



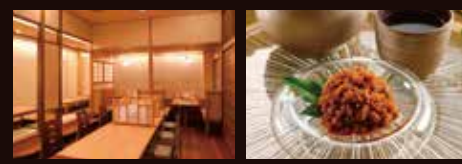
### 雲丹の佃煮

40g.....1,728円  
■主な原材料 / うに(北海道産) 味噌、醤油  
■賞味期限 / 出荷日を含め90日 ■保存方法 / 冷蔵

今年、創業70周年を迎えた株式会社村上商店は、常にお客様の声を耳を傾け、喜んでいただける製品づくりに努めています。【北のハイグレード食品2024】に選定された【雲丹の佃煮】もその一つ。同社社長の村上朋子さんは、「うにバター同様、お店のメニューの一品としてお出ししていたのですが、“お土産用に欲しい” “自宅でも、もう一度食べたい” といったお客様の声にお応えして商品化となりました。」ミョウバンを使用しない北海道産の生うにを蒸すことで

甘みを増し、佃煮としての食感を活かしています。また、昆布などの副原料は一切使わず、うにだけを贅沢に使用。村上さんは、「佃煮でありながら濃すぎない甘じょばさ、しっかりとした粒感と濃厚なうにの旨みが絶品です。保存料などは一切使用せず、調味料のみで味付けしているのです。雑味のないうに本来のまろやかな甘みが口の中に広がります」と、アピールします。

解凍後、そのままおいしさを堪能するのが【雲丹の佃煮】のシンプルな味わい方。ご飯やお酒との相性は抜群なので、お茶漬けやおにぎりの具、お酒のお供としてもおいしくいただけます。道外の方へのお土産品としても喜ばれる北海道の特産品です。



■事業者 株式会社村上商店  
北斗市七重浜1丁目8-10  
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765  
https://www.uni-murakami.jp



### 北海道100 ドルンフェルダール2022

750ml.....2,200円  
■主な原材料 / ぶどう(北海道余市産)  
■賞味期限 / 無し ■保存方法 / 常温

余市町の契約農園で収穫されたドルンフェルダール種を100%使用した【北海道100 ドルンフェルダール2022】が、【北のハイグレード食品2024】に選定されました。事業者は1973(昭和48)年設立の株式会社 はこだてわいん。テーブルワインをはじめ酸化防止剤無添加ワイン、しほれづくり、スパークリングワイン、フルーツワインなど、日本人の味覚に合う、日本のワインをつくり続けています。2014(平成26)年に「北海道 100」をリリース。道産のワイン専用品種ドウを

100%使用したこだわりのワインシリーズで、【北海道100 ドルンフェルダール2022】はその一つ。色調が濃く、渋みが少ないブドウ品種から醸された赤ワインは、ほんのりと甘さと酸味、ふくよかさと果実香が至福の余韻へと導きます。

2018(平成30)年にワインにおける地理的表示(GI)として北海道が指定されました。ワインでは山梨に次ぐ2例目で、さまざまな生産基準を満たした後、審査に合格した道産ワインのみ「GI 北海道」の表記が許されます。【北海道100 ドルンフェルダール2022】は、その認証を受けたワインです。

そのまま常温でお召し上がりいただけます(室温14~18℃)。焼き鳥、鰻の蒲焼、生ハム、ローストビーフ、脂身の少ない豚のヒレ肉料理などと好相性です。



■事業者 株式会社はこだてわいん  
亀田郡七飯町字上藤城11  
Tel.0138-65-8115 Fax.0138-65-8249  
https://www.hakodatewine.co.jp



### コタプリン

90g.....600円・90g×6個セット.....3,600円  
■主な原材料 / 牛乳(北海道産)、卵黄(北海道七飯町産)、きび糖、生クリーム  
■賞味期限 / 製造後9日開 ■保存方法 / 冷蔵

純国産鶏をこだわりの飼いで平飼い飼育する小野養鶏場の【コタプリン】が、【北のハイグレード食品 2024】に選定されました。同養鶏場は1年の試験飼育を経て2020年4月にオープン。代表の小野美孝さんは、「鶏たちが何を好んで食べたのか、何を食べたか卵がおいしくなるのかを研究してきました。わたし達にできるのは、ストレスのない環境を整え、気持ちよく産卵してもらうこと。餌はできるだけ地元産の穀類や野菜、魚介類、鹿肉、乳製品等を与えるようにしています。薬剤や添加物、保存料を使用していないもののみを

餌の原料としているので、小野養鶏場の自然卵(おのため)は臭みがなく、濃厚な味わいです。」コメントから、「おのため」がなぜおいしいのか納得できます。

【コタプリン】は1瓶に卵黄のみを1個以上使用。道産の牛乳と生クリームでなめらかで濃厚な味に仕上げられています。卵の油分と乳脂肪が均一になじみ、口溶けが良いくなるよう作られています。開発には元特別支援学校の教員である代表が、教えた子だった関口虎太郎さんに協力を依頼し、何度も試食を重ねて完成しました。お子さまからご年配の方まで、また飲み込むことに困難さがある方にも、ぜひ味わっていただきたい一品です。贈り物や お土産としても好適品です。



■事業者 小野養鶏場・里山楽房  
亀田郡七飯町鳴川4丁目3-8  
Tel.080-1977-9972 Fax.0138-85-6607  
https://onotama1.com/  
■製造者 里山楽房 小野 美孝



### COOZY AMASAKE

500ml.....1,200円  
■主な原材料 / 米麹、米(いずれも北海道旭川産)  
■賞味期限 / 60日 ■保存方法 / 冷蔵

今年5月に5周年を迎えるCOOZY JUICE STANDが自家製米麹で作った【COOZY AMASAKE】が、【北のハイグレード食品2024】に選定されました。オーナーは過去にアマチュアボクサーの経歴を持つ島尾司さん。体調管理や減量のため「飲む点滴」と言われるほど栄養価の高い甘酒を愛飲していたのが始まりでした。当初は市販の甘酒を飲んでいましたが、自宅で麹を作るようになり、専門書を読んだり酒蔵の社内に麹作りを教わるなどして、納得のいく

麹を完成させました。甘酒のおいしさや魅力を多くの人に伝えたいという甘酒愛が起業のきっかけとなったようです。

「甘酒は米・お米・水というシンプルな原料から作られているため、麹の味をダイレクトに感じます。だからこそ原料や製造工程にこだわり、おいしいと感じられる甘酒作りを追求してきました。」と島尾さん。旭川産米と甘酒専用の麹菌を使用し、麹の発育に合わせて温度と湿度を管理し、甘み成分を最大限に引き出しています。新鮮で良質な米麹と大雪山系から流れる口当たりの良い仕込み水で糖化発酵させた甘酒は「麹のクセが少なく、お米本来の美味しさと甘さを引き出した濃厚な味わい」が特徴です。1H100mlを目安に、ストレートで飲んだり牛乳や豆乳と割るのもおすすめです。



■事業者 COOZY JUICE STAND (コージージューススタンド)  
旭川市西神楽1線24号470-9  
Tel.0166-76-9825 Fax.0166-76-9825  
https://www.takigen.shop/  
■製造者 COOZY JUICE STAND 島尾 司



### 北海道ブランデーケーキ

360g.....1,500円  
■主な原材料 / 小麦粉(北海道産)、鶏卵、上白糖、バター、マーガリン、十勝ブランデー(北海道産)、オレンジピール、グラニュー糖、オレンジの皮、ラム酒、コンポート、バナナ、ペーキングパウダー  
■賞味期限 / 冷凍3か月・解凍後20日 ■保存方法 / 冷蔵

【北のハイグレード食品2024】に選定された【北海道ブランデーケーキ】を考案したのは、意外にもケーキ屋さんではなく旭川市内の洋食レストラン「ビストロ・ボン・マルシェ」オーナーシェフの小野 政則さんです。

ビストロ・ボン・マルシェは、2005年にオープン。旭川の街中から車で10分ほどの所にある、パリの街並みが似合いそうな洋食レストラン。小野さんがテーマとしている「気軽に お家で食べられる洋食屋さん」は、いつもお馴染みさんで賑わうアットホームな空間に、情報通の市民や観光

客も足を運ぶ人気店です。

「自分がブランデー好きなので、お店に来られた方にブランデーケーキのおいしさを知ってもらいたく作ったのが始まりです。ドライフルーツ、キャラメルを混ぜて作った生地は、北海道ブランデーを丁寧に刷毛で二度塗りして仕上げられています。開発に試行錯誤を重ねて、1年間こだわりにこだわり抜いて完成させました」。素材から仕上げまでこだわったブランデーケーキは、シェフの「思い出したくなる味。ぜひ味わっていただきたいですね」。

冷蔵庫で時間をかけてじっくり解凍。そのままでもおいしく召し上がりいただけます。ブランデー好きの方に、ぜひ食べていただきたい一品です。



■事業者 ビストロ・ボン・マルシェ  
旭川市宮下通20丁目1436-2  
Tel.0166-38-0017  
https://asahikawa-bistro-bonmarche.work/  
■製造者 社会福祉法人鷹栖共生会みらい 旭川市台場2区5丁目5-2



### 美瑛きなこ蜜

200ml.....1,500円(化粧箱入)  
1,300円(化粧箱なし)  
■主な原材料 / 砂糖(北海道製造)、きな粉(北海道美瑛町産大豆)  
■賞味期限 / 製造から1年  
■保存方法 / 常温

美しい丘陵風景が広がる美瑛町の畑で採れた大豆を原材料にした【美瑛きなこ蜜】が、【北のハイグレード食品2024】に選定されました。商品開発を進めたのは、喫茶系宿美瑛茶房の武部 輝久さん。「美瑛のPATCHワークの丘を彩る作物のひとつ、大豆。その大豆を焙煎して製粉したきな粉は良質なたんぱく質やビタミン、ミネラル、大豆イソフラボンなどが含まれたスーパーフードです。このきな粉をもとに手軽に摂取できるようにシロップ状のきな粉を商品化しました。きな粉自体は溶ける性質がないので、細かくすればするほどざつつきが抑えられるはず

ですが、同時に油も出てしまいせつかく細かくしても油でくっついてしまいます。そこで、美瑛産大豆ゆきはまを二種焙煎法で煎り上げ、最高400メッシュの超極微粉で仕上げることによって、一般的なきな粉より香り・甘み・コクが高く、とてもなめらかな食感が実現し、「美瑛黄粉」と命名しました」。武部さんは、着想から完成までの取り組みを語ります。【美瑛きなこ蜜】は、善心の末に出来た美瑛黄粉と甜菜から作られた北海道産の砂糖の二つだけを原材料に作られています。

はちみつやメープルシロップと同じようにパンやスイーツにかけてもおいしく、ミルクやココア、バター、生クリーム、醤油、味噌なども相性が良いので、飲み物や料理、スイーツの材料の一つとしてもお使いいただけます。



■事業者 喫茶と宿 美瑛茶房  
上川郡美瑛町中町1丁目3-26 Tel.080-3368-6793  
Tel.0166-92-5489(グイェンホエンビル) イルコウガウ  
e-mail:staff@bieisabou.com  
https://bieisabou.stores.jp  
■製造者 アイビク食品株式会社 札幌市東区苗穂町13丁目1-12



### 瀧源商店謹製 銀毛鮭切身 純米吟醸酒粕漬

1枚100g.....537円  
■主な原材料 / 鮭(北海道枝幸産)、吟醸酒粕、還元水飴、砂糖、味噌、昆布  
■賞味期限 / 製造から1年 ■保存方法 / 冷蔵

「瀧源商店は、オーソック枝幸町で1904(明治37)年創業の老舗鮮魚店。今年で創業120年目を迎えます。【北のハイグレード食品】に選定されたのは、枝幸産の銀毛(さけ)と呼ばれる希少な鮭だけを捉えて作る【瀧源商店謹製 銀毛鮭切身 純米吟醸酒粕漬】。

同商品は、2021年に発売した塩、塩麹、味噌、醤油の4種類に続く第5の味。お客様への従来の新巻鮭は塩味が濃くて体調面でも心配がある。大きな魚を切るのが大変だし、食べきれない」といった声が開発のきっかけでした。特にこ

だわったのは鮭の品質。毎朝市場に足を運び、多いときには1日数万本と水揚げされる中から体重3kg以上の銀毛のオスだけを運びます。店に持ち帰った後、さばいてから更に肉質、脂乗りをチェック。納得の行くものだけを吟味して加工します。酒粕は北海道産の酒造好適米と湧き出る天然水で作られる「上川大雪酒造」の吟醸酒粕を使用。上品な香りと濃すぎない味付けで、鮭本来の旨味を更に引き立てます。

味付け済・個包装なので、忙しい毎日の食卓準備をサポート出来ますし、ギフトとしても贈りやすい商品です。大いなる自然・命を頂く事のありがたさを噛み締めるような力強い食感。天然自然の脂身と芳醇な酒粕のハーモニーをお楽しみ下さい。



■事業者 有限会社 瀧源商店  
枝幸郡枝幸町本町156  
Tel.0163-62-1619 Fax.0163-62-4141  
https://www.takigen.shop/  
■製造者 株式会社九加産水 札幌市北区新川西2条1丁目4-1



### シナ(菩提樹)蜂蜜

30g.....330円・160g.....753円・300g.....1,490円  
500g.....2,100円・1000g.....4,200円  
■主な原材料 / はちみつ(北海道十勝美瑛町産、北海道足寄町ラワン)  
■賞味期限 / 2年 ■保存方法 / 直射日光を避け常温保存  
※1歳未満の乳児には与えないようご注意ください。

有限会社十勝養蜂園が糖度80%以上にこだわり、熟成された濃厚なはちみつ【シナ(菩提樹)蜂蜜】が、【北のハイグレード食品2024】に選定されました。

シナノキという落葉樹の花が蜜源のはちみつは、ヨーロッパや北欧では「リンデンハニー」と呼ばれ、最高級のはちみつとして人気の高い商品です。同社代表取締役 斉藤 達也さんは「日本のはちみつ糖度の基準値は78%ですが、弊社は糖度80%以上にこだわっており、より熟成された濃厚なはちみつです。おいしいはちみつを作るためには、いい花を

咲かせる樹木を育てなければなりません。未来の蜜蜂のためにシナの本などを日本各地に毎年植樹しています。また、よく働く蜂を育てるため、真面目にコソコソ働く蜜蜂を掛け合わせて品種改良を行って育っています。蜜蜂を育てる際には、当地の観光名所・ぬかびら源泉郷の温泉水を与えています。その成分により少しふっくらしてのが当社の蜜蜂の特徴で、採蜜量もとり糖度への貢献が著しいものとなっているんです」。真心をこめた蜂蜜づくりの姿勢が伝わってきます。

香りがとても良いので、お菓子作りや柑橘系の果実などを漬けるのにピッタリです。柑橘系果実を漬けたんだ原液は、ヨーグルトやチーズにかけても、水や炭酸水で割ってドリンクとしてもおいしくお召し上がりください。



■事業者 有限会社 十勝養蜂園  
河東郡上士幌町上士幌東3線233  
Tel.01564-2-2470 Fax.01564-2-3838  
https://tokachiyohoen.stores.jp/



### 白カビ付き サラミソーセージ

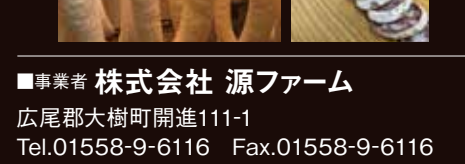
ブロック(80~110g) 100gあたり.....1,500円  
■主な原材料 / 十勝ホエー豚肉、豚脂肪(いずれも北海道大樹町産)、食塩、砂糖、香辛料  
■賞味期限 / 出荷日より60日 ■保存方法 / 要冷蔵

株式会社源ファームが製造する通称「白サラミ」【白カビ付きサラミソーセージ】が、【北のハイグレード食品2024】に選定されました。この商品の製造開始は約20年前になりますが、今日に至るまで製造方法の研究を重ね、現在では白カビの風味と肉の旨みがかっちり凝縮されたことにも負けない自慢の一品となっています。

原材料は、同ファームがホエー(乳清)を与え天然の地下水を飲ませて大切に飼育した十勝ホエー豚肉。臭みがなく

加熱しても肉本来の柔らかさとジューシーさを持つ肉質です。製造工程で一度も加熱せず乳酸菌の力を利用して水分を抜いていき、細菌が繁殖できない状態にすることで、生で食べられる商品となっています。「熟成の工程では、乳酸菌による発酵→pHの低下→白カビの増殖となりますが、それだけで適切な温度や湿度を保てなければ良い製品にはなりません。現在のような白カビがびっしりと生え揃った状態になるのは、長年の経験の賜物だと自負しております」。代表取締役 大美浪 源さんは試行錯誤を重ねた歳月を振り返ります。

白サラミの凝縮された旨味には、ミディアム-フルボディの赤ワインがぴったり。1~2mmに程度にスライスしてお召し上がりください。



■事業者 株式会社 源ファーム  
広尾郡大樹町開進111-1  
Tel.01558-9-6116 Fax.01558-9-6116  
https://genfarm-tokachi.com/



### ホロ酔い 縞恵美

310g.....3,996円  
■主な原材料 / 北海道シマエビ(北海道根室海峽産)、紹興酒、醤油、砂糖、味噌、昆布  
■賞味期限 / 冷蔵1年 ■保存方法 / 冷蔵

根室海峡で、毎年冬・冬の限られた漁期のみ、漁獲上限が決められて水揚げされる北海道シマエビは、濃い旨味を秘めた北海道を代表するエビです。これまでは茹でて食べるのが一般的でしたが、【北のハイグレード食品2024】に選定された【ホロ酔い 縞恵美】は、北海道シマエビの紹興酒漬けという新しい食べ方を提案した日本初の商品です。

商品化のきっかけについて、株式会社コスモス代表取締役 後上田修平さんは、「上海蟹の紹興酒漬けを食べていた時に、地元特産品の北海道シマエビも紹興酒に漬けるとおい

いではないかと思いつき、商品化に着手しました。赤いルビーと呼ばれるほど北海道シマエビは素材自体が美しく、食べるとおいしい。それを生きたまま、味もとりと香りが特徴の紹興酒・古越前山と羅臼昆布だしの醤油を組み合わせた特製のタレに1週間漬けて完成させます。口に含むと紹興酒の香りとぷりぷりの北海道シマエビを味わうことができます。中華料理店でも限られたお店でしか味わうことができない酔っぱらいエビを、多くの方にぜひ味わっていただきたいですね」。

食べ方は、冷凍庫から冷蔵庫に移して解凍し、解凍後は早めにお召し上がりください。お酒の肴にももちろん、ご飯のおかずとしても最後の一滴までお楽しみいただけます。



■事業者 株式会社コスモス  
標津郡標津町字川北96-5  
Tel.0153-85-2222 Fax.0153-85-2246  
https://www.shimaemi.com/  
■製造者 有限会社マルサフーズ 標津郡標津町南8条東1丁目1-10



## 北海道の食匠 北のハイグレード食品2024

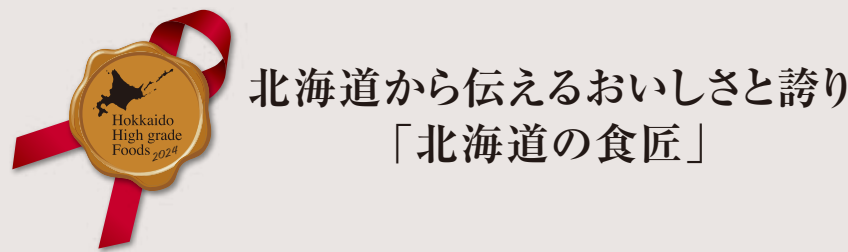


### ■北のハイグレード食品2024 選定商品一覧

No	市町村名	品名	No	市町村名	品名
①	北広島市	ベーコン節®	⑪	七飯町	北海道100 ドルンフェルダール2022
②	寿都町	スモークサーモンジャッキー	⑫	七飯町	コタプリン
③	黒松内町	クリームチーズ	⑬	旭川市	COOZY AMASAKE
④	伊達市	赤いはちみつ	⑭	旭川市	北海道ブランデーケーキ
⑤	日高町	生搾りアロニア	⑮	美瑛町	美瑛きなこ蜜
⑥	平取町	無添加 ロースハム スライス	⑯	枝幸町	瀧源商店謹製 銀毛鮭切身 純米吟醸酒粕漬
⑦	函館市	いちごのバターサンド	⑰	上士幌町	シナ(菩提樹)蜂蜜
⑧	北斗市	BIOベーコン	⑱	大樹町	白カビ付きサラミソーセージ
⑨	北斗市	うに屋のいいいうにバター			
⑩	北斗市	雲丹の佃煮	⑲	標津町	ホロ酔い 縞恵美



過去の選定商品をご覧いただけます  
※QRコードは、株式会社アンソニーグループの登録商標です。



# 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、誇りを持って育てら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2024」。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、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2024 本審査 審査員

 <b>浅野 裕紀氏</b> 株式会社 取締役 雑誌「料理王」元編集・発行人	 <b>田辺 由美氏</b> 北海道フーズアカデミー 名誉校長 WASH アンド ワンカルチャー 代表取締役	 <b>脇屋 友詞氏</b> Wakiya 笑美茶楼 オーナーシェフ	 <b>内田 勝規氏</b> 株式会社 会長 元東武百貨店 カスタマイザー	 <b>新井 将士氏</b> 株式会社 本部長/食品部 バイヤー
 <b>小林 良氏</b> リベラル 営業本部 担当部長	 <b>森島 尚氏</b> 株式会社 営業政策本部 課長	 <b>堀川 秀樹氏</b> 代表	 <b>高橋 毅氏</b> 代表	 <b>本田 大助氏</b> 株式会社 代表 北のグルメライター
 <b>勝浦 忠氏</b> 株式会社 常務取締役	 <b>諸永 淳氏</b> シニアアドバイザー	 <b>川端 美枝氏</b> アドバイザー	 <b>深江 園子氏</b> アドバイザー	 <b>馬籠 孝治氏</b> 株式会社 店長

ホッカイドウのホッ、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・加工された特産品を取り扱うアンテナショップです。

<b>東北エリア</b> 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 【R17札幌駅西口】 Tel.011-213-5053	<b>関東エリア</b> 北海道どさんこプラザ札幌店 札幌市中央区南一条西4丁目2番24号【錦堂ビル1階】 Tel.022-796-2150	<b>東海エリア</b> 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【名鉄百貨店メッセ地下1階】 Tel.052-585-7294	<b>関西エリア</b> 北海道どさんこプラザあべのハルカス店 大阪府大阪市東淀川区東中津1-1-43【あべのハルカス近鉄本店タワ―2階】 Tel.06-6624-1111	<b>北海道</b> 北海道どさんこプラザ帯広店 帯広市南帯広区大寺町2丁目4-1【近鉄百貨店帯広店】 Tel.0742-33-2725
---	---	---	---	---

# 食絶景 北海道

※特に記載のない場合、価格は税込、北海道内参考価格(選定当時)  
※お酒は20歳をすぎてください。



## ベーコン節®

20g……1,814円  
■主な原材料 / 豚もも肉(北海道産)、食塩、砂糖、香辛料  
■賞味期限 / 1カ月 ■保存方法 / 冷蔵

株式会社エーデルワイスファームが、北海道で自家用ベーコンを作り始めたのは90年前。現在では希少な1920年代のドイツ製法に独自の氷温熟成を加え、オーク薪により燻煙して作られたハムやベーコンは、「食のミシュラン」とも呼ばれる「ITI(世界味覚審査賞)」を、'20、'21、'22、'23と4年連続で最高ランクの三つ星を受賞しました。「北のハイグレード食品2024」に選定された【ベーコン節®】は、同社のこだわりと熱い思いが詰まった逸品です。



## スモークサーモンジャーキー

50g……864円  
■主な原材料 / 鮭(北海道産)、塩  
■賞味期限 / 90日 ■保存方法 / 冷蔵

有限会社マルトシ吉野商店は、北海道の日本海側・寿都湾に面した海岸沿いで、寒風や干しした鮭「鮭」や鮭の樽漬「鮭の風干」などオリジナル商品をつくる鮭の匠。「北のハイグレード食品2024」に選定された【スモークサーモンジャーキー】も、匠の技から生まれた逸品です。製品ができるまでの工程を社長の吉野 寿彦さんは次のように説明します。「秋に前浜で水揚げされた鮭を、内臓を取り除き急速凍結をかけ11月末まで保管しておきます。



## クリームチーズ

100g……648円  
■主な原材料 / 生乳(北海道黒松内町産)、生クリーム、食塩、ゼラチン  
■賞味期限 / 製造より90日 ■保存方法 / 要冷蔵(10℃以下)

黒松内町は、最大規模のブナの北限地と知られる豊かな自然に恵まれた町です。「北のハイグレード食品2024」に選定された【クリームチーズ】の原材料は、このブナの森がもたらす清らかな水や草を食んで育った牛たちの乳。北海道黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェールセンター長の林 光一さんは、「黒松内産の安定した品質の搾りたて生乳を使用しています。新鮮な生乳に生クリームを加え、乳酸菌の力を借りて凝固させたものを、木箱の袋に入れてホエーを抜き、乳化釜で加熱し圧力を加えることで

商品開発は5年前にスタートし、試験的にエントリーしたDLG(ドイツ農業協会)のコンテストでは金賞を受賞。同社代表取締役社長 野崎 創さんは、「世界の舞台で認められたことの喜び驚きは大きかったですね。しかしながら、当時はまだ商品化しませんでした。なぜなら、私たちが本当に満足できる品質に到達していなかったからです。優れたものでなければ商品化しない、というのが我々の信念です。」同社のこだわりはさらに4年の歳月を重ね、世界初のベーコン節®を誕生させました。

レストランなどでトリュフのような特別食材として使われることを想定した製品です。節節削り機や黒トリュフサイナーで削ったものを、リゾットやパスタにかけたり、揚げ出し豆腐や厚焼き卵の上にトッピングして香りとお楽しみください。



## 赤いはちみつ

50g……1,300円・140g……2,500円  
■主な原材料 / はちみつ(北海道産)、アロニア(北海道伊達市大滝産)  
■賞味期限 / 開封後1年間  
■保存方法 / 直射日光を避け、常温または冷蔵  
※1歳未満の乳児には与えないようご注意ください。

伊達市大滝区にある花カフェアイバレーが、道産はちみつにアロニアをブレンドして作り出した【赤いはちみつ】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。

アロニアに豊富に含まれるアントシアニンは、眼精疲労回復、視力改善効果も広く知られています。そのスーパーフードの生産量日本一を誇るのが伊達市大滝区なのです。花カフェ アイバレーオーナーの石川淳子さんは、「店舗の周辺に

11月末、流水で解凍した鮭を荒塩で漬け込んで観水させ、雪の中で干して熟成させます。この作業の後に再び流水で塩抜きを行います。ここが塩の加減で味を作り出す一番大事なところなんです。その後、板の木でじっくり燻煙してじっくり干しあげたら完成です。吉野さんの口調から、製品づくりにこだわる姿勢が伝わってきます。

北海道の気候風土を利用して寒風で熟成させることにより、塩以外の調味料などは一切使用していない天然食品。寒さが厳しさを増す時期に、寒風、流水を使った過酷な作業が生み出す古来から受け継がれた伝統の味です。食べやすいように皮をむき、一口サイズにカットしてあるので、お酒の肴やお茶うけに。噛み締めるほどに深い味わいが口の中に広がります。

■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  
https://yoshino-yagura.jp/

脂肪を均質化させます。よりクリーミーなチーズに仕上げるためのこだわりの工程なんです」と、丁寧に解説。さらに、「熟成させずに作るフレッシュタイプのクリームチーズは、程よい酸味の中にはのかな甘味があり、なめらかな口当たりが特徴なんです。林さんが自信の逸品として紹介するクリームチーズは、ホクレン主催の「北海道チーズ博2022」フレッシュ部門1位を受賞。今回の選定からも、グレードの高さが納得できます。

カットしてそのままピザやサラダにトッピングしたり、加熱して溶けたところをパンや野菜に絡め、フォンデュにしたり。サイコロ状にカットしてネギとかつお節のをせ、お醬油をかけて奴奴風にしてもおいしく召し上がれます。

■事業者 株式会社フジタコーポレーション  
黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール 寿都郡黒松内町字名 152-4  
Tel.0136-72-4416 Fax.0136-72-4417  
https://toitvert.official.ec/items/76040648



## 赤いはちみつ

50g……1,300円・140g……2,500円  
■主な原材料 / はちみつ(北海道産)、アロニア(北海道伊達市大滝産)  
■賞味期限 / 開封後1年間  
■保存方法 / 直射日光を避け、常温または冷蔵  
※1歳未満の乳児には与えないようご注意ください。

伊達市大滝区にある花カフェアイバレーが、道産はちみつにアロニアをブレンドして作り出した【赤いはちみつ】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。

アロニアに豊富に含まれるアントシアニンは、眼精疲労回復、視力改善効果も広く知られています。そのスーパーフードの生産量日本一を誇るのが伊達市大滝区なのです。花カフェ アイバレーオーナーの石川淳子さんは、「店舗の周辺に

アントシアニンは約5倍も含まれているといわれており、さらに鉄分はブルーの約4.5倍、食物繊維はバナナの約6倍です。メダカルフルーツとまで呼ばれる北海道のアロニアをもっと多くの方に知ってもらい、不調に悩む沢山の人のお役に立てるのではないかといい思いからアロニア専門農家として、飲みやすさまで追求し製品化に至りました。

水や添加物を一切使わず100%原液で作られたこだわりの「生搾りアロニア」は、加工方法のみで飲みを和らげブルーティな飲み口に仕上げています。毎朝、食事前30mlを原液のまま召し上がりいただくことをおすすめしています。お好みで水やミルク、炭酸水、お酒などに混ぜたり、バナナアイス、スムージーに混ぜたりしてもおいしく召し上がりいただけます。

■事業者 MIURAYA  
沙流郡日高町富岡210-1  
Tel.01457-3-7486 Fax.01457-3-7486  
https://miuraya.base.shop/  
■製造者 株式会社さっぽろ地ワイン研究所 札幌市南区碓山194-1

直接塩を擦り込んで塩漬けし、3日に一度上下の入れ替えを行いムラを防ぎ、2週間熟成させます。平取町の木と板のおがで直下式燻煙して香り付けするのも特徴です。無添加の商品は、原材料を漬けておく工程で発色剤(亜硝酸ナトリウム)を使用せずに製造するため、少々くすんだ色をしています。保存料も一切使っていないので、一般的なハムには賞味期限が短くなってしまいます。これぞ安全・安心な食品の証。スライスしてあるので、小さなお子様にも喜ばれそうです。

■事業者 株式会社MOVE)  
札幌市東区東苗穂9条2丁目17-43  
Tel.011-768-8838 Fax.011-768-8842  
https://biraori-ham.com/  
■製造者 株式会社MOVE 平取工場 沙流郡平取町二風宮88

咲く数百種類の花々に集まる蜜蜂を見て、大滝特産のアロニアを重ねてみたらどうだろうかと思いつきました。試行錯誤を重ねて、特別な色素・美しいルビー色にたくり着くまでに7年もの歳月を費やしました。こうした苦勞が報われて、「赤いはちみつ」が完成。「原材料のアロニア、はちみつは栄養価の高い食品。双方とも美容的にも素晴らしい要素を持っているということが一番のセールスポイントです。見て美しく、食べておいしい。賞味期限も長い。世界一の商品です。」石川さんが生み出した商品への手応えが伝わってきます。

常温か冷凍保存がお勧めです。冷凍しても固くならないので、手軽においしく召し上がりいただけます。高級感のあるパッケージは贈答品としても喜ばれる好適品です。



## いちごのバターサンド

5個……1,000円  
■主な原材料 / バター(北海道産)、小麦粉、砂糖、グラニュー糖、卵黄、ドライいちご、ココアバター、食用植物油、全粉乳  
■賞味期限 / 2週間 ■保存方法 / 冷蔵(10℃以下)

両館の人気菓子店プティ・メルヴィーユの新作【いちごのバターサンド】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。市内に4店舗を構える両館は、1995(平成7)年にオープン。2010年には、世界食品コンクール「モンドセレクション」に初出品した「両館メルルーズ」が、いきなり賞金賞を受賞するという快挙を成し遂げています。

プティ・メルヴィーユは、フランス語で「ささやかな感動」という意味。オーナーシェフの逸藤 薫さんは、「おいしくて

お肉は徹底した衛生環境のもと、駒ヶ岳の湧水で育成された駒ヶ岳ポークの豚バラ肉を使用しており、塩は豊浦町で3年以上熟成された非加熱・非再処理の天然結晶熟成塩海塩を使っています。燻製チップは道南の間伐材が有効活用しています」と、説明。さらに、「お肉の旨味、脂身のコクと甘味をバランスよく堪能できるように塩分を抑え、そのようなお料理にも合わせやすい商品を開発しました。職人の完全ハンドメイドにより、他では真似できないジューシーで芳醇な薫りに仕上げています」と、太鼓判を押します。

そのままだもおいしく召し上がれますが、脂身がうっすら透明になるくらいに焼いていただくと、薫香もより際立ちます。ちよっと贅沢な朝食に、お疲れさまの晩酌のお供に、お勧めの逸品です。

■事業者 有限会社プティ・メルヴィーユ  
函館市末広町10-18  
Tel.0138-26-7755 Fax.0138-26-7756  
https://www.petite-merveille.jp/

でも、もう一度食べたい」といったお客様からの声があり、ご要望にお応えして商品化した」と、経緯を語ります。原材料にはこだわりの「むらかみのうに」を3割以上使用し、バターは北海道の生乳だけで作られた品質の良い北海道産に限定。自社製のウニ味噌を隠し味に使っておいしいさに仕上げています。うにと言うとうにのイメージが強いですが、冷凍状態で保管できる【うに屋のおいしいうにバター】は、いつでも食べたい時に食べられると、好評です。

■事業者 株式会社村上商店  
北斗市七重浜1丁目8-10  
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765  
https://www.uni-murakami.jp



## いちごのバターサンド

5個……1,000円  
■主な原材料 / バター(北海道産)、小麦粉、砂糖、グラニュー糖、卵黄、ドライいちご、ココアバター、食用植物油、全粉乳  
■賞味期限 / 2週間 ■保存方法 / 冷蔵(10℃以下)

両館の人気菓子店プティ・メルヴィーユの新作【いちごのバターサンド】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。市内に4店舗を構える両館は、1995(平成7)年にオープン。2010年には、世界食品コンクール「モンドセレクション」に初出品した「両館メルルーズ」が、いきなり賞金賞を受賞するという快挙を成し遂げています。

プティ・メルヴィーユは、フランス語で「ささやかな感動」という意味。オーナーシェフの逸藤 薫さんは、「おいしくて

お肉は徹底した衛生環境のもと、駒ヶ岳の湧水で育成された駒ヶ岳ポークの豚バラ肉を使用しており、塩は豊浦町で3年以上熟成された非加熱・非再処理の天然結晶熟成塩海塩を使っています。燻製チップは道南の間伐材が有効活用しています」と、説明。さらに、「お肉の旨味、脂身のコクと甘味をバランスよく堪能できるように塩分を抑え、そのようなお料理にも合わせやすい商品を開発しました。職人の完全ハンドメイドにより、他では真似できないジューシーで芳醇な薫りに仕上げています」と、太鼓判を押します。

そのままだもおいしく召し上がれますが、脂身がうっすら透明になるくらいに焼いていただくと、薫香もより際立ちます。ちよっと贅沢な朝食に、お疲れさまの晩酌のお供に、お勧めの逸品です。

■事業者 Wise man's FPL  
北斗市七重浜2丁目33-49  
Tel.050-8885-4680 Fax.050-8885-4681  
https://www.wisemansfpl.com/

でも、もう一度食べたい」といったお客様からの声があり、ご要望にお応えして商品化した」と、経緯を語ります。原材料にはこだわりの「むらかみのうに」を3割以上使用し、バターは北海道の生乳だけで作られた品質の良い北海道産に限定。自社製のウニ味噌を隠し味に使っておいしいさに仕上げています。うにと言うとうにのイメージが強いですが、冷凍状態で保管できる【うに屋のおいしいうにバター】は、いつでも食べたい時に食べられると、好評です。

■事業者 株式会社村上商店  
北斗市七重浜1丁目8-10  
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765  
https://www.uni-murakami.jp

お客さまからは、「サブレがサクサク、濃厚なバタークリームとイチゴの味わいがおいしい」「知っているバターサンドとは違う、新しいおいしさ」と、好評です。冷凍庫での保管がお勧めですが、凍らして召し上がるとバタークリームが口の中で徐々に解けていく食感もお楽しみいただけます。

常温か冷凍保存がお勧めです。冷凍しても固くならないので、手軽においしく召し上がりいただけます。高級感のあるパッケージは贈答品としても喜ばれる好適品です。



## いちごのバターサンド

5個……1,000円  
■主な原材料 / バター(北海道産)、小麦粉、砂糖、グラニュー糖、卵黄、ドライいちご、ココアバター、食用植物油、全粉乳  
■賞味期限 / 2週間 ■保存方法 / 冷蔵(10℃以下)

両館の人気菓子店プティ・メルヴィーユの新作【いちごのバターサンド】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。市内に4店舗を構える両館は、1995(平成7)年にオープン。2010年には、世界食品コンクール「モンドセレクション」に初出品した「両館メルルーズ」が、いきなり賞金賞を受賞するという快挙を成し遂げています。

プティ・メルヴィーユは、フランス語で「ささやかな感動」という意味。オーナーシェフの逸藤 薫さんは、「おいしくて

お肉は徹底した衛生環境のもと、駒ヶ岳の湧水で育成された駒ヶ岳ポークの豚バラ肉を使用しており、塩は豊浦町で3年以上熟成された非加熱・非再処理の天然結晶熟成塩海塩を使っています。燻製チップは道南の間伐材が有効活用しています」と、説明。さらに、「お肉の旨味、脂身のコクと甘味をバランスよく堪能できるように塩分を抑え、そのようなお料理にも合わせやすい商品を開発しました。職人の完全ハンドメイドにより、他では真似できないジューシーで芳醇な薫りに仕上げています」と、太鼓判を押します。

そのままだもおいしく召し上がれますが、脂身がうっすら透明になるくらいに焼いていただくと、薫香もより際立ちます。ちよっと贅沢な朝食に、お疲れさまの晩酌のお供に、お勧めの逸品です。

■事業者 Wise man's FPL  
北斗市七重浜2丁目33-49  
Tel.050-8885-4680 Fax.050-8885-4681  
https://www.wisemansfpl.com/

でも、もう一度食べたい」といったお客様からの声があり、ご要望にお応えして商品化した」と、経緯を語ります。原材料にはこだわりの「むらかみのうに」を3割以上使用し、バターは北海道の生乳だけで作られた品質の良い北海道産に限定。自社製のウニ味噌を隠し味に使っておいしいさに仕上げています。うにと言うとうにのイメージが強いですが、冷凍状態で保管できる【うに屋のおいしいうにバター】は、いつでも食べたい時に食べられると、好評です。

■事業者 株式会社村上商店  
北斗市七重浜1丁目8-10  
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765  
https://www.uni-murakami.jp

お客さまからは、「サブレがサクサク、濃厚なバタークリームとイチゴの味わいがおいしい」「知っているバターサンドとは違う、新しいおいしさ」と、好評です。冷凍庫での保管がお勧めですが、凍らして召し上がるとバタークリームが口の中で徐々に解けていく食感もお楽しみいただけます。

常温か冷凍保存がお勧めです。冷凍しても固くならないので、手軽においしく召し上がりいただけます。高級感のあるパッケージは贈答品としても喜ばれる好適品です。



## いちごのバターサンド

5個……1,000円  
■主な原材料 / バター(北海道産)、小麦粉、砂糖、グラニュー糖、卵黄、ドライいちご、ココアバター、食用植物油、全粉乳  
■賞味期限 / 2週間 ■保存方法 / 冷蔵(10℃以下)

両館の人気菓子店プティ・メルヴィーユの新作【いちごのバターサンド】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。市内に4店舗を構える両館は、1995(平成7)年にオープン。2010年には、世界食品コンクール「モンドセレクション」に初出品した「両館メルルーズ」が、いきなり賞金賞を受賞するという快挙を成し遂げています。

プティ・メルヴィーユは、フランス語で「ささやかな感動」という意味。オーナーシェフの逸藤 薫さんは、「おいしくて

お肉は徹底した衛生環境のもと、駒ヶ岳の湧水で育成された駒ヶ岳ポークの豚バラ肉を使用しており、塩は豊浦町で3年以上熟成された非加熱・非再処理の天然結晶熟成塩海塩を使っています。燻製チップは道南の間伐材が有効活用しています」と、説明。さらに、「お肉の旨味、脂身のコクと甘味をバランスよく堪能できるように塩分を抑え、そのようなお料理にも合わせやすい商品を開発しました。職人の完全ハンドメイドにより、他では真似できないジューシーで芳醇な薫りに仕上げています」と、太鼓判を押します。

そのままだもおいしく召し上がれますが、脂身がうっすら透明になるくらいに焼いていただくと、薫香もより際立ちます。ちよっと贅沢な朝食に、お疲れさまの晩酌のお供に、お勧めの逸品です。

■事業者 Wise man's FPL  
北斗市七重浜2丁目33-49  
Tel.050-8885-4680 Fax.050-8885-4681  
https://www.wisemansfpl.com/

でも、もう一度食べたい」といったお客様からの声があり、ご要望にお応えして商品化した」と、経緯を語ります。原材料にはこだわりの「むらかみのうに」を3割以上使用し、バターは北海道の生乳だけで作られた品質の良い北海道産に限定。自社製のウニ味噌を隠し味に使っておいしいさに仕上げています。うにと言うとうにのイメージが強いですが、冷凍状態で保管できる【うに屋のおいしいうにバター】は、いつでも食べたい時に食べられると、好評です。

■事業者 株式会社村上商店  
北斗市七重浜1丁目8-10  
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765  
https://www.uni-murakami.jp

お客さまからは、「サブレがサクサク、濃厚なバタークリームとイチゴの味わいがおいしい」「知っているバターサンドとは違う、新しいおいしさ」と、好評です。冷凍庫での保管がお勧めですが、凍らして召し上がるとバタークリームが口の中で徐々に解けていく食感もお楽しみいただけます。

常温か冷凍保存がお勧めです。冷凍しても固くならないので、手軽においしく召し上がりいただけます。高級感のあるパッケージは贈答品としても喜ばれる好適品です。



## いちごのバターサンド

5個……1,000円  
■主な原材料 / バター(北海道産)、小麦粉、砂糖、グラニュー糖、卵黄、ドライいちご、ココアバター、食用植物油、全粉乳  
■賞味期限 / 2週間 ■保存方法 / 冷蔵(10℃以下)

両館の人気菓子店プティ・メルヴィーユの新作【いちごのバターサンド】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。市内に4店舗を構える両館は、1995(平成7)年にオープン。2010年には、世界食品コンクール「モンドセレクション」に初出品した「両館メルルーズ」が、いきなり賞金賞を受賞するという快挙を成し遂げています。

プティ・メルヴィーユは、フランス語で「ささやかな感動」という意味。オーナーシェフの逸藤 薫さんは、「おいしくて

お肉は徹底した衛生環境のもと、駒ヶ岳の湧水で育成された駒ヶ岳ポークの豚バラ肉を使用しており、塩は豊浦町で3年以上熟成された非加熱・非再処理の天然結晶熟成塩海塩を使っています。燻製チップは道南の間伐材が有効活用しています」と、説明。さらに、「お肉の旨味、脂身のコクと甘味をバランスよく堪能できるように塩分を抑え、そのようなお料理にも合わせやすい商品を開発しました。職人の完全ハンドメイドにより、他では真似できないジューシーで芳醇な薫りに仕上げています」と、太鼓判を押します。

そのままだもおいしく召し上がれますが、脂身がうっすら透明になるくらいに焼いていただくと、薫香もより際立ちます。ちよっと贅沢な朝食に、お疲れさまの晩酌のお供に、お勧めの逸品です。

■事業者 Wise man's FPL  
北斗市七重浜2丁目33-49  
Tel.050-8885-4680 Fax.050-8885-4681  
https://www.wisemansfpl.com/

でも、もう一度食べたい」といったお客様からの声があり、ご要望にお応えして商品化した」と、経緯を語ります。原材料にはこだわりの「むらかみのうに」を3割以上使用し、バターは北海道の生乳だけで作られた品質の良い北海道産に限定。自社製のウニ味噌を隠し味に使っておいしいさに仕上げています。うにと言うとうにのイメージが強いですが、冷凍状態で保管できる【うに屋のおいしいうにバター】は、いつでも食べたい時に食べられると、好評です。

■事業者 株式会社村上商店  
北斗市七重浜1丁目8-10  
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765  
https://www.uni-murakami.jp

お客さまからは、「サブレがサクサク、濃厚なバタークリームとイチゴの味わいがおいしい」「知っているバターサンドとは違う、新しいおいしさ」と、好評です。冷凍庫での保管がお勧めですが、凍らして召し上がるとバタークリームが口の中で徐々に解けていく食感もお楽しみいただけます。

常温か冷凍保存がお勧めです。冷凍しても固くならないので、手軽においしく召し上がりいただけます。高級感のあるパッケージは贈答品としても喜ばれる好適品です。



## いちごのバターサンド

5個……1,000円  
■主な原材料 / バター(北海道産)、小麦粉、砂糖、グラニュー糖、卵黄、ドライいちご、ココアバター、食用植物油、全粉乳  
■賞味期限 / 2週間 ■保存方法 / 冷蔵(10℃以下)

両館の人気菓子店プティ・メルヴィーユの新作【いちごのバターサンド】が、「北のハイグレード食品2024」に選定されました。市内に4店舗を構える両館は、1995(平成7)年にオープン。2010年には、世界食品コンクール「モンドセレクション」に初出品した「両館メルルーズ」が、いきなり賞金賞を受賞するという快挙を成し遂げています。

プティ・メルヴィーユは、フランス語で「ささやかな感動」という意味。オーナーシェフの逸藤 薫さんは、「おいしくて

お肉は徹底した衛生環境のもと、駒ヶ岳の湧水で育成された駒ヶ岳ポークの豚バラ肉を使用しており、塩は豊浦町で3年以上熟成された非加熱・非再処理の天然結晶熟成塩海塩を使っています。燻製チップは道南の間伐材が有効活用しています」と、説明。さらに、「お肉の旨味、脂身のコクと甘味をバランスよく堪能できるように塩分を抑え、そのようなお料理にも合わせやすい商品を開発しました。職人の完全ハンドメイドにより、他では真似できないジューシーで芳醇な薫りに仕上げています」と、太鼓判を押します。

そのままだもおいしく召し上がれますが、脂身がうっすら透明になるくらいに焼いていただくと、薫香もより際立ちます。ちよっと贅沢な朝食に、お疲れさまの晩酌のお供に、お勧めの逸品です。

■事業者 Wise man's FPL  
北斗市七重浜2丁目33-49  
Tel.050-8885-4680 Fax.050-8885-4681  
https://www.wisemansfpl.com/

でも、もう一度食べたい」といったお客様からの声があり、ご要望にお応えして商品化した」と、経緯を語ります。原材料にはこだわりの「むらかみのうに」を3割以上使用し、バターは北海道の生乳だけで作られた品質の良い北海道産に限定。自社製のウニ味噌を隠し味に使っておいしいさに仕上げています。うにと言うとうにのイメージが強いですが、冷凍状態で保管できる【うに屋のおいしいうにバター】は、いつでも食べたい時に食べられると、好評です。

■事業者 株式会社村上商店  
北斗市七重浜1丁目8-10  
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765  
https://www.uni-murakami.jp