





### はたて昆布きんちゃく

5個入.....601円 (税別、北海道内参考価格)  
■主な原材料 / はたて (砂原産) 真昆布 (道南産)  
■賞味期限 / 60日 ■保存方法 / 冷蔵

森町砂原地区は、はたて養殖の一大産地。養殖は耳吊りという方式で行われています。稚貝の耳の部分に小さな穴を空け、1本のロープにピン留めしていくつも重ね、それを沖合に張った基幹ロープに結び付けて海中におろします。



はたてには「2年貝」と「3年貝」がありますが、生育1年の稚貝を活用したのが、今回の選定商品。渡島総合振興局と渡島地区漁協女性部連絡協議会主催の「浜の母さん料理コンテスト」のために砂原漁協女性部のメンバーが考案し、平成22(2010)年度の最優秀賞を受賞しました。

「はたての昆布巻きは砂原地区では盆・正月はもちろん、冠婚葬祭には欠かせない料理です。地

元ならではの浜の味・昆布巻を都会の人たちにも味わってもらいたいという思いから商品化しました」と、砂原漁協女性部事務局の輪島主祐さん。地元産のはたてを昆布で包み、かんぴょうで巻いて醤油味で煮込むシンプルな調理法ですが、希少な出荷前の若い真昆布(早煮昆布)の柔らかく、とろけるような食感がすばらしく、昆布の風味にはたての旨味が加わったいかにも北海道らしい一品となっています。

素材の調達と熟練の技術を要する昆布巻き作業は同漁協女性部が行い、味付けは函館の食品加工会社が担当。検討を重ねて味を決定し、商品ブラッシュアップして応募したところ、選定の栄誉に浴しました。「昆布巻きは一つ一つが手作業なので、大量生産はできませんが、目で確認しながら作業するので、安全・安心や高い品質を維持することができます。もっと販売場所を増やすなど、新幹線開業のこの時機に道南の味覚として広めたいと思います」。

■事業者 **砂原漁業協同組合 女性部**  
茅部郡森町字砂原4丁目31番地1  
Tel.01374-8-2105 Fax.01374-8-4031  
URL:http://jf-sawara.or.jp  
製造者 / 有限会社 タカハ食品 函館市赤坂町11-3

分が多く含まれているのは、時間をかけて潮風が海の恵みを運んでくれたからなのです」と、常務取締役の菅川仁さん。

今回選定のロゼワインは従来赤ワインとして仕込んでいたものですが、奥尻産のピノワールという葡萄の特性上、ロゼワインの方がより特徴を表現しやすと感じ、切り替えたそうです。「ミネラル感のあるクリーンな飲み口と、かすかに残る潮の香りが特徴。発酵中に発生する炭酸ガスを液中に微量残すことにより、爽やかさとチャーミングな味わいのバランスを意識しました。このワインは食前酒として楽しんでいただくことをおすすめします」。

赤・白に比べて全国的にもまだまだ認知度が低いといわれるロゼワイン。今回の応募には「どのような評価を得られるかチャレンジしたい」という思いとともに、「選定されることでロゼワインそのものへの評価を高めたい」という思いもあったそうです。「道産ワインとしてのレベル向上を図るとともに、ワインを通して奥尻島の知名度向上、観光や地域産業としての底上げを図ってまいります」。

■事業者 **株式会社 奥尻ワイナリー**  
奥尻郡奥尻町字湯原300  
Tel.01397-3-1414 Fax.01397-3-2836  
URL:http://okushiri-winery.com



### NAYORO ROSSO

500ml.....1,800円 (税別、北海道内参考価格)  
■主な原材料 / トマト(名産品)  
■賞味期限 / 2年4か月 ■保存方法 / 常温

俵アイ・ジーは、名寄市で手広く建設業を展開する俵五十嵐組のグループ企業。各所で採れる素晴らしい農産物を、いろいろな形にデザインし、全国に発信することを目標に、建設業の農業参入の一翼を担っています。

今回選定の商品は地元の契約農家で栽培した中玉トマト、シナイスイートを使ったトマトジュース。その名はイタリア語で「名寄の赤」を意味するNAYORO ROSSO。スマートな瓶のデザインも印象的です。製造を手掛ける俵アイ・ジー アグリデザインハウスの工場責任者、伊藤優さんにお話をうかがいました。「北海道では桃太郎でトマトジュースを作ってい



■事業者 **株式会社 アイ・ジー**  
名寄市字徳田132番地  
Tel.01654-3-5123 Fax.01654-3-5124  
製造者 / 株式会社アイ・ジー アグリデザインハウス  
名寄市字徳田94番地



### BUTTER FIELD

レギュラー1個(40g).....780円、プレミアム1個(40g).....1,800円 (いずれも税別、北海道内参考価格)  
■主な原材料 / バター(富産品)、(香)フルーツ(はちみつ・ガラク、ファンネル)、生クリーム(ブルーベリー、はちみつ、他(すべて北海道産))  
■賞味期限 / 30日 ■保存方法 / 冷蔵

俵川島旅館の代表取締役松本康宏さんは、3代目湯守にして板長。3代目女将、取締役の妻美穂さんとともに「心も身体も元気になる旅館」を目指しています。

旅館のある豊富町は全道でも有数の酪農のまち。バターをテーマにすることは、北海道が主催する「フード塾」で学んだときのアイデアでしたが、すでに湯あがり温泉プリン(ミルクプリン)というヒット商品を生み出している松本さんは、最初はあまり乗り気ではなかったそう。「迷っているところに結婚前はコンサルをしていた女将が「バターはいいよ。昔食べた醤油かけバターごはんおいしかったよ」と背中を押してくれたんです」と、松本さん。そこか



■事業者 **株式会社 川島旅館**  
天塩郡豊富町字温泉  
Tel.0162-82-1248 Fax.0162-82-1270  
URL:http://kawashimaryokan.co.jp/

めらから食感の良い麺に仕上がりました」と、津村さん。

一筋だった当社が今回めんつゆの開発を手がけた背景には、妻の取締役部長、千恵さんがビジネスを学ぼうと平成25(2013)年に社会人入学した東京農業大学オホーツクキャンパスでの、発酵学の権威・小泉武夫博士との出会いがありました。「先生は弊社の麺を絶賛してくれて、ご自身が指導している鹿見島産のアゴの本枯節を使ってめんつゆを作ることを快く許可してくださったのです」と、千恵さん。アゴの本枯節とはアゴ(トビウオ)を節にして発酵させた究極の調味料。こうして北と南の産品が出会い、試行錯誤の末にこの商品が誕生。小泉博士が「無敵の切麦」と命名しました。もちもちの生麺とオリジナルのめんつゆのコラボレーションは多方面から高評価を受けています。

「パッケージにもこだわり、手の温もりが伝わる商品を目指しました。トータルに味わえるようにすることでお土産としての認知を上げることが目標です」。

昭和24(1949)年から北見市で製麺業を営む株式会社 ツムラ。香川県出身の初代から受け継いだ麺はもちもちとした食感とコシの強さに定評があります。4代目の津村健代表取締役社長は近年の北海道産小麦の品質向上に伴い、麦チェンを進めてきましたが、特に地元であるオホーツク産の小麦を使った麺づくりに積極的に取り組んでいます。「良質なオホーツク産の小麦を多くの方に知ってもらいたい」という思いと、生産者さんとの出会いの中からこの青里町産100%の小麦を使った無敵の切麦が生まれました。従来の生ひやまぎに比べ、よ

■事業者 **株式会社 ツムラ**  
北見市豊地26番地26  
Tel.0157-36-3181 Fax.0157-36-4790  
URL:http://tsumura-seimen.co.jp



### 十勝精彩

1瓶(40g~50g).....1,000円~1,200円 (税別、北海道内参考価格、材料により異なります)  
■主な原材料 / ジャがいも、ごぼう、にんじん、ながいも、ラワンふき、トマト、十勝マッシュルーム、パプリカ、かぼち、ブロッコリー、さつま芋、ピーチ、他(すべて十勝産)  
■賞味期限 / 90日 ■保存方法 / 常温

帯広市で創業40年を迎えた株式会社珈琲専科ヨシダ。市内で自社焙煎のコーヒー豆の販売店や喫茶店を展開しています。「十勝の産品を使って何かしたい」という思いのもと、三野宮厚子代表取締役が最初に開発したのが、地元のカラマツ材を使ったコーヒールとペーパーホルダー。その後、自社の焙煎技術を活かして地元の農作物のお茶(黒豆、ゴボウ、チロリの根)をシリアルで商品化してきました。

今回選定の新商品のコンセプトは十勝にどっぷり浸かって珈琲に最も適した商品を生み出すこと。珈琲の焙煎技術と十勝産野菜の組み合わせがこのコンセプトに合致しました。十勝精彩を食べ



■事業者 **株式会社 珈琲専科ヨシダ**  
帯広市西15条南1丁目2番地10  
Tel.0155-36-8448 Fax.0155-36-8451  
URL:http://www.coffeesenka-yoshida.jp

使用するのは別海、中標津、標津産の新鮮な牛乳から作られたナチュラルチーズのみ。じっくりと焼きつけて乾燥させていきます。

「焼く事により、チーズの塩分が強く感じられるようになること、焼き上りの食感が均一にならないこと、運搬の際に割れや砕けが発生しやすいこと、賞味期限を3か月以上にしたいことなど、課題はいろいろありましたが、根室振興局の支援を得ながら、ビジネスマッチングなどにも積極的に足を運んで一つ一つ解決していきました」。

成果は最初に参加した商談会で早くも現れました。大阪の百貨店のバイヤーが目に留めてくれたのです。その後、千歳空港売店や、航空機内のおつまみなど着々とチャネルを広げ、平成28(2016)年度は大手スーパーマーケットでの扱いも決定。ギフトのほか、ワインバー向けに業務用も販売しています。

味は現在「ブルーシール」、地元産北海シマエビの粉末を使った「北海シマエビ」、「アーモンド」の3種ですが、航空機内では特別注文の「ブラックベア」が提供されています。砕けばサラダのトッピングやスープのクルトンとしても使えます。

酪農王国別海町で温泉施設を経営する株式会社 郊楽苑の藤代幹良代表取締役は、名物となるような地域性の高いお土産を模索していました。「従来の地元産のものは生鮮食品が多いことから要冷蔵、要冷凍といった制約が生じ、そのため手間や流通コストが商品の拡張を阻んでいくと考えました」と藤代さん。根室振興局主催の食クラスター事業などで学ぶうちに、それらを解決できる商品として思い定めたのが、100%チーズを使用し、常温保存ができるチーズ製品でした。

■事業者 **株式会社 郊楽苑**  
野付郡別海町別海141-100  
Tel.0153-77-9119 Fax.0153-75-0722  
URL:http://www.betsukai-kourakuen.jp



## 北海道の食匠 北のハイグレード食品+2016

