



北海道の食匠
北のハイグレード食品S 2017



Selection



HIGH
GRADE
FOODS



北のちいさなケーキ チェリージュエリー

4個入り……593円(税別、北海道内参考価格)
 ■主な原材料 / 小麦粉、砂糖、バター(北海道産)、さくらんぼピューレ(さくらんぼ 北海道仁木町産)、チョコレート(砂糖、ココアバター、脱脂粉乳、全粉乳、バターオイル)、卵、ショートニング、あんずジャム、水あめ、ココアバター、洋酒、アーモンド、食塩、ゲル化剤(ペクチン)、膨張剤、酸味料、乳化剤、酸化防止剤(V.C.、V.E)、香料、着色料(ビートレッド)、(原材料の一部に大豆、りんごを含む)
 ■賞味期限 / 15日 ■保存方法 / 冷蔵

開発のきっかけは3年前。北海道の産品を使った商品づくりに役に立ちたいという㈱もりもとが探していた菓子づくりに欠かせない“酸味”のあるフルーツを偶然にも仁木町で教えてもらったことに端を発します。同社一行が仁木町を訪れた際、「こんなに美味しいさくらんぼがあったのか!」と感激したのが、「水門」。北海道で古くから親しまれてきた品種で、食用で甘みの強いさくらんぼが主流となっている中、酸味も強いのが特徴です。町の熱意に応える意味もあり、この水門を使って、1978(昭和53)年に発売された同社の看板商品の一つであるハスカップジュエリーの、初のシリーズ商品に取り組みことに。「酸味をいかしておいしく仕上げるのはハスカップジュ

エリー以来の当社の得意技。一番のセールスポイントは「水門」の酸味をいかしたさくらんぼジャムです」と開発を担当した荒谷陽介さん。「チェリージュエリーもハスカップジュエリーと同じく「ちいさなケーキ」がコンセプト。自社製ジャムを特製クッキーと道産バタークリームでサンドし、周りをチョコでコーティングするという複雑な構造を持つ手の込んだ商品ですが、それぞれのパーツがおいしく、かつ一つのお菓子としておいしくて食感もよい、というまとまりが求められます。

長い開発期間を経て、デビューは昨年10月仁木町で開催された「うまいもんじゃ祭り」。「水門の生産者のみなさんが「ちゃんと水門の味がする」と喜んでくれて、親戚に配るからと大量に買ってくださったときは、本当にうれしくて日頭が熱くなりました。現在売れ行き好調です」。他にも「北の散歩道シリーズ」、「太陽いっぱいシリーズ」がありますが、中には地域連携包括協定をきっかけに生まれた商品があります。

商品を通じて北海道産を全国に、世界に発信するお手伝いがしたいという㈱もりもと。仁木町との連携を継続するほか、他の地域とのコラボレーション企画なども進んでいます。



■事業者 株式会社もりもと

千歳市千代田町4丁目12-1
 Tel.0123-23-4181 Fax.0123-26-0211
 URL : <http://www.haskapp.co.jp>



北海道産サフォークラムセット

羊肉100g×3、生ラムのたれ30g×3……3,714円
 (税別、北海道内参考価格)
 ■主な原材料 / 羊肉(北海道産)
 ■賞味期限 / 冷凍90日 ■保存方法 / 冷凍

ジンギスカンの本場といわれる北海道でも、羊肉のほとんどが輸入肉であることを知っている人は意外と少ないのではないのでしょうか。

「日本で流通している羊肉の99%以上が輸入肉というのが現状です。その中で、本品はせたな町にある契約牧場で一貫生産した正真正銘の北海道産羊肉だけを使用しています」と選定商品について話すのは、肉の山本通販事業部部長の菊地勝也さん。同社では千歳ラム工房という名称で道産羊肉のネット販売を行っています。「輸入のお肉と比べると独特の臭みやクセが少ないと、普段羊肉はちょっと苦手という方にもご好評をいただいております、ただし、焼き過ぎると硬くなってしまいますのでご注意ください」と菊地さん。同社では肉に脂がのるよ

う屠畜2か月前から牧草だけでなく穀物飼料も与えるよう契約牧場に依頼するなど、肉質の向上に努めています。

そして、もう一つのこだわりは肉の手切り。「羊は個体が小さく、その分肉も小ぶりなのでスライサーを使用すると肉のおいしさを損なってしまうことがあります。肉目を見ながら一枚一枚丁寧に包丁で手切りすることで、ラム肉本来のおいしさを味わっていただけます」。

さらに、今回の商品にはたれもセットしました。「当社オリジナルの醤油ベースのたれは道民にはちょっと甘めかもしれませんが、本州の方たちからは好評です。当社では北海道スタンダードのすっぱいたれよりも、甘めのたれのほうがより羊肉のおいしさが引き立つと考えています」。

近年、道産羊肉は品薄の状態が続いているそう。「価格は輸入肉の3倍です。以前は「北海道産を食べたい」と当社サイトに辿りついても、価格を見て「高いね」と言われることが多かったのですが、ここ2~3年本州の一般家庭を中心に「高くても北海道産を食べたい」という方が増えているようです。今回の北のハイグレード食品選定を機に全国に「北海道産」をアピールしていきたいと考えています」。



■事業者 有限会社肉の山本

千歳市流通3丁目2番9
 Tel.0123-23-7617 Fax.0123-22-2132
 URL : <http://www.29yamamoto.jp>



薪・炭火仕上げロースハム

280g…2,580円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/豚肉(北海道産)
■賞味期限/7日 ■保存方法/冷蔵

通常では考えられない手間暇をかけて作られ、(株)エーデルワイスファームが唯一無二と胸を張るロースハムの背景には家族の物語がありました。お話をうかがった製造管理担当の野崎徹専務取締役のお祖父様は、ノザキのコンビーフ創立者の五男。鯉漁で財を築いた小樽祝津の青山家の娘であるお祖母様と出会い、結婚。十勝で牧場を営んでいた1933(大正8)年当時から、1920年代の製法についてドイツで書かれた教本の翻訳をお手本に、自家用のハムやベーコンを作り始めました。

「50年以上家族のために作り続けていたものが札幌グランドホテルのシェフの目に留まり、「ぜひ製品化してほしい」という強い要請を受けて1986(昭和61)年に事業を立ち上げました」と野崎さん。「味や食感を阻害する増量

剤、保湿剤、保存料や合成着色料などは一切使用せず、ドイツの製法に則って低塩でゆっくりじっくり寝かせる自然熟成を行います。スモークの際はチップではなく、香りがよいことでウイスキー樽などに用いられるオークや、カシワを2年間乾燥させた薪を使用し、炭火で燻すことで香りが柔らかく仕上がります」。ハムやベーコンづくりを学ぶために現会長であるお父様がドイツへ赴いたときには、野崎家の製法はすでにドイツでも失われていたそう。本場でも幻となった製法が、海を隔てた日本で新たな伝統を作り、今回の選定に至りました。

そしてもう一つ、重要なポイントとなるのがスモークの前に行う4週間の長期水溫熟成。「ドイツの製法に加え、独自に開発した工程を経ることで、肉の旨みが最大限に引き出され、特に脂身は舌の上でとろけるようなおいしさになります」と力を込めます。

「そのままでもおいしいですが、脂身が透き通るくらい軽く温めると、より一層とろける美味しさを感じいただけます」。サンドイッチや粒マスタード添えもおすすりいただけます。商品を使ったメニューは同社経営のカフェでも味わうことができます。



■事業者 株式会社エーデルワイスファーム
北広島市輪厚531-7
Tel.011-377-6656 Fax.011-370-3131
URL: <https://www.someplace-else.com>



薪・炭火仕上げスモークスペアリブ

280g…1,850円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/豚肉(北海道産)
■賞味期限/14日 ■保存方法/冷蔵

こちらもロースハムと同じく、ドイツの失われた製法と長期水溫熟成で作りに上げた骨付スペアリブ。一度食べたら忘れられないおいしさに、リピーターも多いそう。

「骨付き肉を自然熟成した後、スパイスの効いたタレに4週間漬け込み、熟成されたお肉を薪と炭火でじっくりとスモークしました。お肉の凝縮された旨みと、絶妙なスパイスが特徴で、噛むほどにお肉の旨みが溢れ出します」と(株)エーデルワイスファームの野崎徹専務取締役。

同社独自の4週間の長期水溫熟成も家族の歴史から生まれました。「自家用として楽しんでいた時代は、例年12月初旬に豚を屠畜して塩漬にし、地下室で4℃の温度で1週間熟成を行っていたのですが、50年前のある年、忙しすぎて1か月程放置してしまったそうです。腐って

いると思って片付けようとしたところ、嗅いだことのないフレーバーが漂い、試しに燻製にしたところ、とてもおいしいものが出来上がったのです」と野崎さん。その年は、冷え込みが厳しく地下室の室温が0℃以下まで下がっていたことから、長期水溫熟成の製法が加わりました。

さらに、同社のこだわりは原材料にも。「素材である豚肉は仕上がりに大きく影響します。この30年、私たちの独自の加工技術に合う豚肉を求めて、北海道産に限らず、イベリコ豚など本場ヨーロッパの豚肉を仕入れるなど、常においしさを追い求め続けています」と語ります。

「召し上がるときは骨からお肉を外し、お好みの大きさに切ってそのままか、フライパンで焼いてください」。スープやシチューに入れてもだしが出ておいしく、外した骨でスープを取るのもおすすりいただけます。

最後に今後の展望を。「量より質を貫くのは今まで通りですが、これからは少しでも生産量を上げて多くのおみなさんのお手に届くようにしたいと考えています。社長である兄と力を合わせて祖父母の時代のような牧場を復活させ、農業から加工・販売までを一貫して手掛け、カントリライフの食文化をお届けすることが将来の夢です」。



■事業者 株式会社エーデルワイスファーム
北広島市輪厚531-7
Tel.011-377-6656 Fax.011-370-3131
URL: <https://www.someplace-else.com>



いくらのだまこ

230g…2,400円、470g…4,500円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/鮭卵(北海道広尾町産原卵)、食塩、アルコール、調味料(アミノ酸)、いくら用醤油(大豆(遺伝子組み換えではない。小麦も含む)魚醤、カキエキス、カツオ節、調味料、アルコール)
■賞味期限/冷凍30日、冷蔵解凍日含め5日 ■保存方法/冷凍・冷蔵

いkraの玉子ではなく「たまこ」。ユーモラスな商品名はみんなに愛される子に育ててほしいという願いを込めて付けたという豊商店の豊岡昭さんの娘さんの名前から。

豊岡さんはすすきで40年近く寿司店を経営する寿司職人。商品開発には長い長い歴史がありました。始まりはご主人がまだ30歳そこそこの頃。店で寿司ネタとして出したいくらに、網元で水産加工会社の会長をしていた方から「これは皮が残るバラコだな」と指摘されたのです。「会長が作ったいくらを食べさせていただいたら、生に近く、皮が残らずに口の中で溶けるいくらで、自分が作ったものとは全くの別物でした」とご主人。本物のいくらを目指してそれからは試行錯誤の連続。お墨付きをいただいたのは、それから13年後でした。

一旦完成を見たときからお店で出すようになりましたが、次の壁は冷凍でも本物の食感を保つこと。途中からは跡取りの息子孝史さんも加わって親子で研究を重ねてきました。

「いくらには、原卵の品質、作り方、作る時期の三拍子がそろって初めて本物の、皮が残らず口の中で溶けるいくらになります。当店では原卵にもこだわり、バラつきがなく、濃厚な味が特徴で市場でも高い評価を得ている広尾町産の、それも数週間の決めていた時期のみのものを使用しています」

解凍しても自然の味に近い薄塩味付けいくらができたのは3年前。その品質の高さは今回の北のハイグレード食品への選定でも証明されました。

審査ではいくら井用のお醤油をセットし、2段階方式にしたことでも高評価を獲得。「寿司ネタやお通しとしてはそのままでもいいのですが、いくら井には少し味が薄いので、複数の醤油をブレンドしてつくりました」とどこまでも研究熱心なご主人。

ギフトを意識したパッケージの文字は歌舞伎文字の名人、橋右之吉氏(中村座等筆耕)にお願いしたものです。



■事業者 豊商店
札幌市中央区北1条西28丁目2-8-401
Tel./Fax.011-613-8338
URL: <https://yutakazushi.shop-pro.jp/>



北海道深み玉葱ドレッシング

羽幌甘エビ香味・とうもろこし香味・プレーン

150ml…各400円(税別、希望小売価格)

■主な原材料/ダイスカットたまねぎ(北海道産)、エビ香味油(北海道産)、甘エビ殻粉末(北海道産)、ホールコーン(北海道産)、スイートコーンパウダー(北海道産)、食用植物油(国産)、しょうゆ(北海道産)
■賞味期限/プレーン・羽幌甘エビ香味240日、とうもろこし香味300日 ■保存方法/常温

昨年、北海道タマネギドレッシングが選定された(株)北海道バイオインダストリー。選定商品は辛味の強い北海道産もみじ系タマネギを、特許技術「BRC製法(「特許第3725079号」)で加工することで、タマネギが持つアミノ酸や酵素を反応させ、記憶を司る脳海馬の酸化を抑える抗酸化成分DPTSを生成するとともに、旨味成分を熟成させています。機能性が高く、かつ味のよい「コンディショニング調味料」として高い評価を得ました。

今年選定の商品は、パッケージにも高級感があつた昨年の選定商品の普及タイプ。「たくさんの人の手に取ってもらうことも企業価値と考え、量販価格で発売したのが今回の商品です。商品名にも新たに「深み」という言葉を加え、他のタマネギドレッシングとの差別化を図りました」

と同社代表取締役の村上季隆さん。

「当初現場からは『できないよ』という声も上がりましたが、生産工程を厳しく見直すことで、質を落とすことなく消費者が買やすい価格に下げることができました。量目も若干落し、日常使いを意識したパッケージに。

また、単品ではバイヤーの選択範囲が狭まり商機を得にくいことや、棚での存在感が弱いことから、羽幌甘エビ香味、とうもろこし香味の2種を加えてシリーズ化。「どちらも北海道を代表する産品です。羽幌甘エビは頭や殻といった未利用資源を使うのですが、水揚げ・加工後すぐに現地でローストしてもらうことで臭みを抑え、鮮やかな赤色を出しています」。コーンポタージュをイメージしたとうもろこし香味も粒感を出すために独自の規格で刻み使用するなど、商品の魅力アップのためにさまざまな工夫が凝らされています。

「おかげさまで道内では主要な量販店の店舗様など300店舗に置いていただき、順調に推移しています。将来は全国量販店の20%に当たる4,000店を制覇することが目標です」。新たなステージに入ったタマネギドレッシングの今後に期待したいですね。



■事業者 株式会社北海道バイオインダストリー
札幌市豊平区平岸7条14丁目3番43号
Tel.011-812-2512 Fax.011-812-6895
URL: <http://www.bio-do.co.jp>
製造者/日本醤油工業株式会社 旭川市曙1条1丁目



しろくま雪ミルク

140g……320円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/生乳(50%未満)、乳製品、酒粕、砂糖、塩
■賞味期限/製造日より360日 ■保存方法/冷凍

札幌すすきのに店を構え、北海道の食材を関西仕込みの技で提供する老舗料理店浪花亭。同店ではこれまでお店で評判を得た商品を「北のおみや」として商品化してきました。2014(平成26)年には十六度ゼリータイプが北のハイグレード食品+に選定されています。

今回のきっかけは毎年年末に各地の酒蔵から届く酒粕でした。「せっかくいただいても粕漬けや粕汁などしか使えず、なんとか活用できないものかと頭を捻りました」と弊すすきの浪花亭代表取締役で、販売会社の株北のおみや取締役の村井弘治さん。結果、弟の浪花亭村井隆専務のアイデアからミルク甘酒が誕生しました。魅力はミルクと酒粕の絶妙なブレンド加減。雑味の無い甘さ、酒粕の食感を適度に残した喉越しに、練乳で付けたミルクキーンな香りが鼻孔をくすぐる、ありそうでなかった

デザートです。

お店で提供しつづ磨くこと3年。「こんなにおいしいなら雪まつりに出してみたら」とお客様から声がかかり、2011(平成23)年に大通会場で試験販売を行いました」と村井弘治さん。自社で1,000杯分を用意し一杯300円で販売したところ、初日に早くも700杯を売り上げ、急速アイスクリームメーカーにレシビを送って追加製造。期間中に7,000杯を売り上げ、その後も「どこで売っているの?」という問い合わせが多数。大反響を受けて同社では早速「甘酒 雪ミルク」として商標を登録し、パッケージも整えました。現在は増毛町にある国産酒造の酒粕を使い、十勝で質の良い牛乳を生産しているメーカーに製造を委託しています。

今回応募のしろくまの顔が合ったパッケージと「しろくま雪ミルク」というネーミングは昨年から始まった円山動物園オフィシャルサイトとの提携によるもの。動物園のオフィシャルショップ、セブンイレブン札幌円山動物園店、一部通販で手に入れることができます。

村井さんは、「選定商品の新展開をはじめ、これからは北海道の食の価値を発信できる『北のおみや』をつくりたい」と意欲を燃やしています。



■事業者 株式会社北のおみや

札幌市中央区南4条西4丁目7 松岡ビル1F
Tel.011-231-7280 Fax.011-231-4490
URL: <http://www.kitanoomiya.com/yukimilk/>
製造者/十勝ミルク 帯広市川西町1線60番地



プレミアム葡萄ジュース

キャンベルズアーリー/ナイアガラ

500ml……各1,800円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/ぶどう(キャンベルズアーリー/ナイアガラ)(仁木町産)
■消費期限・賞味期限/瓶詰から2年 ■保存方法/常温

特別の畑で育てられた葡萄を使い、手間暇かけて葡萄のエキスをそのまま詰めた、極上のストレートジュースが出来上がりました。キャンベルズアーリーはコクのある甘さとバランスした酸味で、深みのあるおいしさと共に豊富なポリフェノールが好評。ナイアガラは、さらに濃厚で独特の甘さと香りが楽しめる高い評価を得ています。

藤崎果樹園の藤崎史夫さんは、2001(平成13)年56歳の時東京から移住、さくらんぼを無化学肥料で、葡萄はさらに無農薬で栽培しています。「果樹栽培に適した仁木町の気候条件のもと、土作りから始めました」と藤崎さん。目的はたっぷり旨味を蓄えた実を作ることです。化学肥料過多になっていた圃場に、地元で集めた蕎麦がらに米ぬかと発酵

菌を加えて完全させて作った自家製の堆肥を、毎年大量に投入して土地を改良していきまし。私は「ふかふかの土」と呼んでいるのですが、堆肥の働きによって徐々に土壌の団粒化と活性化が進み、作物が生育しやすい環境が整って、丈夫で食味のよい作物が育てられるようになりました。最初に成果を見たのはさくらんぼ。抜群の食味が口コミで広がり、首都圏を中心にたくさん固定ファンを獲得しています。

「ここにきて葡萄でも納得いくものが出来るようになったことから、仁木町を発信する付加価値の高い加工品として、ジュースにして商品化する事に。原料のキャンベルズアーリーも、ナイアガラもかつては北海道で主力だった品種。年輩の方には懐かしい名前だと思います。現在は甘い大粒種が主流ですが、北海道に移住して再発見した、適度に酸味がある葡萄本来のおいしさを、もう一度蘇らせてみたいという思いがありました」

製造はJA新おたるに委託。雑味を排して葡萄本来の味を楽しむために、工程中添加物を一切使わず、さらにひと手間、遠心分離装置を通して微細な澱も飛ばして、水のようなさらっとした食感に整えました。「これからは産地に残されている栽培技術を掘り出して、さらにおいしさの高みを極めていきたいと思っています」。



■事業者 藤崎果樹園

余市郡仁木町南町2-10
Tel.0135-32-2765 Fax.0135-32-2765
製造者/新おたる農業協同組合 余市郡仁木町北町3-4



寒風やぐら干し鮭寿荒ほぐし

200g……2,000円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/白鮭(北海道産)、食塩
■賞味期限/180日 ■保存方法/冷蔵

毎年11月末、日本海からの寒風吹きすさぶ寿都町美谷の浜では700本を超える鮭が巨大なやぐらに吊るされる光景が見られます。これが有マルトシ吉野商店独自の「寒風やぐら干し」。

まず、道産の秋鮭を厳選し、職人技で魚体を傷つけないよう腹りと内臓と取り去った後、鮭が本来持っている旨味を充分引き出すため一本一本絶妙な塩梅で塩をほどこします。通常の荒巻であればここで冷凍となりますが、同社ではこの後、鮭を筵(ムシロ)に包んで特製の本樽に入れ5日~7日、独特の香りを放ち、旨みを造り出すまで熟成させます。さらに2週間、海辺に組まれた手作りの巨大やぐらで干し上げます。海からの厳しい寒風が、じんわりと引き出された旨味をギュッとひきしめてくれるそう。今回

選定の商品には荒ほぐしならでのごろごとした食感を楽しめるよう特に大型の4キロ以上の秋鮭を使用。お茶漬けはもちろん、おにぎりやチラシ寿司にも最適です。

同社代表取締役の吉野寿彦さんは23歳のときに寿都町郡部の雑貨店を継ぎました。地方の人口減少や、大型店の進出など90年代後半からの変化の波にいち早くさらされる中、移動販売や水産加工分野への進出など、さまざまな事業を試みました。その中で大きな手応えを感じたのが15年前。当時値が下がっていた前浜の鮭を大量に入手したことから、現在の鮭の寒干しの前身にあたる商品を作り、千歳市内のスーパーで販売したところ、大好評を得たのです。「その10年程前にブランディングの講座を受けましたが、ピンとこなかった。この商品を得て初めて理論と現実がつながりました」と吉野さん。商品のネーミングを「寒風やぐら干し 鮭寿(けいじゅ)」とし、情報発信の中核となるホームページ等も整備。鮭寿は「全国水産加工うまいもの展 水産庁長官賞」等複数の賞を受賞し、現在に至ります。

「今考えているのは朝食での鮭文化の復活。鮭寿を切り身にして焼いたものを個装し、電子レンジや湯せんで食べられる、「焼かなくてもいい鮭」を開発中です」



■事業者 有限会社マルトシ吉野商店

寿都郡寿都町字歌葉町美谷206-1
Tel.0136-64-5018 Fax.0136-64-5728
URL: <http://yoshino-yagura.jp>



こぶ黒ハンバーグ

120g……650円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/牛肉(三石産)
■賞味期限/180日 保存方法/冷凍

家族経営で黒毛和牛の繁殖・肥育を一貫して行っている(株)まつもと牧場。通常は「繁殖農家」と「肥育農家」に分かれており、一貫生産は全体の一割にも満たないそう。

「全ての牛たちを自分たちの手で出産から出荷まで愛情持って育て上げます。30か月の月日を共に過ごし、出荷した後も枝肉になった肉質を市場で見届け、自信を持っておいしい牛肉をお届けしています」とお母さんの松本照世さん。牛舎の天井には明かりとりをつけ、通気性に気を配り、寝わらもこまめに追加するなど、牛たちのストレスの少ない環境づくりを行っています。一頭一頭名前を付けて大事に育てるので、松本さんは肉牛を始めて10年ほどは出荷のたびに泣いていたそうです。

大きな特徴は独自開発のエサ。日高地区の特産品である日高昆布の使われなかった端の部分を粉砕し、飼料に混ぜて生後10か月くらいから与えています。カルシウム、ビタミン、ミネラル、ヨードなど昆布の豊富な栄養成分が健康な牛を育て、赤身にコクが出ます。また出荷2か月ほど前からエサにもち粉を混ぜることにより脂身の甘味が増し、融点が低くなるため、すっと口の中で脂が溶ける牛肉本来の旨味が味わえる牛肉になります。

まつもと牧場ではさらに、加工まで自分たちの手で行っています。「大切に育てた牛だからこそ、最後まで大切に食べてあげたい。屠畜されブロックになって帰ってきた牛に包丁を入れる前にまな板の前で、「いただきます」と手を合わせています」。今回選定のハンバーグは自家生産の黒毛和牛を100%使って手ごねしたもの。「脂身の甘味と赤身の旨味が溶け合ったおいしさとジューシーな肉汁をたっぷり味わえます」と松本さん。最初はおいしくしようと、ナツメグなどの調味料を入れていたのですが、途中から「余計なものを入れなくてこぶ黒牛そのもののおいしさを味わっていただこう」と考えが変わりました。

「加えているのは塩・こしょうと少量のんにくだけ。完全無添加で安心して召し上がっていただけます」



■事業者 株式会社まつもと牧場

日高郡新ひだか町三石川上360
Tel.0146-35-3253 Fax.0146-35-3253
URL: <http://kobu-kuro.com>



ゲリルチーズいか

1枚……1,000円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/いか(北海道産)、プロセスチーズ、ナチュラルチーズ(生乳、食塩、乳酸菌)、てんさい糖、昆布だし、かつおだし、昆布醤油(小麦、大豆を含む)、水飴、食塩、しいたけだし、乳化剤、酸味料
■賞味期限/30日 ■保存方法/冷蔵

昨年、農産物を原材料としたあずき甘納豆おちちまめが選定商品となった(株)三海幸。昨年に続いて今年ももう一つの得意分野、水産加工品が選定商品となりました。北海道産真いかを昆布醤油、天然出汁に漬け込んだあと、手焼きで一枚一枚柔らかく香り高く焼き上げ、グレードの高いチーズ2種を手練りで混ぜ合わせてたっぷり塗りつけます。最後に食べやすいよう切れ目を入れてでき上がり。クリーミーでコクがあるスイス産グリエールチーズと、チェダーチーズの爽やかな酸味が真いかの旨味を引き立て、後を引くおいしさ。この商品も同社のポリシーを貫き、できる限り道内産にこだわり、保存料、着色料、甘味料、化学調味料は使用せずつくられています。

「道産の真いかにスイス産高級チーズを載せるというアイデアは、食について豊富な知識を持つ当社社長が考えたもの」と話すのは営業担当の山下文子さん。「当社の商品に『日本のふっくら手焼きいか』というさきいかがあるのですが、その商品はこの道55年の当社工場長の集大成と言える商品。手焼きのためとても柔らかく、天然出汁使用のため後味が大変よいと好評をいただいています。今回の商品はそのさきいかの応用版と言えます」。同社では全ての工程を手作業で行い、その日の気候によって職人が作業を微調整。常に最高のおいしさで消費者に届けられる体制づくりを行っています。

種類は、今回選定のお子様でも安心して食べられるプレーンのほか、ワインなどお酒のつまみにぴったりの大人の味、マスタード・ブラックペッパー・ガーリックの計4種類。マスタードは女性工場長自ら添加物は使用せずブレンドしています。

「催事などの対面販売で人気の、リピーターも多い商品。近年のイカの高騰もあり価格は高めですが、自分へのご褒美としてちょっと贅沢に楽しんでいただけたら」と山下さん。そのままはもちろん、ホットプレートなどで炙ってチーズを溶かして食べるのもおすすめです。



■事業者 株式会社三海幸

函館市本町29-20
Tel.0138-31-7101 Fax.0138-31-7103
URL: <http://www.sankaikou.com>



昆布メあわび入り粒うに

160g……7,000円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/うに(奥尻島産)、あわび(奥尻島産)、昆布(道南産)、塩(国産)
■賞味期限/180日 ■保存方法/冷凍

40数年前、20歳そこそこで漁師のお父様と一緒に水産加工を始めた(株)ヤマチュウ食品の宇宙良代表取締役。「板うにが一般的だった時代に『採れたてのような味のうにをみなさまに食べてもらいたい』という思いから試作を重ね、成功した商品を『粒うに』の名称で公開。漁業組合や漁師に製法を伝えました」と宇宙さん。宇宙さん父子の製法は現在塩水うにとして広く普及しています。

その後20年ほど水産加工業を離れていた宇宙さんがこの世界に戻ったのは15年ほど前。(株)ヤマチュウ食品を立ち上げ、松前漬やイカの粕漬、乾燥おつまみなどをつくっています。そんな宇宙さんの思いは、祖父や父の生まれ故郷である奥尻島に向かっています。

「30年ぶりに奥尻に渡ったところ、質のいい天然

ものの海産物が上がっていました。これらを使った加工品を作ることで島を応援できたら」と試作を始め、商品化第一号となったのが、今回の商品。「自分の技術がどこまで通用するか」と力試しに申し込んだところ選定に至りました。この商品は昨年度の北海道加工食品コンクールでも北海道知事賞に輝いています。

奥尻島で水揚げされた獲れたての紫雲丹をむき身にし、水切りした後、寒冷紗(かんれいしゃ)を敷いた折に重ならないように並べ、手盛りで塩を一振り。ウニの鮮度を見て塩を加減するのが腕の見せ所。長年の経験と勘のなせる技です。一方アワビは奥尻産の天然ものを軽くボイルしたあと、道南産の昆布で挟んでしばらく置き、昆布の風味をアワビに移します。実は紫雲丹のエサは昆布。昆布の風味がウニになじむと考えた宇宙さんならではの工夫です。昆布メしたアワビを手切りして、ウニの上に置いてパッケージし、すぐに冷凍。そのまま味わうのはもちろん、その深い味わいをお吸い物で楽しむのもおすすめです。

「当社は函館の会社ですが、直売店の掲示やパッケージなどで奥尻島をうたっています。島の観光客や雇用の増加に少しでもつながればうれいです」



■事業者 有限会社ヤマチュウ食品

函館市花園町25番3号
Tel.0138-83-6531 Fax.0138-53-3476
URL: <http://yamacyu.co.jp>



ヒラメの切込

200g……1,600円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/ひらめ(上ノ国町産)、麴、デキストリン、食塩、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、酸味料
■賞味期限/冷凍180日、解凍後冷蔵保管7日 ■保存方法/冷凍

「切込(きりこみ)」とは、細切りにした魚を塩と米麹で漬けて発酵させた北海道・東北地方の伝統食品。この切り込みを食べやすいよう現代風にアレンジしたのが今回選定の商品です。「ヒラメは上ノ国町の特産品ですが、6月～7月には大量に獲れて浜値が大きく下がってしまいます。少しでも漁師を応援し、付加価値をつけたいと、この商品を開発しました」と食彩工房代表の佐藤武人さん。

ニシンや鮭で作ることが多い切込ですが、檜山地方では昔からホッケの切込が作られていました。佐藤さんは何年も研究を重ねて現代風ホッケの切込を完成。それをヒラメに応用したのが今回の商品です。「原料のヒラメは、使い道がないといわれる6kg以上の特大サイズのものを活魚で仕入れ、活メ処理してから加工しています。

活魚からでない皮と血からの臭みが出やすく、小さなヒラメでは発酵の過程で溶けてしまいますが、大型魚を使うことにより、ちょうどよい菌ごたえとまろやかな味に仕上がります」。

伝統的な切込には発酵食品特有の酸味や魚の臭みがあり、塩気も強いので苦手な人も多いようです。このため同社では漬け込み期間を1日とし、2日目には冷凍して発酵を止めるようにしています。また塩分も従来の1/3に抑えています。「ポイントは塩麹。塩麹を十分に発酵させておくことで、漬け込み時間が少なくてもうま味上げることができるのです」と佐藤さん。

ヒラメが持つ淡白な味わいと、まろやかな風味のため、ご飯のおかずや酒の肴にはもちろん、お茶漬けや海鮮サラダ、さらにはオリーブオイルで炒めてピザやパスタの具に、アンチョビの役割でパニーニ・カウダになどなど、伝統食品の枠を超えた多彩な使い方ができます。「切込以外にも塩辛、飯寿司など、北前船から続く『麴』文化のある上ノ国町ならではの新たな挑戦が、この商品です」。

独学で食品加工を学び、今はほぼ一人で工房を切り盛りしているという佐藤さん、地域で仲間を増やして、ノウハウを広げていきたいと意気込んでいます。



■事業者 食彩工房

檜山郡上ノ国町字大安在79-2
Tel.0139-55-4500 Fax.0139-55-4178
URL: <http://www.shokusaikoubou.com>



トマスコ

60g……675円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料/有機トマト(北海道東川町産)、唐辛子(静岡県産)
■賞味期限/製造日より2年 保存方法/常温

オーガニックの農産物や加工品への意識が高まっていますが、今回選定の商品は珍しいオーガニックの調味料。この商品を開発した(株)キセキ・コンダクトカンパニーは、実は社長以下役員は全員が花本建設株の社員でもあります。花本建設では循環型社会形成への取組を行っており、1996(平成8)年から木くずの処理に着手。間伐材や剪定クズなどの自然木をチップにしてミズに食べさせ、その糞を有機肥料「ミズッチ」として販売しています。

このミズッチの効果を検証しようと立ち上げたのが、(株)キセキ・コンダクトカンパニー。2009(平成21)年に、JAS認定を受けた圃場で、肉質のいいモモタロウト-93を使った有機栽培を始めました。同社の最初の商品となる100%

トマトジュースの商品名を考えているとき、環境学習でかかわっていた小学校の先生が提案してくれたのが商品名になった「輝赤(キセキ)」。それがそのまま社名にもなりました。第二弾の商品は、北海道が特許を持つ植物性乳酸菌「HOKKAIDO株」で輝赤を発酵させたすっぱいジュース「しみこむトマト」。そして第三弾となったのが、「しみこむトマト」をベースに国内産唐辛子パウダーを加えた今回の選定商品トマスコです。

「トマスコを一口に言うと、オーガニック発酵食品辛味調味料。トマトの風味と酸味、唐辛子の辛味の三味を同時に楽しめ、加熱調理をしても三つの味は変わりません。無添加・無塩の有機調味料です。食の安全・安心を求める消費者の声に対し、市場にはシンプルな味で、かつオーガニックの調味料が少ないことから商品化しました」と同社代表取締役花本金行さん。ピザやパスタはもちろん、サラダや生ハムやスモークサーモン、カルパッチョやステーキ、さらには焼き魚や、鍋や汁物など和食にも。アイデア次第でさまざまな使い方がありそうです。

オーガニック商品であること、高級なレストランやスーパーにふさわしいこと、さらに海外販売も視野に入れて、高級感あふれるパッケージにしているそうです。



■事業者 株式会社キセキ・コンダクトカンパニー

旭川市7条通15丁目71-13
Tel.0166-74-3082 Fax.0166-23-6524
URL: <http://kiseki-cc.com>



生乳100%ヨーグルト

セミスイート味・プレーン味

450g……各554円(税別、十勝地域内参考価格)

■主な原材料 / 【プレーン】生乳(土幌町産)
【セミスイート】生乳(土幌町産)、グラニュー糖、スキムミルク(道産)
■消費期限・賞味期限 / 製造日より14日 保存方法 / 冷蔵

「私たちにヨーグルトづくりを通じて6次産業化をしているという意識はありません」と山岸牧場さくら工房でマネージャーを務める北出愛さん。そもそも「うちの牛乳はおいしい」「地元から発信したい」という思いから工房を立ち上げたのはお母様。手伝いをするうちに北出さんにも家族の酪農にかけられる思いが見えてきました。そして、北出さん自身の思いに火をつけたのがTPPでした。当たり前にある酪農という職業や、祖父母の代から守り育ててきた自然環境が維持できなくなるかもしれないこと。「続けていくためにはどうしたらいいかと考えて辿り着いたのが、酪農がみんなに必要とされること、もっと身近な存在

になること。それを少しでも実現するためにできることの一つがヨーグルトを作ることでした」と北出さん。

山岸牧場には現在乳牛が300頭ほど。乳房炎の罹患状況を表す「体細胞数」や「生菌数」が低い、全国でもトップレベルの高品質な生乳をつくっています。その陰には自家産の粗飼料をベースとしたバランスがよく栄養豊富なエサや、牛が気持ちよく過ごせる環境づくりなど、さまざまな努力が隠れています。

自家製生乳を100%使用したヨーグルトは酸味が控えて後口があっさりしているのにコクがあると評判。酸味のバランスと口当たりをよくするためにブレンドした乳酸菌に最適の発酵温度・発酵時間で製造しています。また衛生管理を徹底するため、北海道HACCPも導入しています。

「乳脂肪分の高いノンホモ生乳を使っているので開封時には上の方に生クリームが層が浮いていて、食べた方にはよく「クリームの層の取り合いになる」と言われます。かき混ぜるとまた違った味わいになります」

酪農を身近にするための次のステップとして、この秋、食べるところと、泊まるところが、オープンします。



■事業者 山岸牧場「さくら工房」

河東郡士幌町字中士幌東8-115
Tel.01564-5-5003 Fax.01564-5-4011
URL: <http://www.yamagishi-bokujo.jp/>



北海道から伝えるおいしさと誇り 「北海道の食匠」

広い大地と豊かな海が育む北海道の食材をよりおいしくお届けするために、造り手が知恵と工夫、手間を積み重ね、誇りを持って育まれた加工食品の中から、食の専門家が厳選した「北のハイグレード食品S 2017」。こだわりの食材と匠の技で生み出された逸品を多くの方にご賞味いただきたい、そして次には北海道に来て味わっていただきたいという想いとともに、全国へ、世界へと発信していきます。

北のハイグレード食品S 2017 本審査 審査員



浅野 裕紀氏 飯食彩創研 取締役
雑誌「料理王国」元編集・発行人
伊東 章一氏 伊東フードサポート 代表
元高島屋カリスアドバイザー
内田 勝規氏 東武百貨店 アドバイザー
株式会社内田 取締役
元東武百貨店 カリスアドバイザー
出村 明弘氏 株式会社マツジロコンサルティング
代表取締役



薬師寺 雅文氏 阪急百貨店 カリスアドバイザー
脇屋 友詞氏 Wakuya 笑美茶楼
オーナーシェフ
新井 将士氏 高島屋 MD本部担当フードD
北海道旗アドバイザー
鈴木 俊雄氏 雑誌乃家 代表取締役



江本 浩司氏 札幌パークホテル 総料理長
塚本 孝氏 カプリカリア オーナーシェフ
堀川 秀樹氏 テルフィーナ 代表
勝浦 忠氏 株式会社北海道百科 常務取締役



兼八 卓也氏 大丸松坂屋百貨店
大丸札幌店 和洋菓子バイヤー
川端 美枝氏 街フードアトラス 代表取締役
イタリア料理イルビニョ
深江 園子氏 オフィスV1 代表
荒川 正氏 日本アクセス北海道
営業本部 特販部長



吉岡 史世氏
北海道さんごプラザ札幌店
店長

本パンフレット掲載の商品は、下記の北海道アンテナショップにてお買い求めいただけます。(一部お取り扱いのない商品がございます)

北海道さんごプラザ 札幌店
札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口 tel.011-213-5053
北海道さんごプラザ 有楽町店
東京都千代田区有楽町2丁目10番1号 東京交通会館1階 tel.03-5224-3800

北海道産業雇用創造協議会
成長市場向けマーケティング支援事業部会
〈事務局〉北海道経済部食関連産業室
〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL.011-204-5766
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/szs/marke/hg.htm>



十勝焙煎野菜茶(ティーバッグ)

ちこり・黒豆・ごぼう

黒豆14g(2g×7袋)、ちこり・ごぼう10.5g(1.5g×7袋)

……各500円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / ちこり(十勝産)、黒豆(十勝産)、ごぼう(十勝産)
■賞味期限 / 365日 ■保存方法 / 常温

㈱珈琲専科ヨシダは、帯広市内で自社焙煎のコーヒー豆の販売や喫茶店を社業とするコーヒーのプロフェッショナル。40年を超えるコーヒー豆の焙煎技術を活かし、昨年は十勝産の野菜を乾燥・焙煎し、砂糖漬けにした十勝糖彩(とうさい)が選定商品になっています。

「安全・安心な十勝の農産品と自社技術を組み合わせるコンセプトは変わりませんが、お茶ということで、今回はより本業に近い商品と言えます」と同社の三野宮厚子代表取締役。発売は昨年11月。今年1月には三野宮さんが一昨年受賞した北海道食クラスター「フード熟」の卒業生が卒業後につくった商品を対象とした「絶品アワード」でも最優秀賞を受賞しており、幸先のよいスタートとなりました。

「この商品はもともとあった十勝焙煎野菜シリーズをお客様の声にお応えしてティーバッグにした製品です。いずれも十勝産の品質の高い農産物を原料とした健康茶で、野菜本来の味と香りを残しながら香ばしく、飲みやすく、カフェインレスなので、お子様からお年寄りまで安心してお飲みいただけます」と三野宮さん。それぞれの特徴を「ちこりは飲むイヌリン。ダイエット効果の高い天然オリゴ糖の一種であるイヌリン豊富なちこり芋(根)を焙煎したほのかな甘み・香ばしさのあるお茶です。ごぼうは飲む食物繊維。素材の香りと風味が生きた上品で香ばしい味わいです。黒豆は飲むポリフェノール。風味・甘味にこだわった煎り黒豆の香ばしさはまさに十勝の味!」と説明してくれました。

製造のポイントはコーヒー豆の焙煎機を野菜用に改良したドラム式焙煎機を使用していること。「ドラム式なので野菜本来の味や香りを逃がさないでお茶にすることができます。熟練の職人技で最良の煎り加減で完成させたものを、自社で導入した全自動ティーバッグ充填機を使用し、全て自社内で製造しています」。今後は飛行機や宿泊施設のウェルカムドリンク、手軽なおみやげ品としての展開を考えているそうです。



■事業者 株式会社珈琲専科ヨシダ

帯広市西15条南1丁目2-10
Tel.0155-36-8448 Fax.0155-36-8451
URL: <https://www.coffeesenka-yoshida.jp>