

GRADE FOODS



北海道の食匠 北のハイグレード食品2022



たが、差別化できる商品づくりには、至っていませんでした。「今、カッサータが来ている」ということで、挑戦したのですが、弊社が特に力を入れているジャージー種の牛乳やヨーグルトを使うことでどこにもないコクが生まれ、初めて「これだ」という手応えを感じたのがこの商品」と 同社代表取締役社長の加藤祐樹さん。自社スイーツの誕生は、企業としての新しいステップになるとともに、自社乳製品を効率的に利用する手立てとしても有望です。「このカッサータは、ジャージー牛乳、ジャージー飲むヨーグルトなどの自社製品を使った集大成のような商品です。北海道十勝のおいしさを存分に楽しみたい」



■事業者 有限会社十勝ミルクー
帯広市西5条南34丁目12
Tel.0155-67-7331 Fax.0155-67-7372
https://tokachi-milky.com/
■製造者 デリカファクトリー十勝株式会社
帯広市西20条北2丁目24-10

つは、2008年の北海道洞爺湖サミットでロシア政府代表団の食事にも採用された自慢の一品です。「菩提樹のはちみつの特徴は、芳醇な香りと鮮やかな色合い、そして濃厚な味わい。紅茶などにスプーン1杯入れても、その風味を感じ取ることができるほどです」と話すのは、同社取締役の菅野裕隆さん。日本では淡白な味わいのアカシアがメジャーですが、ヨーロッパでは、菩提樹の方が上位にランクされているそうです。「みつぼちは、蜜をたらす他に、農作物の受粉にも欠かせない存在です。はちみつを食するときは、蜂たちの営みに思いを馳せてもらえたら、うれしいです」



■事業者 株式会社菅野養蜂場
常呂郡訓子府町仲町34
Tel.0157-47-4397 Fax.0157-57-4198
https://honeyfarm-kanno.com/

※特に記載のない場合、価格は税込、北海道内参考価格(税込当時)



十勝ジャージーカッサータ
200g……1,900円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料/ナチュラルチーズ(北海道産)、ドライフルーツ(外国産)、生クリーム(北海道産)、牛乳(北海道十勝産)、砂糖(北海道産)、発酵乳(北海道十勝産)、アーモンド(外国産)、カシューナッツ(外国産)、リキュール(外国産)
■賞味期限/製造日より365日 ■保存方法/冷凍

「カッサータ」は、イタリア生まれのスイーツ。クリームチーズやホイップした生クリームなどの生地、にリキュール漬けのドライフルーツや、ナッツなどを混ぜて冷やし固めたアイスチーズケーキです。今回選定の商品は、これまでヨーグルトで2回、北のハイグレード食品に選定を受けた南十勝ミルクーが、優れたヨーグルト造りの技術を投入して造り上げた新機軸のカッサータ。同社が初めて世に出した本格的なスイーツです。同社は以前から焼き菓子の開発に取り組んできました



北海道産天然はちみつ
ほだいじゅ
250g……2,800円(税込、希望小売価格)
■主な原材料/はちみつ(北海道常呂郡訓子府町内で採取)
■賞味期限/充填日より30日 ■保存方法/常温

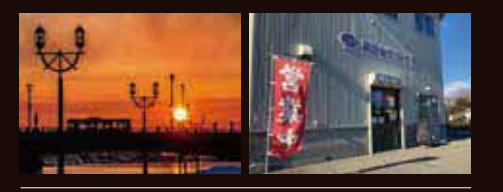
私たちの身近にあるはちみつ、実はその食料自給率はわずか6%(※1)にすぎません。その中で全国一(※2)の生産量を誇るのが北海道です。中でも菩提樹のはちみつが採れるのは、国内では北海道のみ。林菅野養蜂場の蜜源は広大な訓子府の国有林に立つ菩提樹の花です。同社が胸を張るのは、その高い安全性。2年ごとに260種の農薬検査を行い、現在まで検出はなし。みつぼちの病気予防にも抗生物質を使用せず、30年間徹底した飼育管理を行ってきました。不純物をろ過しただけで、他のはちみつとの混合や添加物は一切ない100%天然のはちみつ

ホッカイドのホッ、安心のホッ。北海道の安心でおいしい食品をお楽しみください。「北海道どさんこプラザ」は、北海道内で製造・加工された特産物を取り扱うアンテナショップです。人気の銘菓をはじめ、海産物や農産物の加工品、チーズなどの乳製品、地酒やワインといった、北海道のおいしいものを豊富に取り揃えています。

- 北海道エリア
北海道どさんこプラザ札幌店
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
- 東北エリア
北海道どさんこプラザ仙台店
宮城県仙台市青葉区一番町4丁目5番24号【錦章堂ビル1階】
Tel.022-796-2150
- 東海エリア
北海道どさんこプラザ名古屋店
愛知県名古屋市中村区名駅1丁目2番1号【名鉄百貨店メス館地下1階】
Tel.052-585-7294
- 関西エリア
北海道どさんこプラザあべのハルカス店
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43
【近鉄百貨店あべのハルカス近鉄本店タワー館2階】
Tel.06-6624-1111

のハラスや骨まで余すことなく使って乾燥させたら、おいしくて栄養たっぷりのおやつができました!」と、声を弾ませます。

「御路の貴重な資源であるお魚をもっと大切にしながら、もっと手軽に食べてもらえる商品が作れないだろうか。その思いから開発しました。「おさかなクリスピー」というネーミングは、「魚が入っている四角いおつまみ」を表現したかったんです。特筆すべきは、1袋にたんぱく質約20g、カルシウム約400gと、日本人に不足しがちな栄養素が摂取できること。手軽で食べやすい一口サイズなので、おやつやお酒のおともにもうれしい一品です。



■事業者 釧路海洋フーズ株式会社
釧路市新富士町5丁目3-11
Tel.0154-68-5831 Fax.0154-68-5832
https://hokkado.theshop.jp

「火の帆 KIBOU」は、深いオレンジの香りをもつアカエゾマツを基調に、北海道産・積丹産のボタニカルからなる、豊かな大地の蒸溜酒です。同社の最大の強みは、ボタニカルの自社生産から蒸溜までを一環工程で行っていること。これは世界的にも珍しいと言われています。ボタニカルの自社生産について岩井さんは、「積丹町保存の遺休農地約5haを長期賃借し、馬が草を食べて肥やした荒地を耕起する地球に優しい農法で、現在約80種類の香草植物を栽培しています。まず、じっくり常温のストリートで「積丹の針葉樹林散步」をお楽しみください。KIBOUで作ったジントニックは、辛口のカレーと絶妙のマリアージュです。



■事業者 株式会社積丹スピリット
積丹郡積丹町大字野塚町字ウエント229-1
Tel.0135-48-5105 Fax.0135-48-5104
https://shakotan-spirit.co.jp/index.html

「北のハイグレード食品2022」に選定されたイタリアンジェラートについて東島さんは、「南イタリアで感じた生乳の新鮮な風味を、クオリティの高い北海道生乳を使ってよりおいしく」と意気込みを語ります。生乳は自店から車で10分圏内にある放牧認証を受けた水本牧場から朝搾りたて未殺菌の生乳を仕入れ、30分以内自社で低温加熱殺菌を行い製造しています。「四季によって変化する生乳の新鮮でありのままの北海道生乳の風味を味わうことができます」と、グレードの高さを誇ります。冷凍庫から出し常温で5～10分。ほんのり柔らかくなったらスプーンで全体を混ぜると、空気感をまといお店で食べる状態に近い口溶けとなります。



■事業者 Gelateria Gigi(ジェラテリア ジジ)-有限会社エストイブラ
恵庭市黄金南2丁目19-8 Tel./Fax.0123-21-9915
https://estisola.com/gigi/

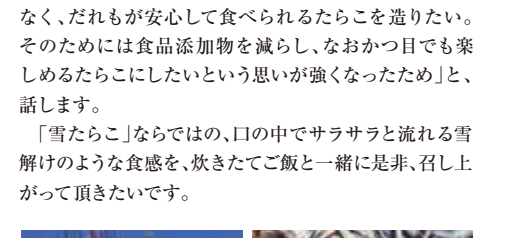
手作業で収穫。丁寧に選果されたブドウのみをワインの原材料としています。なお、「山幸」は、2020年国際ブドウ・ワイン機構(OIV)に品種登録されました。国内では3例目、北海道の品種としては初の快挙となりました。

「ジュエル オプトカチ」について佐野所長は、「山幸の粒を宝石=ジュエリーに見立てた商品名です。収穫した山幸を手作業で選別後にフレンチオークの新樽で約12か月間熟成させ、ほぼ無濾過で瓶詰めしました。新樽によるトースティなフレーバーと柔らかなタンニン、酸を基調とした果実のフレッシュさとエレガントな味わいが続く、十勝ワインの最高級ワインです」。飲む1時間ほど前に抜栓すると、味も香りも深まり、よりおいしく楽しめます。



■事業者 北海道池田町 十勝ワイン
中川郡池田町清見83
Tel.015-572-2467 Fax.015-572-3915
https://www.tokachi-wine.com

(紅麹)を使った着色による優しい色合いのたらこ造りに成功しました。考案したきっかけについて高田社長は、「家族が体調を崩して入院した際に、健康に不安を抱えている人が多い事に驚きました。メーカーとして、美味しいだけでなく、だれもが安心して食べられるたらこ造りにしたい。そのためには食品添加物を減らし、なおかつ目でも楽しめるたらこにしたいという思いが強くなったため」と、話します。



■事業者 有限会社一印高田水産
茅部郡鹿部町字本別15
Tel.01372-7-2013 Fax.01372-7-3486
https://1zirusi.com

昨年、安心安全への更なるチャレンジとして、天然色素

が、米ぬか、牛糞、かき貝粉などから有機発酵肥料を製造し全作物に基本的な肥料として使っています。「子どもにも安心して食べさせられるもの」が谷口農場の考え方で、小規模ながら全国でも数少ない「有機JAS食品加工・農産物」の認証を取得。品質管理の徹底と安心安全な食品に取り組んでいます。

「北のハイグレード食品2022」に選定されたのは、有機肥料を施した畑で育てたとうもろこしと大豆の旨味と甘さ引き出す製法で、ほのかに甘い「豆乳仕立てのコーンスープ」。温めても冷やしてもおいしく召し上がれます。お好みのスパイスやクルトンなどをトッピング、お菓子作りや料理にもお使いいただけます。



■事業者 株式会社谷口農場
旭川市東旭川町共栄255
Tel.0166-34-6699 Fax.0166-33-3048
https://taniguchi-farm.co.jp

選定を受けた塩引き鮭は、「秋鮭のおいしさを伝え、北海道伝統の食文化を継承していきたい」という想いで選んだ一品。近年では大変希少となった品質評価の高い羅臼産秋鮭のうち、大型の雄のみを選別。一本一本、手作業で塩を引き、途中、山積みした鮭を手返し(上下を入れ替えること)して塩加減を均一にし、数日間熟成。その後、自社の蔵で数週間吊るし干してようやく完成に至るという、やや辛口の昔ながらの塩引きです。

「選定を受けて、身の引き締まる思いです。選定は、商品だけでなく、これまでの私の歴史や実績にも評価をいただいた結果だと考えています。これからも、職人の手仕事を大切に、全社一丸となって北海道の鮭と真正面に向き合っていきたいと思います」



■事業者 株式会社丸亀
札幌市中央区北1条西27丁目3-16
Tel.011-611-8331 Fax.011-621-5151
https://marukame.com/

今も同社の看板商品の一つになっています。鮭は羅臼産を主に、初夏に北海道沿岸の定置網で獲れるものうち、船上で活ダ(※)し、現地で急速冷凍したもののみを使用。「時不知は脂のりが良く、身質が柔らかいという特徴があり、醤油との相性も抜群です」と若月さん。鮭を丁寧に櫛(さく)状にして骨を抜いた後、1本ずつ湯引きして、さけ節をたっぷり使ったマルドな味わいの特製醤油たれに漬け込みます。「こうすることで、鮭の旨味を封じ込めることができます。ごはんとお供に、お酒の肴に、カットしてあるので、解凍してそのまま食べられるのも魅力です。

※活ダ(かづめ):活魚を麻痺させて楽く脳死状態した後におらに血抜きし、鮮度を保つ方法。



■事業者 株式会社丸亀
札幌市中央区北1条西27丁目3-16
Tel.011-611-8331 Fax.011-621-5151
https://marukame.com/

ポイントなんです」と話すのは、専務の田所達朗さん。通常スモークをかけたお肉が茶色っぽくなりますが、贈り物を巻くことで色はさらしに移り、香りは肉に移って、贈答にふさわしい白いハムが出来上がります。長時間熟成されているので、焼いたときの脂身の甘味が最高、と評判です。

「大手にはできない手間暇をかけることができるのが私たちの強みです。年に一度でも、作り手の顔が見える食品に触れていただけたいと思います」。また、ロースハムに使いたい部位だけを使って、他は精肉に回すことができるのも、「精肉店ならではの」といいます。「フライパンで弱火で焼いて、調味料は使わず、お肉そのものおいしさを味わうのがおすすめの食べ方です」



■事業者 お肉屋さんたごころ
釧田郡洞爺湖町旭町5-1
Tel.0142-76-2911 Fax.0142-76-1298
https://niku-toyoko.shop-pro.jp/



蔵造り塩引き鮭
5切……4,536円(税込、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/90日 ■保存方法/冷凍

創業80年を超える丸亀魚は、「鮭魂(けいこん)」という創業者の言葉を胸に鮭塩蔵品一筋に歩んできました。これまでコンクール等に参加したことはなく、今回が初の応募。「不漁等の影響もあり、商流の中で北海道の鮭の存在感が薄くなっているのではないかと」という危機に加え、選定をきっかけに社員と共に今一度、応募までの動機づけを再確認したいという意図もあり、応募を決めました」と話すのは三代目同社代表取締役社長を務める若月裕之さん。



船上活ダ
時不知のさしみ鮭づけ(醤油味)
100g……2,484円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料/白鮭(北海道産)、時不知、醤油(北海道産)、食塩(北海道産)、本みりん
■賞味期限/90日 ■保存方法/冷凍

「原材料の選定、速やかで丁寧な手仕事、そして北海道の鮭への感謝の気持ち私たちが原点です」と話すのは、丸亀魚代表取締役社長の若月裕之さん。コロナ禍で難しくはなっていますが、同社では水揚げ地まで出向いて厳しく吟味し、買い付けを行っています。生の鮭・時不知(ときしらす)の認知を高めたい」という想いから応募したというこの商品も、そんな原点を体現した一品。商品名にある「さしみ鮭」とは、同社が、減塩が叫ばれるずっと以前、昭和30年代に開発した薄塩の新巻き鮭のこと。



500時間熟成させた
ホワイトロースハム
130g……1,400円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料/豚肉(北海道産)
■賞味期限/90日 ■保存方法/冷凍

「お肉屋さんのハム、ソーセージ」をコンセプトに作り続けているお肉屋さんたごころ。2019年のベーコンに続き、今回はロースハムで選定に至りました。ホワイトロースハムの工程は3週間と3日。豚ロース肉に塩をして真空パックをかけ、0℃～1℃で3週間(500時間)熟成。塩抜きして3等分にし、1本1本さらして巻き上げてから、ガス窯で短時間スモークします。「このさらしが



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2022」。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2022 本審査 審査員

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| 浅野 裕紀氏 株式会社 取締役 専任(料理長)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 カスタマイザー | 内田 勝規氏 株式会社 内田 会長 元美武百貨店 カスタマイザー 代表取締役 | 田辺 由美氏 北海道フーズアカデミー 名誉校長 クインシアントフーズカレッジ 代表取締役 | 薬師寺 雅文氏 阪急百貨店 カスタマイザー |
| 脇屋 友詞氏 Waka 第一茶業 専務 オーナーシェフ | 新井 将士氏 高島屋 MID東部/ビックル/HDV 北海道風パティセー | 塚本 孝氏 カワカブチ オーナーシェフ | 堀川 秀樹氏 テックファーム 代表 | 村井 弘治氏 株式会社 浪花亭 代表取締役 |
| 勝浦 忠氏 株式会社 専務取締役 元北海道資料 常務取締役 | 本田 大助氏 大丸北海道百貨店 カスタマイザー 北のグルメハンター | 川端 美枝氏 後フードアトラス 代表取締役 イタリア料理専門学校 インストラクター/アドバイザー | 深江 園子氏 オアシスTV フードライター | 吉岡 史世氏 北海道28年 コブラザ札幌店 部長 |

有機トマトジュース クリア

300g……1,620円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 有機トマト(北海道士別市の自社農場で栽培)
■賞味期限 / 製造日より6か月 ■保存方法 / 常温

伊ナゾーファーム代表取締役の谷寿彰さんは、農家の3代目。経営を継承したとき、農業界の偉人で、大学の大先輩でもある新渡戸稲造にあやかって農場名を「イナゾーファーム」と名付けました。収益の安定化を目標で取り組んだのが、トマト栽培。最新の有機農法を学ぶなどのめり込んで、ハウスに自社栽培のもち米の稲わらを敷き込んで肥料とする有機フルーツミディトマト「イナゾートマト」として、看板商品に育て上げました。

「今回選定のトマトジュースの原型は、ある親しい元フが、農場を訪れたときに作ってくれたもの。それを元に自分なりに研究を重ねました」と谷さん。夏の太陽をたっぷり浴びたイナゾートマトを吊るし、落ちた上澄みを何回も濾して、最後に加熱殺菌。透明な見た目と、爽やかな甘さを持つ、ワイングラスで飲みたいくなるような爽やかなトマトジュースが出来上がりました。

「とびきり美味しいものづくり」という弊社のコンセプトを体現する加工品ができ、評価をいただけることをとてもうれしく思います。カクテル風にしたリ、スープや和食のお出汁としてもおすすめです。素材の開発からおいしさを追求するイナゾーファームの挑戦はこれからも続きます。



■事業者 **株式会社イナゾーファーム**
士別市多寄町38線西9
Tel.0165-26-2031 Fax.0165-26-2867
<https://tomato.inazofarm.jp/>



KAMIMURA トリュフバター

85g……3,000円(税込、希望小売価格)
■主な原材料 / 無塩バター(北海道産)、チーズ(北海道産)、十勝マッシュルーム(北海道産)、黒トリュフ(欧州産)、トリュフオイル(イタリア産)、海塩、砂糖
■賞味期限 / 製造後2か月 ■保存方法 / 冷蔵(10℃以下)

国際リゾート・ニセコで人気を博し、「ミシュランガイド北海道2012/2017特別版」でも、一つ星を獲得しているフレンチレストラン「KAMIMURA」。オーナーシェフの上村雄一さんは、「商品開発のきっかけは、コロナ禍で思い出していきたいお客様に、店のトリュフバターを贈りたいと思い立ったことでした」と話します。元々のレシピはオーストラリアで修業中に知ったもの



ピエール・カレ

200g……1,728円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳(北海道登別、室蘭産)、食塩
■賞味期限 / 熟成後21日 ■保存方法 / 冷蔵

「登別・室蘭の牧草地に太平洋から吹く風がミネラルを運び、5〜6種類の牧草が元気に育ちます。涼やかな気候は酪農に適し、牛たちは放し飼いで草を食み、ストレスフリーで大きくなります。生乳はクリーム色で、栄養価が高く、良い香りがします。この地域はとても優れた生乳の産地なんですよ」。そう語るのは、弊のほりべつ酪農館の三浦学社長。同館は、地域ブランドの乳製品を製造・販売するために2004年に設立されました。廃校になった小

ですが、黒トリュフやトリュフオイル以外は、十勝産のマッシュルーム「とちかちマッシュ」や、よつ葉乳業の無塩バター、白糠酪農舎の硬質チーズ「タンタカ」など、北海道の食材を厳選して使用。それらを絶妙のバランスで配合したトリュフバターは、店外不出のテラブルバターとして、自家製パンと共に愛されてきました。

「このバターを食べることで、お客様に店のことを思い出してもらえたらうれしいし、興味を持ってくださる方が増えることに期待したい」と上村さん。贈り物にふさわしい高級感のある缶は、キャビア用のものをわざわざ輸入しているそう。「ちょっと開けにくいかもしれませんが、その開けにくさがギフトとしての特別感に繋がると考えています」。シェフ、さすがです！



■事業者 **カミムラ合同会社**
紋田郡倶知安町山田190-4 四季ニセコ(チャトリウムニセコ)1階
Tel.0136-21-2288 Fax.0136-21-2289
<https://www.kamimura-niseko.com/>

中学校の校舎が工場です。三浦社長は日本の酪農大学を卒業後、フランスのグランゼコールでチーズの製造を学び、牧草や土壌、食文化についても造詣を深めました。その体験を基に、既成概念にとらわれない、ユニークなチーズづくりに挑戦しています。

ピエール・カレは、フランス語で「四角い石」の意味。原型が1.1kgの四角いチーズならではのネーミングです。塩水で表皮を洗いながら日本の酵母菌で熟成させる個性的なウォッシュタイプのチーズです。まずはそのままご賞味ください。熟成が進むにつれて柔らかくなり、コクと香りが深まります。はちみつやジャムと一緒に食すと、違う世界に出あえます。



■事業者 **株式会社ほりべつ酪農館**
登別市札内町73-3
Tel.0143-85-3184 Fax.0143-81-6705
<http://www.rakunokan.com/>



フリーズドライチーズ

25g……810円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料 / ナチュラルチーズ(北海道産)
■賞味期限 / 包装から6ヶ月 ■保存方法 / 常温

柳広内エゾリスの谷チーズ社は、2020年に新得町に誕生したチーズ工房です。代表取締役の寺尾智也さんは、「大学4年の時。あるセミナーでチーズの魅力に取りつかれ、卒業後にフランスのロヌアルプス地方で牛や山羊のチーズ農家、製造所や国立乳製品学校でチーズ製造研修を受け、そこでは放牧酪農と牧歌的生活も体験しました」。16年にも及ぶチーズづくりの修行を経て、



江差名産 黒のり

5枚入……3,800円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 天然岩のり(北海道江差産)
■賞味期限 / 製造から365日 ■保存方法 / 常温

江差道分にも歌われる町のシンボル「かもめ島」は、天然の良港として、古くはニシン漁や北前船交易の繁栄の舞台となっていました。風光明媚なこの島には、千畳敷(せんじょうじき)と呼ばれる火山岩で出来た大きな平坦部があり、そこに打ち寄せる日本海の波風が、強い磯の香りを持つ極上の岩のりを育てます。寒風が吹きすさぶ中、漁師達は中腰になりながら、カギ



寒風干し天然岩のり

5枚入……5,400円(税込、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 天然岩のり(北海道寿都産)
■賞味期限 / 90日 ■保存方法 / 常温

(布マルトシ吉野商店は、これまでに鮭、かきの海産物加工品で北のハイグレード食品に選定されています。今回は前浜で採れる岩のり。同社代表取締役社長の吉野寿彦さんは「岩のりは一部では幻といわれているようですが、私の父も漁師で、岩のり採りと、すだれ干しは厳冬の浜の風物詩でした」と話します。吉野商店の岩のりは、漁師さんが手摘みで収穫したも

夢を実現。寺尾さんが選んだ場所が新得町。2軒の放牧酪農家さんとともにチーズづくりをスタートさせました。「北のハイグレード食品2022」に選定された「フリーズドライチーズ」について寺尾さんは、開口一番「なんと、乳酸菌がそのまま生きてます！ナチュラルチーズのラクトをしっかりと熟成させて、フリーズドライ加工しました。チーズ100%！チーズ以外のものはいっさい入っていません」。チーズを愛する寺尾さんの熱意が伝わってくる自信作です。クラフトビールなどのお酒のおつまみに。山登りやアウトドアの携帯食に。常温保存で賞味期限が6ヶ月といううれしい逸品です。



■事業者 **株式会社広内エゾリスの谷チーズ社**
上川郡新得町字新得西3線42-10
Tel.0156-67-9240 Fax.0156-67-9241
<https://ezorisucheese.net>

と呼ばれる漁具を使って、岩に張り付いたのりを黙々と摘み取ります。番屋に持ち帰った後は、のりに付いている小石を丹念に洗い取り、包丁で細かく叩き、和紙を作るように四角く整形(のり打ち)します。隙間無く、真っ黒のりに仕立てるには、手間暇を惜しまないこと、熟練の技が必要となります。

ひやま漁業協同組合江差支所の藤谷真理子さんは、「江差町では古くから岩のりを食べていて、古文書には「江差の岩のりは道南随一」とも記されています。機械を使うと風味が損なわれやすいので、全て手作業にこだわっているのも美味しさの秘訣です」と、話します。軽く炙ると、パリッとした食感の後に波のように押し寄せてくる磯の強い香りと、ほのかな甘みが最大の特徴で、江差の冬を代表する絶品です。



■事業者 **ひやま漁業協同組合 江差支所**
檜山郡江差町字焼神町157-3
Tel.0139-52-0125 Fax.0139-52-0153

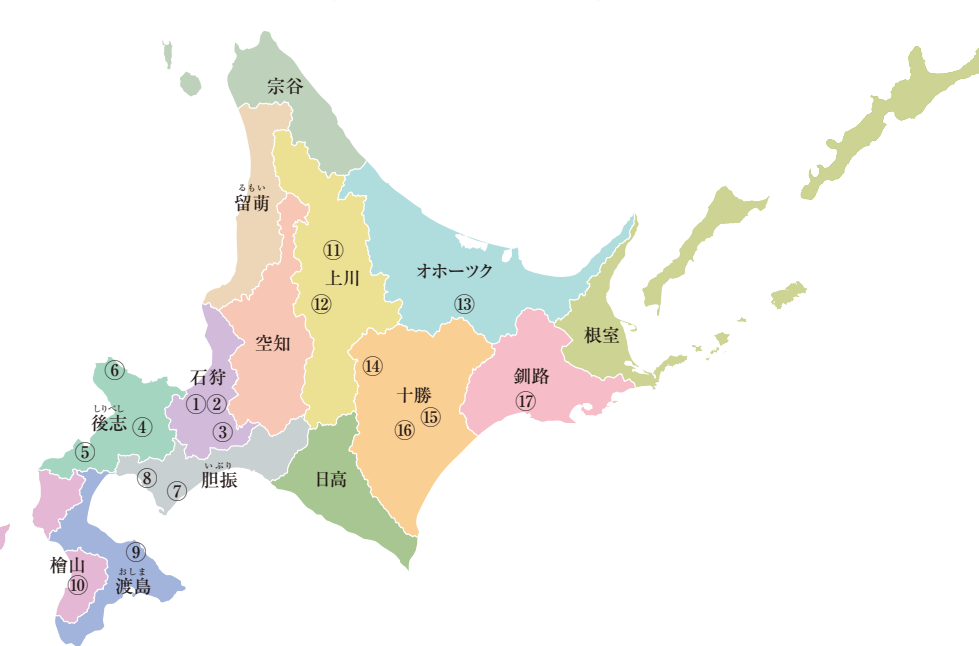
のを、きれいに洗浄して裁断機で細断。さらに2回ほど洗浄して、採取するときに砂が付着した「砂かみ」を取り除きます。その後、細片をすだれに貼り付けて成形し、2〜3日寒風にさらしたら完成。岩のりを均等に、穴が開かないようにすだれに貼り付けるのが職人技です。

「どこにもない強い磯の香りが岩のりの一番の特徴です。現在、系列の飲食店で岩のりを使ったりの弁当を販売していますが、今後はもっと収穫量を増やして、のり巻きや、お茶漬けのりなどの岩のり加工品を日本海沿岸の名産品に育てていきたいですね」。岩のりはぶ厚くて固いので、ごはんに乗せたら醤油を絡め、ラップでしばらく被うと、しっとりして食べやすくなるそうです。お試しください。



■事業者 **有限会社マルトシ吉野商店**
寿都郡寿都町字歌楽町美谷206-1
Tel.0136-64-5018 Fax.0136-64-5728
<http://www.yoshino-yagura.jp>

■北のハイグレード食品2022 選定食品一覧



| No | 市町村名 | 品名 | 事業者名 |
|----|------|-------------------------|------------------------------------|
| ① | 札幌市 | 蔵造り塩引き鮭 | 株式会社丸亀 |
| ② | 札幌市 | 船上活メ時不知のさし鮭づけ(醤油味) | 株式会社丸亀 |
| ③ | 恵庭市 | 恵庭産 放牧認証のイタリアンジェラート(生乳) | Gelateria Gigi(ジュレリア ジジ)有限会社エストイゾラ |
| ④ | 倶知安町 | KAMIMURA トリュフバター | カミムラ合同会社 |
| ⑤ | 寿都町 | 寒風干し天然岩のり | 有限会社マルトシ吉野商店 |
| ⑥ | 積丹町 | 火の帆 KIBOU | 株式会社積丹スピリット |
| ⑦ | 登別市 | ピエール・カレ | 株式会社のほりべつ酪農館 |
| ⑧ | 洞爺湖町 | 500時間熟成させたホワイトロースハム | お肉屋さんところ |
| ⑨ | 鹿部町 | 雪たらし | 有限会社一印高田水産 |
| ⑩ | 江差町 | 江差名産 黒のり | ひやま漁業協同組合 江差支所 |
| ⑪ | 士別市 | 有機トマトジュース クリア | 株式会社イナゾーファーム |
| ⑫ | 旭川市 | 豆乳仕立てのコーンスープ | 株式会社谷口農場 |
| ⑬ | 訓子府町 | 北海道産天然はちみつ ほだいじゆ | 株式会社菅野養蜂場 |
| ⑭ | 新得町 | フリーズドライチーズ | 株式会社広内エゾリスの谷チーズ社 |
| ⑮ | 池田町 | ジュエル オプトカチ | 北海道池田町 十勝ワイン |
| ⑯ | 帯広市 | 十勝ジャーキーカッサータ | 有限会社十勝ミルク |
| ⑰ | 釧路市 | おさかなクリスピー甘辛しょうゆ | 釧路海洋フーズ株式会社 |



北海道経済部食関連産業局食産業振興課
〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 Tel.011-204-5138
<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/brandpromotion/hg.html>



※1過去の選定商品をご覧になれます。
※QRコードは、株式会社デンソーウェブの登録商標です。



※お酒は20歳をすぎたから。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。