



第34回

実施  
報告書

# 北海道の味覚、 再発見!!

令和4年度 特産品等販路開拓支援事業

●開催予定●

**第35回**  
令和5年(2023年) **10月26日(木)**  
ホテル札幌ガーデンパレス予定 (札幌市中央区北1条西6丁目)

# 北の味賞 再発見

第34回

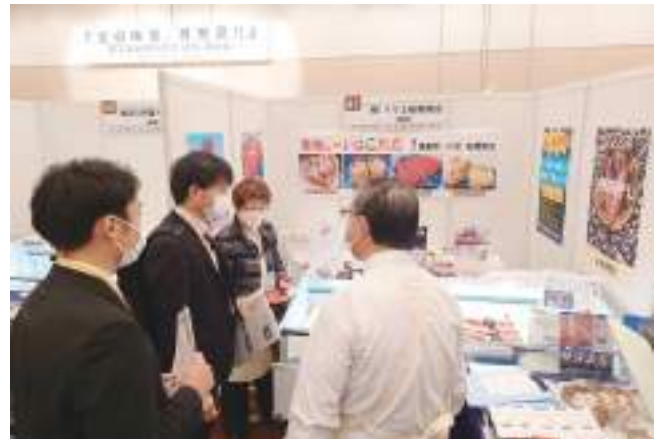
出展者数 **55事業者**

来場者バイヤー数 **71社 132名**

34回目となる今回は、全道31商工会から55企業が出展し、来場した道内外の流通業者に対して、積極的に商品のPRを行い販路拡大に努めました。今回もコロナ感染拡大の影響により、来場者の減少が懸念されたものの、多数のご来場を得て盛会裏に終了しました。

令和2年度よりコロナ感染防止対策のため試食を控えていましたが、感染防止対策を講じながら試食を実施しました。その結果、ブースでの自社商品の積極的なPRと、流通業者との効果的な商談を行うことができました。出展者は、商品サンプルの提供に併せて、Webでの回答方法を導入したアンケート調査を行うなど、コロナ禍に対応した新たな取り組みを実施していました。

実施日：令和4年（2022年）10月26日（水）  
10:00～15:00  
会場：ホテル札幌ガーデンパレス





## 販路開拓支援セミナー

実施日：令和4年(2022年) 8月5日(金)  
15:00~16:30

会場：ホテル札幌ガーデンパレス  
※オンライン併催

参加者数：53名

### テーマ：「SNSを活用した効果的な販路開拓」

- 内容：(1) SNSを活用した効果的な販路開拓とは  
(2) SNSのメリット・デメリット  
(3) SNSを活用した事例

講師

Asahikawa Woman Support 代表 安岡 理沙 氏

起業支援をする企業を退職後、2014年企業コンサルタントとして独立。起業当初からSNSのみで集客を続ける。延べ3,800人以上の起業家に関わり、出版した方、新聞やTVで取材された方、売上30倍にUPした方などを輩出。SNSを活用した販路拡大の手法について、地元の金融機関や創業支援機関、商工会等が主催の販路拡大セミナーで講師として登壇。道内各商工会に依頼される専門家派遣で年間40回以上支援。(令和3年)



## 展示ディスプレイの現地指導

支援企業数：23企業

指導事業者：株式会社北海道百科  
総合政策部 戦略MD開発 マネージャー  
佐藤 枝里子 氏

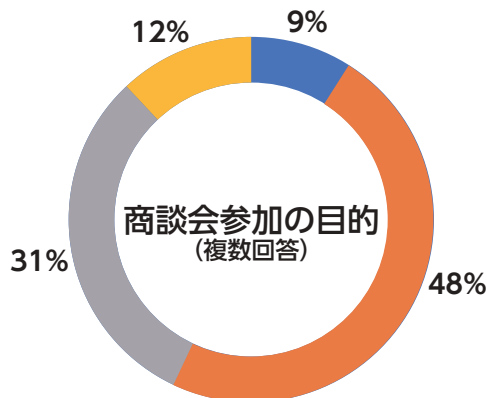


# バイヤーコメント

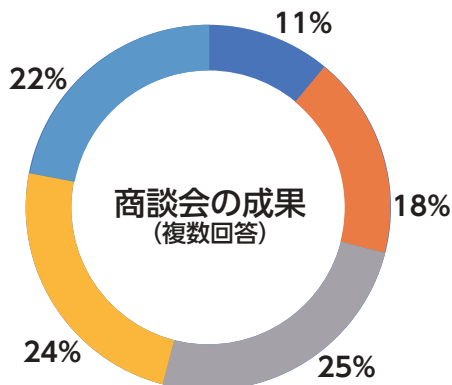
- 新しい製造会社があり、次回も参加したい。
- 商談に慣れてない会社があった。
- 新規のお客様と名刺交換が出来、有意義な時間でした。
- コロナの影響で展示会が中止・延期になっていたため開催していただき有難かったです。
- 今回は、必要としている商材が多くあり参加して良かったです。
- 参加企業数が少なく感じました。1自治体当たりの件数、自治体自体の件数。もう少し大きな規模になると面白い。
- 昨年、出ていた企業も多く、商品改善された商品が多く良かった。
- 参加企業数の多さ、商談内容含め良い展示会でした。
- 新しい企業様ばかりで大変勉強になりました。次年以降もお願いします。

- 新しい商品が多く参考になった。出展者がとても熱心だった。
- 毎回楽しみにしている展示商談会で、じっくりとお話が可能な商談会ですが、展示会自体の時間が短く20社程商品を見れない状態でした。残念です。もう少し時間を長くして頂ければ幸いです。
- 良い意味で希少価値性がある商品が多かったように思います。その分販売価格も高値になっていたように思います。
- 商材にもうひとひねり独自性が欲しい。
- 既存取引先様も新規取引先様もご挨拶・商談できたので良かったです。限られた時間しか参加できなかったため、新規の方にはご挨拶・後日改めて商談のお約束をさせていただきました。
- 新しいメーカーも出展されていて嬉しかったです。
- 1社1社じっくりと商談ができる環境で満足しております。

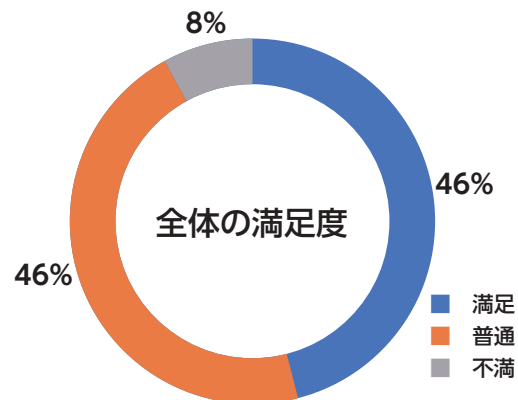
# 出展者アンケート



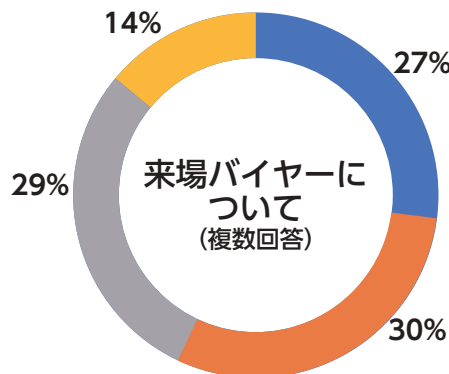
- 短期間で取引につなげる企業を見つけるため
- 今後の取引先となる企業を見つけるため
- 今後の事業展開に必要な情報を収集するため
- 取引先情報を収集するため



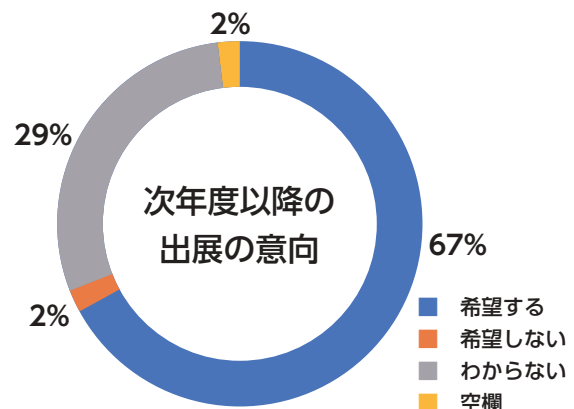
- 新規取引先が増え、成果に結びつく可能性を感じた
- バイヤーと商談し、有益な情報を得られた
- 他の出展者と情報交換し、有益な情報を得られた
- 接客方法や展示ディスプレイの手法が勉強になった
- 新商品等のPRをすることができた



- 満足
- 普通
- 不満



- 目的とするバイヤーに会うことができた
- 新規のバイヤーと数多く会うことができた
- 既存の取引先とほとんど変わらない
- 目的としないバイヤーが多かった



- 希望する
- 希望しない
- わからない
- 空欄

# Best 10

バイヤーおすすめランキング



## INDEX

三笠市	出張料理 TSUKURU	5
福島町	有限会社ヤマキュウ西川水産	6
北見市常呂	株式会社 S&H ファーマー	7
幕別町	有限会社サカモト食品	8
鹿部町	株式会社イリエ船橋商店	9
七飯町	株式会社のこたべ	10
鷹栖町	新田ファーム直営販売店「モウーちゃん家」	11
士別市朝日	アイスクリーム工房 il sereno (イルセレーノ)	12
足寄町	pastel REUS 株式会社 ASCOM	13
大樹町	カウベル大樹株式会社	14

第1位

# 出張料理 TSUKURU

空知

三笠市



代表の  
田中 巧さん



## ラーメンのための七味唐辛子

- 主要原材料：唐辛子、白胡麻、青のり、山椒、黒胡麻、ニンニク、生姜ほか
- 標準小売価格：600円
- 卸売価格：要相談
- 規格・サイズ：20g
- 取引単位：最低ロット：10袋～
- 保管区分：常温
- 賞味期限：90日



## 支援者のヒトコト

三笠市商工会  
記帳専任職員  
堤 祥吾さん



田中さんは誠実な人柄で賛同者もたくさんいます。また、とても勉強熱心で料理の腕前だけでなく、アイデアも豊富。チャンスがあれば掴みに行く実行力もあり、創業してわずか1年ですがそのスピード感は物凄く、学ばせていただくことしばしばです。商品開発も意欲的に進めており、これからも新商品がどんどん生まれてくると思いますので注目いただければと思います。

## ラーメンをはじめ、料理の味がより深く美味しく。 気鋭の料理人が生み出したワンランク上いくスパイス。

調理師の育成に特化したカリキュラムで知られる北海道三笠高等学校出身の料理人・田中巧氏（代表）が手がけるラーメンやごはんによく合うスパイスとふりかけのシリーズ商品です。代表は高校卒業後、沖縄、静岡、北海道、東京のホテルやレストランで鉄板料理やフレンチ、和食を学び、2021年10月に三笠市で「出張料理TSUKURU」を開業。その後、これまでに培った技と鶏白湯、地元食材を融合させた気鋭のラーメン店「三笠鶏玉ラーメンTSUKURU」をオープンし、ラーメンファンから高い支持を得ている経歴の持ち主。

そのラーメン店のオリジナルスパイスとして開発したものが、今回紹介する「ラーメンのための七味唐辛子」です。代表の田中氏は「七味唐辛子はみそラーメンにかけるイメージがありますが、この七味唐辛子はみそ・塩・醤油、味を問わずによく合うんです。唐辛子、白胡麻、青のり、山椒、黒胡麻で味に深みを与え、ニンニクと生姜でラーメンの香りをより引き立たせる。この七味唐辛子を加えることで、インスタントラーメンでもワンランク上の味にしてしまう、まさに魔法のスパイスなんです。」と話します。

そのほかにもシリーズとして、激辛七味唐辛子、黒胡椒ふりかけ、海老胡麻ふりかけ、わ

かめふりかけを展開。それぞれが個性豊かな大人の味で、ご飯のお供としてはもちろん、スープ、お肉料理、たこ焼きやお好み焼きにふりかけても、料理をいっそう引き立てるスパイスとして活躍します。

さまざまな用途に利用できる調味料は長期間の常温保存もできるので、普段使いからギフトまで幅広いシーンでの販売が可能です。



## 出張料理 TSUKURU

〒068-2153 三笠市幸町7-5

TEL: 090-2077-8720

E-mail tsukuru.cook@gmail.com

📱 tsukuru1219



専務取締役の  
湯浅 哲さん

第2位

ニンニク風味の  
いかとんぴ和風パスタ  
いかとんぴdeアヒージョ

渡島

福島町

### ニンニク風味のいかとんぴ和風パスタ

- 主要原材料：いかとんぴ（国内産）、  
オリーブオイル、ニンニク、千切り昆布ほか
- 標準小売価格：750円
- 卸売価格：要相談
- 規格・サイズ：1食分（260g）
- 取引単位・最低ロット：1セット（12入）
- 保管区分：要冷凍
- 賞味期限：180日



### 支援者のヒトコト

福島町商工会  
経営指導員  
福田 貢さん



希少部位である「いかとんぴ」を使用した「ニンニク風味の和風パスタ」は、湯浅さんが改良を重ね開発した一品です。湯浅さんの想いである「いかとんぴ」を使用した商品を多くの人に食べていただくため、今後も販路開拓に向けた取り組みについて、しっかりと伴走支援していきたいと思っております。

### 希少部位「いかとんぴ」がゴロっとたくさん。 プロの料理人監修の本格冷凍イタリアン。

全国トップクラスの生産量を誇る福島町の「するめ」。噛むごとに旨みがあふれるその味わいは、おもに酒の肴として多くの方に愛されています。ヤマキウ西川水産では、するめが珍味やおつまみだけでなく、食卓に並ぶようなグルメにできないものかと長年考えてきました。

そこで目をつけたのが原料である通称「いかとんぴ」（いかのくちばし）でした。いかとんぴはコリコリとした食感といかの濃厚なコクが味わえる希少部位として漁業関係者には認知されていましたが、加工に手間がかかるため商品として使われることはほとんどありませんでした。その手間を惜しまずに商品化したものが「ニンニク風味のいかとんぴ和風パスタ」と「いかとんぴdeアヒージョ」です。

レシピ開発は、同じ福島町出身で現在は札幌のレストランでオーナーシェフを務める溝部氏が担当。いかとんぴの濃厚な旨みを生かすため、パスタはあっさり醤油の和風がベース。そこにニンニク、オリーブオイル、道南産昆布だしを加えてソースを仕上げました。具材には、いかとんぴをはじめ、にんじん、椎茸、千切り昆布を使用。麺と絡めながらいただくことで、さまざまな食感と魚介の旨みが口の中に一気に広がります。姉妹商品のアヒージョも、和風ベースで辛さが苦手なお子様でも食べやすい

すい美味しさです。

どちらも冷凍食品で調理の必要がなく、5分間の湯せんですぐ食べられるのも魅力的。ふだんの食卓にはもちろん、キャンプをはじめとしたアウトドアシーンでも活躍できる一品です。

「いかとんぴは、知る人ぞ知る希少部位。まだ食べたことのない人にこそ、この美味しさを伝えたいです」と専務の湯浅さんは話します。



### 有限会社ヤマキウ西川水産

〒049-1312 松前郡福島町字福島178番地

TEL: 0139-47-2139

URL <https://r.goope.jp/yamakyuu/>  
E-mail [yamakyuu@world.ocn.ne.jp](mailto:yamakyuu@world.ocn.ne.jp)

第3位

TOKORO  
BIANCA

オホーツク

北見市常呂町



代表の  
佐藤 さんご夫妻



### TOKORO BIANCA

- 主要原材料：常呂産長芋、サクラマス、ホタテ醤油、バジル、ピーツほか
- 標準小売価格：1,180円
- 卸売価格：要相談
- 規格・サイズ：1本 (125g)
- 取引単位・最低ロット：15本 (混在可)
- 保管区分：要冷凍
- 賞味期限：180日



### 支援者のヒトコト

きたみ市商工会  
経営指導員  
和田 善裕 さん



北見市常呂町で生産・水揚げされた素材のみを使用したオール常呂産の商品です。彩りもとても豊かで、贈答品にもピッタリでリピート確実です。商工会は今後も、さらなる販路開拓・拡大を目指し継続した支援を行ってまいります。

### 海と大地が育む、オール常呂町産。 とろろの進化系おつまみ。

北見市常呂町の農家で育つ長いもと、肉厚で脂のりの良い漁師厳選のピンクサーモンが見事にマッチングしたとろろの進化系おつまみ、それが「TOKORO BIANCA(トコロビアンカ)」です。

「オール常呂産で、自分たちが作った体にやさしくておいしいものを皆さんにお届けしたい」そう話すのはS&Hファーマーの佐藤さんご夫妻。お二人は約60年続く農家を営み、原料に使われる長いもや玉ねぎ、大豆や小麦などを生産しています。「常呂町はホタテ漁が盛んな地域。この特性を活かし、ホタテの貝殻をつぶした石灰を土に混ぜることでミネラル豊富な土壌ができるんです。昼夜の寒暖差が大きいことも特徴の一つ。こうして育つ長いもは、ほどよい甘みとコク、粘りがとても強くなるんです」とご主人。「長いもの収穫時期は秋。そこから数ヶ月しっかり熟成させ、一気に急速冷凍するから、旬のおいしさがいつでも楽しめるんですよ」と続けます。

商品は「ホタテ醤油ジュレ」「バジルジェノベーゼ」「ベルベットソース」の3種類。それぞれ色とりどりの3層構造になっており、見た目にも上品。帆立屋しんやのホタテ醤油を使ったジュレはご飯にかけるだけで贅沢山かけに、無農薬バジルのバジルジェノベーゼや

ピーツたっぷりのベルベットソースはカプレーゼ、サラダのドレッシング、バゲットに乗せてなど食べ方はさまざま。アレンジ一つでテーブルを華やかにしてくれます。パーティやハレの日のごちそう、ギフトや手土産にも最適な商品です。そのほか、保存料、添加物は一切使用せずとろろだけをパウチした「とろろのとろろ」もおすすりめです。



### 株式会社S&Hファーマー

〒093-0331 北見市常呂町字豊川3番地4  
TEL・FAX: 0152-56-2151  
URL <https://sh08301125.thebase.in>  
E-mail [rikukakehayate1125@gmail.com](mailto:rikukakehayate1125@gmail.com)





第4位

# 十勝牛ハンバーグ 十勝牛大地の煮込みハンバーグ

十勝

幕別町

常務取締役の  
坂本 倫久 さん

## 十勝牛の旨みがギュッと詰まった、 食べ応え抜群ハンバーグ。

(有)サカモト食品は創業以来約40年、幕別町を中心に多くの皆さんに愛されているお肉屋さんです。なかでもラムジンギスカンをはじめとした「十勝っ子シリーズ」は、焼肉文化の盛んな十勝地方のロングセラー商品となっています。

そして、2016年から販売をスタートし、累計60万食以上を売り上げる同社のもう一つの看板商品が「十勝牛ハンバーグ」です。その人気の秘密は、食肉専門店だからこそできる牛一頭買い。使用するお肉は十勝牛100%で、切り落とした部位の特徴に合わせて、粗挽き、細挽きに分け丁寧にブレンドしていきます。そうすることで、赤身と脂身のバランスが取れた肉々しい食感に仕上がると言います。下味はベーシックな味付けになっているので、おろしポン酢やお醤油、デミグラスなど好みのソースと合わせやすいのも嬉しいところ。1個200gの大容量なので、ハンバーグをそのままほぐしてミートソースやロールキャベツ、コロッケのタネとしてもお使いいただけます。

さらに2023年に新発売となったのは「十勝牛大地の煮込みハンバーグ」。十勝牛ハンバーグをベースに、じっくりオーブンで焼き上げ、自家製フンドボーや地元幕別産野菜をたっぷり使った特製デミグラスソースで丁寧に煮込みました。

レシピ監修は真狩の有名レストランや札幌の飲食店で料理人としての研鑽を積んだ専務取締役の坂本倫久さん。「食材は十勝産にこだわり、ご自宅でも手軽で簡単においしいハンバーグが食べられるように試行錯誤を繰り返し、ようやく完成したのがこの商品。全国の皆さんにこの味わいを届けたいです」と話します。



### 有限会社サカモト食品

〒089-0535 中川郡幕別町札内桜町136-31  
TEL: 0155-23-6006  
FAX: 0155-22-9019  
URL <https://sakamoto-foods.co.jp>  
E-mail [info@sakamoto-foods.co.jp](mailto:info@sakamoto-foods.co.jp)

### 十勝牛ハンバーグ 十勝牛大地の煮込みハンバーグ

- 主要原材料：十勝産牛肉、玉ねぎ、パン粉、牛脂ほか
- 標準小売価格：(十勝牛ハンバーグ) 690円、(十勝牛大地の煮込みハンバーグ) 1,080円
- 卸売価格：要相談
- 規格・サイズ：(十勝牛ハンバーグ) 200g、(十勝牛大地の煮込みハンバーグ) 230g
- 取引単位・最低ロット：(十勝牛ハンバーグ) 20個、(十勝牛大地の煮込みハンバーグ) 16個
- 保管区分：要冷凍
- 賞味期限：180日



### 支援者のヒトコト

幕別町商工会  
経営指導員  
水上 慎也 さん



サカモト食品さんは自社で加工、販売を一貫して行っているため、新鮮なお肉をリーズナブルな価格で楽しめるのが魅力です。最近ではオンラインショップでの物販事業にも力を入れていますので、新たなビジネスチャンスを商工会としても応援していきます。

第5位

# タラスミ



渡島

鹿部町



工場長の  
船橋 敦子 さん  
販売部長の  
鈴木 昌志 さん

## タラスミ

- 主要原材料：スケトウダラの卵巣、根昆布だし、食塩ほか
- 標準小売価格：1,100円
- 卸売価格：要相談
- 規格・サイズ：40g
- 取引単位・最低ロット：20セット
- 保管区分：常温
- 賞味期限：90日



## たらこの町が生み出した新たなスター商品。 濃厚なのにまろやかな味わいがやみつきに。

古くから「たらこ」の製造を手がける「イリ工船橋商店」と「一印高田水産」の2社が共同開発した鹿部町の新名物「タラスミ」。北海道で水揚げされた新鮮なスケトウダラの本卵を低温で熟成乾燥させて、ボラの卵の高級珍味「からすみ」風に仕上げられています。

「これまで、たらこの加工品は要冷蔵や冷凍品しかなく、旅行の際のお土産品としては選ばれにくい弱点がありました。常温でも美味しくたらこを食べられないものかと3年の月日をかけて開発したのがタラスミなんです」と話すのは、工場長の船橋さん。

味付けには沖縄の藻塩のほかに、同町の道の駅しかべ間歇泉公園のオリジナル商品「根昆布だし」に一昼夜漬け込み、通常のたらこにはない、さらなる深みのある味わいを目指したといいます。原料に使うのは味に違いはないものの、大きすぎたり、皮にキズがある規格外のたらこ。食材をムダにしないSDGsの理念にも則しています。その努力が認められ、北海道が主催する「令和4年度北海道新技術・新製品開発賞 食品部門」において優秀賞を受賞。多くの方に製法や美味しさを評価いただきました。

こうして作られたタラスミは、外はセミハード、中はしっとりなめらかな舌触りの新食感を

実現。味わいは濃厚ながらも、塩たらこをまろやかにしたような上品なテイストで、誰にでも食べやすく仕上げられています。

食べ方は、包丁やハサミで小さく切り分け、そのままお酒のつまみとしていただけるほか、パスタやサラダのトッピング、いなり寿司や手巻き、ちらし寿司の具材、お茶漬けにしても相性がぴったり。常温で約90日間保存もできるので、お土産やプチギフトとしてもおすすめです。



## 支援者のヒトコト

鹿部商工会  
補助員  
松田 紘武 さん



「タラスミ」は、鹿部の特産品「たらこ」を製造する際に出る規格外の原卵を使用した新商品。同社で力を入れている常温シリーズの一つで、昨年「パイヤー10選」に選ばれた「焼き軽石干し」と共に好評でした。薄くスライスした大根でタラスミを挟んだ「タラスミ大根」にビールや日本酒を合わせるのが私のオススメです！

## 株式会社イリエ船橋商店

〒041-1402 茅部郡鹿部町字鹿部68

TEL: 01372-7-2010

FAX: 01372-7-2865

URL <https://funabashisyouten.com>

E-mail [funabashisuisan@syd.odn.ne.jp](mailto:funabashisuisan@syd.odn.ne.jp)



第6位

no egg bolo

渡島

七飯町



代表の  
平島美紀江さん

### no egg bolo

- 主要原材料：片栗粉、有機大豆きな粉、てんさい糖蜜、米油、昆布パウダー
- 標準小売価格：626円
- 卸売価格：要相談
- 規格・サイズ：1個（35g）
- 取引単位・最低ロット：48個
- 保管区分：常温
- 賞味期限：180日

### 子どもにあげても、罪悪感のないおやつが作りたい。 優しさとおいしさに包まれた、まんまるボーロ。

「ずっと子育てをしてきて、思ったことがあるんです。それは、本当に安心・安全なおやつが意外に少ないということ」そう語るのは、株式会社のかたべ代表の平島美紀江さん。ご自身が3児のママでもある平島さんは、食育をキーワードにイベントの企画やフリーペーパーの発行に長年携ってきました。「もっと生産者のそばで暮らしたい」、その思いから七飯町に移住したのは5年前。その頃から、安心・安全なおやつ作りへの思いは強くなってきたそうです。

「せっかく作るなら、すべて北海道産でできるだけオーガニックなおやつを作ろう」。そこから商品開発はスタートします。安心・安全の条件としてまず掲げたのは、卵や小麦粉などの7大アレルギーを使わないこと。そして、一つひとつが手作りであることでした。そのため、no egg boloはその名の通り、卵不使用。原料は片栗粉、有機大豆きな粉、てんさい糖蜜、米油、昆布パウダーのみを使用しています。とくに大豆は、「秀明ナチュラルファーム(せたな町)」の富樫さんが肥料・農薬を使わず、自然農法で作ったオーガニック素材にこだわりました。

レシピの監修は、大沼の「自然とつながるおやつaimer(エメ)」代表の大藤さん。口どけの良さのなかに、ほんのりした甘さときな粉のコク、昆布の風味が感じられる優しい味に仕上げ

てくれました。

生産は函館市にある「工房 虹と夢」。ハンディキャップを持った方々が、お子さんが食べても安全な大きさで、ひとつひとつ丁寧に丸めて製造しています。

子育てママが罪悪感を持たずにあげられる、安心・安全の子どものおやつ「no egg bolo」。そのやさしい味わいと思いを、ぜひご家族でお楽しみください。



自然農法で栽培する秀明ナチュラルファームの富樫さん

### 支援者のヒトコト

七飯町商工会  
経営指導員  
高見 健太 さん



自身の経験から子育てに対する安心・安全な商品を消費者に届けたいという思いが伝わってくる商品です。のかたべの経営理念である食育と教育を消費者に届け、会社の発展のため今後も積極的に支援していきます。

### 株式会社のこたべ

〒041-1122 亀田郡七飯町大川5丁目2-39  
TEL: 090-2075-1260  
URL <https://www.nokotabe.net>  
E-mail [mikie.hirashima@gmail.com](mailto:mikie.hirashima@gmail.com)

第6位

# 鷹栖ぎゅうっと冷凍生餃子

上川

鷹栖町



代表の  
新田 広一 さん



## 鷹栖ぎゅうっと冷凍生餃子

- 主要原材料: 牛肉(鷹栖町産)、野菜(キャベツ、玉ねぎ、ニラ、長ネギ、生姜、にんにく)、皮(小麦粉、塩)ほか
- 標準小売価格: 1500円
- 卸売価格: 要相談
- 規格・サイズ: 1パック(10個入)
- 取引単位・最低ロット: 10パック
- 保管区分: 冷凍 ■賞味期限: 120日



## 支援者のヒトコト

鷹栖町商工会  
経営指導員  
今野 政明 さん



新田ファームのオリジナルブランド牛「鷹栖牛」は、ふるさと納税の返礼品としても好評を博しており、社長自身も積極的に販路開拓に取り組んでいるため、全国各地に広く知られつつあります。そんな鷹栖牛の「ぎゅうっと」シリーズ第2弾「鷹栖ぎゅうっと冷凍生餃子」は、社長のこの町に対する強い想いと愛が「ぎゅうっと」詰まった逸品でもあり、一度味わっていただければ納得できる商品となっています。

## 牛肉本来の美味しさを、全粒粉小麦で包んだ こだわりの贅沢餃子。

北海道のほぼ中央、鷹栖町で生まれたブランド牛「鷹栖牛」。ホルスタインと黒毛和牛の交雑種をもとに生産・育成されたお肉は、赤身の旨みが濃厚かつ柔らかく、牛肉特有の臭みが少ないことが特徴です。また、牛たちは余計なストレスや太りすぎを抑制するために、米どころでもある鷹栖町産の稲わらなどが与えられ、健康面にも配慮。新田ファームのその丁寧な飼育は、北海道の主要な牛肉品評会でも高く評価され、交雑牛の部において最優秀賞に輝いた実績も。その鷹栖牛を100%使用した商品が今回ご紹介する「鷹栖ぎゅうっと冷凍生餃子」です。

「餃子に牛肉」と聞くと、あまり馴染みがないかもしれませんが、余計な脂肪分の少ない鷹栖牛は、ひき肉にしてもあっさりとして食べやすく、甘みとコク、旨みが肉汁と一緒にあふれる小籠包に近い新食感に仕上がりました。牛肉と一緒に混ぜ込む、キャベツやニラ、長ネギなどの野菜もなるべく北海道産。そして包む餃子の皮には、自社農場で育てる小麦粉「春よこい」を自家製粉し、丸ごと全粒粉で使っています。全粒粉は食物繊維やビタミンが豊富で、モチモチのしっかりとした弾力。焼き餃子でも、水餃子、揚げ餃子にしても、香ばしい皮の風味が楽しみいただけます。

餃子は食べ応え十分な1個30g。作り方も、焼き餃子の場合は冷凍のままフライパンで調理できるので、解凍する手間もありません。また、コンソメなどのスープに入れても、中の肉汁が溶け出して料理をいっそう豊かな味わいに。

鷹栖牛を100%、そして北海道産にこだわった贅沢な素材だけで作った「鷹栖ぎゅうっと冷凍生餃子」。ぜひ、全国の食通の方に食べて欲しい逸品です。



## 新田ファーム直営販売店 「モウーちゃん家」

〒071-1201 上川郡鷹栖町南1条3丁目6-1  
TEL: 0166-76-1430  
FAX: 0166-76-1431  
URL <https://nittafarm.com>  
E-mail [info@nittafarm.com](mailto:info@nittafarm.com)



第6位

アイスバー  
Hitsuji-kumo

上川

士別市朝日町

後継者の  
木村 友洋 さん

### アイスバーHitsuji-kumo (ひつじくも)

- 主要原材料:生乳、グラニュー糖、乳製品、オリゴ糖ほか
- 標準小売価格:160円
- 卸売価格:112円(目安)
- 規格・サイズ:1本(85g)
- 取引単位・最低ロット:48本(混在可)
- 保管区分:要冷凍
- 賞味期限:なし

### 地元の素材をふんだんに使った、ひんやりアイスバー。

「地元を盛り上げるための商品を開発したかったんです」そう話してくれるのは、アイスクリーム工房 il sereno(イルセレーノ)の木村友洋さん。「朝日町(現在は士別市朝日町)は、観光客の少ない町。高齢化や過疎化も進み、このままでは町が衰退していく危機感をずっと抱えていました。何か自分たちにできることはないかと思案しているときに思いついたのがアイスクリームの製造でした」と木村さんは続けます。

周りを見渡すと近郊には良質な生乳を生産する牧場、グラニュー糖やオリゴ糖を製造する製糖工場、そしてカボチャやイチゴ、トマトを育てる農家さんがありました。気づけば、アイスクリームを作る環境が自然と整っていたのです。

ミルクは脂肪分が高く、良質な乳牛を育てる田村牧場から搾りたてを毎日直送。そのミルクに朝日町や上川近郊で生産される果実や野菜を混ぜ合わせアイスバーは作られます。il serenoは素材だけでなく、製法にもこだわります。通常はミルク原液をそのまま型に流し込んで冷やしますが、ここでは一旦ミルク原液をソフトクリーム状にしてから型に流し込むひと手間を加えています。そうすることで、できあがったアイスバーはやわらかくてフワフワな食感に。後味も爽やかですっきりとしたミルクの

味わいが口いっぱいに広がります。

フレーバーは「ミルク」「いちごミルク」「かぼちゃミルク」「とまとミルク」「コーヒーブランマンシェ」「熊笹ミルク」の個性的な全6種。パッケージのカラフルでかわいらしいデザインも目を惹きつけます。地元素材を生かした手作りならではのアイスバーをぜひお楽しみください。

### 支援者のヒトコト

朝日商工会  
経営指導員  
高橋 良輔 さん



コロナ禍の影響を受けて小売業から事業再構築を行い、アイス製造業に参入しましたが、1年を待たずして主力事業となってきました。事業担当で後継者の木村友洋さんは現役の料理人。ソフトクリームミックスの製造やさまざまなフレーバーも製造できるようになり、今後がますます楽しみです。是非みなさん、ご賞味ください。



### アイスクリーム工房 il sereno (イルセレーノ)

〒095-0401 士別市朝日町中央3813番地  
TEL: 0165-28-2001  
FAX: 0165-28-3221  
URL <https://kawaistore.base.shop>  
E-mail [north\\_dining@tmt.ne.jp](mailto:north_dining@tmt.ne.jp)

第6位

# レウスチーズケーキ

十勝

足寄町



取締役の  
丸山 肇子 さん



## レウスチーズケーキ レウスチーズケーキあずき

- 主要原材料:クリームチーズ(十勝産生乳)、砂糖、生クリーム、サワークリーム、小麦粉ほか
- 標準小売価格:(レウスチーズケーキ)1,750円、(レウスチーズケーキあずき)1,800円
- 卸売価格:要相談
- 規格・サイズ:1ホール(12cm)
- 取引単位・最低ロット:要相談
- 保管区分:要冷凍
- 賞味期限:60日

## 爽やかな酸味の口溶けやわらかい、 思い受け継ぐチーズケーキ。

2019年に足寄町で開業した新しいお宿「ホテルレウスアショロ」。ここで作られるホテルメイドのチーズケーキが話題を呼んでいます。

きっかけは惜しまれつつ閉店した同町のチーズケーキ専門店「桜慈工房」からの声かけでした。「後継として、新たなチーズケーキを作ってくれませんか？」その言葉に呼応し、それまでケーキ作りの経験がほとんどなかったというスタッフたちは奮起。ケーキ作りのノウハウを受け継ぎ、京都から足寄へ移住したパティシエの中塚隆雄氏の監修のもと、自分たちが納得のゆく独自の味を求めてチーズケーキ作りが始まりました。

試行錯誤すること10ヶ月。ようやく完成したケーキは、北海道産クリームチーズや十勝産生クリームにレモンやサワークリームを加えた、濃厚なコクと爽やかな酸味が響き合う味わいに。また低温でじっくり焼き上げることで、バイクドチーズケーキなのにレアチーズケーキを思わせるなめらかな舌触りを実現しています。下地のタルト生地にも抜かりはありません。手作りの北海道産小麦のクッキーを砕き、最後にもう一度バターを染み込ませて焼き上げることで深い味わいを演出。最後まで食べ飽きしない、ここだけにしかない極上のチーズケーキが誕生したのです。

このほかにも「レウスチーズケーキあずき」を用意しています。使用するのは、足寄町特産の品種「きたのおとめ」。薄皮でほどよい甘みの粒あんを、贅沢にケーキの中に練り込んでいます。チーズケーキ×あずきの組み合わせは、これがまた相性抜群。リピートしたくなるおいしさをぜひご堪能ください。



### 支援者のヒトコト

足寄町商工会  
経営指導員  
大久保 基 さん  
補助員  
小泉 佳菜 さん



開業から4年足らずとまだ日の浅い中、商品作りやプロモーション等への取組は、企業・スタッフの皆さんの「このチーズケーキを足寄町の特産品の1つとしたい」という気持ちの表れだと思えます。その成果実現のために、今後もあらゆる面でのご協力をさせていただきます。



## pastel REUS (株) ASCOM

〒089-3703 足寄町北3条1丁目3-1  
TEL: 0156-25-2111  
FAX: 0156-25-3600  
URL <https://hotel-reus.com>  
E-mail [pastel@hotel-reus.com](mailto:pastel@hotel-reus.com)



第10位

# カウベルFABULOUS 大樹ロケットもなか

十勝

大樹町



代表の  
木村 説亨 さん

## カウベルFABULOUS 大樹ロケットもなか

- 主要原材料:十勝産生乳ほか
- 標準小売価格:(カウベルFABULOUS)300円、  
(大樹ロケットもなか)280円
- 卸売価格:要相談
- 規格・サイズ:(カウベルFABULOUS)90g、  
(大樹ロケットもなか)80g
- 取引単位・最低ロット:要相談
- 保管区分:要冷凍
- 賞味期限:90日



### ミルクの爽やかな味わいと濃厚で贅沢なコク。 酪農王国十勝が生んだ、本気のアイスクリーム。

大樹町内の酪農家から毎朝しぼりたての牛乳を仕入れ、旬の北海道産食材の魅力を最大限に生かしたこだわりのアイスクリームを製造するカウベル大樹。看板商品の「カウベルアイスクリーム」は、生乳の爽やかな甘みを引き立っているのが特徴で、お中元やギフトアイテムとして全国のお客様から人気を博しています。

新商品の「カウベル FABULOUS」はその名の通り、従来のアイスクリームに比べ「より濃厚で、よりリッチな味わい」に仕上がっています。アイスクリームは生乳と乳製品の配合バランスを研究し脂肪分を高く設定。そうすることで、ミルクのフレッシュ感を残しつつも、濃厚でコク豊かな味わいを実現しました。フレーバーは「バニラ」「クリームチーズ」「抹茶」「とうきび」「いちご」「チョコレート」の全6種。チョコレートにはベルギー産生チョコを使用し、とうきびにはフリーズドライのコーンをゴロっとトッピング、クリームチーズには上からチーズの粉末をふりかけるなど、より高級感のあるワンランク上のアイスクリームになっています。

そしてもう一つの商品「大樹ロケットもなか」は、酪農と宇宙のまち・大樹町ならではの一品。町内でロケット開発を行うベン

チャー企業IST社とコラボしたアイスで、食べごたえあるロケット型のもなかの中にはそれぞれバニラ、クリームチーズ、いちご、かぼちゃの4つの味を詰め込みました。

いずれのアイテムも、酪農王国十勝や北海道の恵みがたっぷり味わい。細かい温度管理や丁寧な生産体制で、全国のお客様に上質なアイスクリームをお届けします。



## カウベル大樹株式会社

〒089-2124 広尾郡大樹町字日方404-3  
**TEL: 01558-6-4747**  
 FAX: 01558-6-4749  
 URL <https://www.cowbelltaiki.co.jp>  
 E-mail [info@cowbelltaiki.co.jp](mailto:info@cowbelltaiki.co.jp)

### 支援者のヒトコト

大樹町商工会  
 経営指導員  
 斉藤 秀則 さん



十勝が誇る、新鮮で濃厚な生乳で作ったアイスクリームです。新商品のファビュラスシリーズは乳脂肪分が濃厚で飽きがなく、しかも太りにくいんです。ご高齢の方でも「1カップまるごと食べきれちゃう」とご好評。温厚で活動にも熱心な経営者なので、販路開拓の密着支援は、私にとってもやりがいがあります。

# まだまだある 北海道のおすすめ味覚

## INDEX

当別町	有限会社照之家商店	15	洞爺湖町	有限会社春香ホースランチ	27
当別町	つじの蔵(株式会社野商店)	16	洞爺湖町	Toya Pirka Shop	27
北斗市	株式会社ライス・ハートフーズ	16	壮瞥町	フランジパニ	28
北斗市	お食事処・ぱりん処 わら家	17	豊浦町	豊浦S.W.FABRIK	28
鹿部町	株式会社こいた工房	17	新ひだか町	有限会社S.R.K.	29
七飯町	有限会社たかせ	18	日高町	有限会社シンボリ・フーズ	29
松前町	株式会社上野屋	18	帯広市	豚飯屋にくすけ(ラーメンのこの)	30
せたな町	有限会社マーレ旭丸	19	音更町	合同会社オトプケ	30
せたな町	株式会社マウニーテイル	19	鹿追町	株式会社風景	31
乙部町	居酒屋 和がや	20	芽室町	芽室仕出し株式会社	31
乙部町	キッチン Café のどか	20	芽室町	有限会社長岡食品	32
乙部町	株式会社命水乙部ボトラーズ	21	更別村	お菓子のニシヤマ	32
乙部町	有限会社富貴堂	21	大樹町	株式会社和牛道	33
乙部町	乙部町魚つきの森づくり協議会	22	足寄町	有限会社熊の子	33
厚沢部町	株式会社ヴーム	22	厚岸町	The Great North	34
厚沢部町	有限会社洪田産業	23	厚岸町	有限会社瀬川食品	34
上ノ国町	株式会社食彩工房	23	中標津町	UB COFFEE	35
寿都町	有限会社マルトシ吉野商店	24	中標津町	バイオプランツファーム合同会社エコランド山菜工房	35
寿都町	海辺の茶屋ぐ〜みん	24	中標津町	有限会社大和殿	36
神恵内村	有限会社いちき岡田商店	25	中標津町	カジュアルキッチン ピエトラ	36
上川町	有限会社三輪商事	25	中標津町	肉のさとう	37
士別市朝日	株式会社BETSホールディングス(士別サムライブルワリー)	26	中標津町	有限会社食彩倶楽部	37
士別市朝日	珈琲淹りファインド朝日店	26			

## 石狩

### 当別町

# とうもろこしスープ



### 自社栽培した自慢のとうもろこしを使用!!

当別・高橋農産が栽培し1本ずつ手で収穫したイエローのとうもろこしを使用した、濃厚でシンプルなコーンスープです。札幌のイタリアン・川端シェフ(監修)とのコラボレーションにより試行錯誤しながら開発した自慢の逸品となっております。この他、弊社ではサボイキャベ

ツを使用したロールキャベツや、特製トマトジュースなど自社生産した野菜を加工し製品化しており、ふるさと納税や道の駅などで販売しております。

また、弊社生産の野菜は、札幌市内のレストラン等にも納品しております。

## 株式会社 照之家商店

〒061-0214

石狩郡当別町藤岱2756番地

TEL: 0133-25-2399

URL <https://www.terunoya.com>

E-mail [terunoya-ta@cpost.plala.or.jp](mailto:terunoya-ta@cpost.plala.or.jp)



### 支援者のヒトコト

当別町商工会 経営指導員 菅原 永修 さん

今回紹介する「とうもろこしスープ」は自社農場で栽培されたとうもろこしをふんだんに使用した、濃厚なコーンスープです。支援事業者が取扱う製品は他にも、トマトジュース等があり、農産加工品に力を入れています。

■主要原材料：とうもろこし

■標準小売価格：680円(税込み)

■規格・サイズ：

15.5cm×19cm×2.5cm/180g

■取引単位・最低ロット：1ケース 32個

■保管区分：常温

■賞味期限：1年



## つじの蔵 (株)辻野商店

〒061-0217  
石狩郡当別町幸町2番地13  
TEL: 0133-23-2871  
URL <http://webshop-tsujinokura.com/>  
E-mail [tsujino-kura@kve.biglobe.ne.jp](mailto:tsujino-kura@kve.biglobe.ne.jp)



### 支援者のヒトコト

当別町商工会 経営指導員 菅原 永修 さん

今回紹介する「豆乳入りシュークリーム」は常温で食べてもよし、冷やして食べればなお良しの商品です。また、「黒蜜入りロールケーキ」は、原材料も当別町産にこだわった自慢の逸品となっております。是非、ご賞味下さい。

- 主要原材料：当別町産豆乳、鶏卵、小麦粉、クリーム他
- 標準小売価格：260円(税込み)
- 規格・サイズ：総重量：65～70g
- 取引単位・最低ロット：1ケース80個
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：冷凍状態で6か月  
解凍後3日以内



### 当別町産にこだわった自慢の逸品!!

「豆乳入りシュークリーム」には、クリームに当別町産の豆乳をふんだんに使用し、サッパリとしたクリームに仕上げられています。冷凍状態ではアイスシューとして召し上がれますし、解凍すればサッパリとした甘みを堪能できるシュークリームとなっております。

また、町のベストセレクトショップからの自慢の逸品となっておりますので、是非、ご賞味ください。

「黒蜜入りロールケーキ」にも豆乳のサッパリとしたクリームを使用しながら、味の深みを出すために黒蜜を加え、サッパリの中にも甘みを残せるよう商品開発しました。

石狩

当別町

豆乳スイーツ  
豆乳入りシュークリーム  
黒蜜入りロールケーキ

## 株式会社 ライス・ハートフーズ

〒049-0156  
北斗市中野通317番地  
TEL: 0138-73-8000  
URL <https://rice18heart.grupo.jp>  
E-mail [rice\\_heart218@ybb.ne.jp](mailto:rice_heart218@ybb.ne.jp)



### 支援者のヒトコト

北斗市商工会 経営指導員 菊村 直行 さん

吉川社長が食材へのこだわりと味のインパクトを追求し開発した「札幌スープカレーつけ麺」。他にも「ベル味付けジンギスカン辛口」や「アイヌネギスパイス」など、商品名を聞いただけで食欲をそそられます。

- 主要原材料：  
【生めん】小麦粉、食塩、酒精、プロピレングリコール、乳酸ナトリウム、かんすい ほか  
【スープ】水飴、醤油、食塩、チキンエキス、動物油脂、砂糖、りんご酢 ほか
- 標準小売価格：オープン
- 規格・サイズ：180g(生めん140g・つけ麺のスープ40g)
- 取引単位・最低ロット：入り数20×2合・ロット 1ケース
- 保管区分：常温
- 賞味期限：45日



### 北海道産小麦使用!後を引く辛さが癖になる!!

株式会社ライス・ハートフーズでは令和4年5月より「札幌スープカレーつけ麺」を販売している。北海道産の小麦を使用した麺とオリジナルブレンドのスパイスを使用したスープにこだわっている。

ピリッと効いたスパイスが麺とよく絡んで美味しいが、お好みで素揚げしたカボチャやなす、じゃがいもなど

の野菜をトッピングすると一層美味しくいただけます。麺を食べた後にご飯をスープに入れて食べてもよく、味の変化が楽しめます。

現在、「スープカレー風味ざるラーメン」の新商品も用意しており、スーパーなどの新たな販路先への展開を目指しています。

渡島

北斗市

札幌スープカレーつけ麺

渡島

北斗市

# 北斗濃乳ぷりん



## 北斗市産の搾りたて生乳をたっぷり使用した濃乳プリン

お食事処わら家にてデザートにプリンを提供していたが、常連客に好評であったことから、平成28年の北海道新幹線開業を機に「北海道濃乳プリン」を商品化する。

優しいやわらかめのとろとろプリンです。牛乳の濃厚な口当たりですが甘さがとても控えめで素材の味をしっかりと引き立てています。

現在、北斗濃乳ぷりんのほか「かぼちゃぷりん」、「らむれーずんぷりん」など6種類あり、その時々でいろいろな味が楽しめます。

販売場所は、当店のほか「アンテナショップほっとマルシェおがーる」や「ファーマーズマーケットあぐりへい屋」などで販売しています。

お食事処・ぷりん処 わら家

〒041-1231

北斗市向野1丁目4-1

TEL: 0138-77-6353

URL <https://twitter.com/waraya2525>

E-mail [number.j.2@icloud.com](mailto:number.j.2@icloud.com)



### 支援者のヒトコト

北斗市商工会 経営指導員 川村 京也 さん

初めて商談会に参加いただきました。使用する原料は、店主自らの厳選しており、牛乳は地元酪農家より直接仕入れた搾りたてを使ったこだわりの逸品です。今後もさらなる販路開拓など様々な支援を行ってまいります。

- 主要原材料：牛乳・卵黄・砂糖・蜂蜜・トレハロース・香料
- 標準小売価格：330円
- 規格・サイズ：80g
- 保管区分：冷蔵
- 賞味期限：14日以内

渡島

鹿部町

# ほたてみそ



## ほたての旨味をギュッと凝縮したおかずみそ

噴火湾近海で水揚げされた「ほたての稚貝(ベビーホタテ)」をたっぷりを使い、無添加で仕上げたおかずみそです。

ほたてと北海道産の米麴をなじませ、醤油とザラメなどでじっくり煮詰めています。米麴の甘さがほたての風味を一層引き立てる、ほたての食感と深い旨み特徴です。

炊き立てのご飯の上にのせて食べるのはもちろん、お酒のつまみとしてそのまま食べても美味しく召し上が

れます。他に、おにぎりの具材やお茶漬、スティック野菜のディップなど、普段の料理のアクセントとして、万能にご利用いただけます。

販売場所は道の駅しかべ間歇泉公園内の「こいたのおかず屋」の他、ふるさと納税の返礼品にもなっています。今後はパッケージを改良するなど商品を磨き上げ、鹿部町の新たなお土産品としての展開を目指しております。

株式会社 こいた工房

〒041-1402

茅部郡鹿部町字鹿部92-1

TEL: 01372-7-7026

URL <https://www.koita-koubou.com/>

E-mail [koita.koubou@gmail.com](mailto:koita.koubou@gmail.com)



### 支援者のヒトコト

鹿部商工会 記帳専任職員 高村 淳美 さん

今回初出展でした。個人的には出汁茶漬けの他にも火で炙り香ばしさを出したほたてみそと冷酒の組み合わせも強く推しています！鹿部のご飯のお供を皆様にもぜひ食べていただきたいです！

- 主要原材料：ほたて、米麴、醤油、ザラメ、鷹の爪
- 標準小売価格：1,080円
- 規格・サイズ：200g
- 取引単位・最低ロット：1ケース（6本入）
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：90日

## 有限会社 たかせ

〒041-1354  
亀田郡七飯町字大沼町647-15  
TEL: 0138-67-2469  
URL <https://www.gagomekonbu.com>  
E-mail [takase@gagomekonbu.com](mailto:takase@gagomekonbu.com)



### 支援者のヒトコト

七飯町商工会 経営指導員 高見 健太 さん

地域食材を活用した商品を開発するアイデアにはいつも驚かされています。今後も幅広い販路開拓を目指し、多くの人に知って頂けるように支援を行って参ります。

- 主要原材料: 数の子、砂糖、しょうゆ、酒粕、オリゴ糖、発酵調味料、いか、昆布、風味調味料(かつお)、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(紅麹、アナトー)、増粘剤(キサンタンガム)、PH調整剤、(一部に小麦、大豆、いか、さばを含む)
- 標準小売価格: 480円
- 規格・サイズ: 100g
- 取引単位・最低ロット: 1 C/S 30個
- 保管区分: 冷蔵
- 賞味期限: 冷蔵40日 ※開封後3日



### 七飯町産日本酒「郷宝」の酒粕を使用した 深い旨味とコクが特徴な松前漬

七飯町の酒蔵「箱館醸造」の日本酒「郷宝」の酒粕を使用した松前漬です。塩辛の製造を手がける「誉食品」の松前漬けを使用し、酒粕を合わせて攪拌しながら漬け込むことで、かどが取れたまろやかさやコク、旨味が生まれ大変美味しく出来上がりました。酒粕は熱処理でアルコールを飛ばしつつも、しっかりと

日本酒独特の風味やコクが感じられます。

日本酒やワインのアテにはもちろんのこと、ご飯のおかず、お茶漬けにも相性抜群です。

販売場所は七飯町の道の駅「なないろ・ななえ」、函館空港内など。有限会社たかせのオンラインショップでも購入できます。

渡島

七飯町

大人の松前漬  
ねばいかす

## 株式会社 上野屋

〒049-1522  
松前郡松前町字大沢95-2  
TEL: 0139-42-2660  
URL <https://sakura-maguro.com>  
E-mail [matsumae-m1@chic.ocn.ne.jp](mailto:matsumae-m1@chic.ocn.ne.jp)



### 支援者のヒトコト

松前商工会 経営指導員 相馬 智広 さん

上野さんが新商品として開発しました、幻の海苔と呼ばれる貴重な天然岩海苔を使用した、食感と風味を追求した逸品「松前岩のり佃煮」を知っていただく良い機会となりました。今後も販路拡大に向け、伴走型支援を進めて参ります。

- 主要原材料: スサビノリ (松前産)
- 標準小売価格: 756円
- 規格・サイズ: 80g
- 保管区分: 冷蔵
- 賞味期限: 約6ヶ月



### 天然岩海苔の香りや風味を最大限に生かした佃煮

幻と言われている天然岩海苔の「寒のり」を使った海苔の風味豊かな贅沢な佃煮です。

「寒のり」は1月～2月に採取され、年間で1000帖～1500帖(1帖は10枚)しか入荷されない地元以外ではほぼ流通していないという幻の海苔です。色の黒さ、風味の良さ、香りの強さが特徴です。

株式会社上野屋では、寒のりの穴

開きや厚みが不揃いなどの規格外、端材も無駄なく有効利用する観点で岩のり佃煮を開発しました。炊き立てのご飯の上のせて食べるのが一番ですが、パスタに混ぜても相性が良く、サラダやチャーハンなど様々な料理に楽しんでいただけます。

本商品は自社店舗とECサイトで販売しています。乾燥海苔とは違った美味しさをぜひご賞味ください。

渡島

松前町

松前岩のり佃煮

檜山

せたな町

# 漁師の焙煎海老ラー油 漁師の焙煎海老ラー油 スペシャル



## こだわりの素材を詰め込んだ食べるラー油

船長自らが漁獲した日本海産アカシマ海老を香ばしく焼き上げ、ラー油の中に旨みを閉じ込めた逸品です。

水分をぎりぎりまで飛ばしているので添加物なしで常温5ヶ月保存可能です。

定番の白米の上に乗せるのはもちろん、卵かけごはんや卵焼きにのせても相性抜群。

令和4年9月にはバージョンアップした「漁師の焙煎海老ラー油スペシャル」が完成。オイルにこだわり、北海道産の「こめ油」と「えごま油」をブレンドし、辛みよりも旨みを引き立たせている特別な味をご賞味ください。

令和4年9月にはバージョンアップした「漁師の焙煎海老ラー油スペシャル」が完成。オイルにこだわり、北海道産の「こめ油」と「えごま油」をブレンドし、辛みよりも旨みを引き立たせている特別な味をご賞味ください。

## 有限会社 マーレ旭丸

〒049-4822  
久遠郡せたな町瀬棚区元浦161-5  
TEL: 0137-87-3455  
URL <https://www.asahimaru.com>  
E-mail [info@asahimaru.com](mailto:info@asahimaru.com)

### 支援者のヒトコト

せたな商工会 経営指導員 大山 慎也 さん

自社の漁船で社長自ら漁獲したイカやエビなどの魚介類を高鮮度のうちに処理加工し、安心安全な製品づくりを行っております。今後も商談会等への出展を通し販路開拓への支援を継続していきたいと思っております。

### 漁師の焙煎海老ラー油

- 主要原材料: ごま油、アカシマ海老、アーモンド、にんにく、砂糖、塩、唐辛子ほか
- 標準小売価格: 80g950円・160g1,800円
- 規格・サイズ: 80gと160g
- 取引単位・最低ロット: 1c/s(80g×20本)(160g×12本)
- 保管区分: 常温
- 賞味期限: 150日

### 漁師の焙煎海老ラー油 スペシャル

- 主要原材料: 食用こめ油(北海道産)、ごま油、アカシマ海老、アーモンド、にんにく、えごま油、砂糖、塩、唐辛子ほか
- 標準小売価格: 80g1,400円・160g2,700円
- 規格・サイズ: 80gと160g
- 取引単位・最低ロット: 1c/s(80g×20本)(160g×12本)
- 保管区分: 常温
- 賞味期限: 150日

檜山

せたな町

# 瀬棚Isetana (カマンベールタイプ)



## ジャージー種とブラウンスイス種の グラスフェッドミルクを使用したナチュラルチーズ

カマンベールタイプは本場フランス・ノルマンディーのカマンベールチーズと同じ大きさの直径約11cm、重さ約250g。白カビや乳酸菌が最も活動しやすい伝統的な大きさ。乳酸菌は生きていますので、日々熟成が進み、熟成が進むと柔らかくなり濃厚な風味となります。

美味しいだけでなく、高いレベルでの安心安全なチーズを目指して牧場とチーズ工房両方で有機JAS認証を取得しています。

大切に扱い、時間をかけ、一つ一つ丁寧に作った生乳そのままの美味しさをご賞味ください。

## 株式会社 マウニーテイル

〒049-4821  
久遠郡せたな町瀬棚区三本杉94  
TEL: 0137-87-2303  
URL <https://cheesedom.jp>  
E-mail [info@mounni-tail.co.jp](mailto:info@mounni-tail.co.jp)



### 支援者のヒトコト

せたな商工会 経営指導員 大山 慎也 さん

美味しいだけでなく、安心安全なチーズを目指し有機JAS認証を取得するなど、オーガニックチーズの製造に力を入れています。今後も商談会等への出展を通し販路開拓への支援を継続していきたいと思っております。

- 主要原材料: 生乳
- 標準小売価格: 2,300円
- 規格・サイズ: 250g
- 保管区分: 冷蔵
- 賞味期限: 60日

## 居酒屋 和がや

〒043-0103  
爾志郡乙部町字緑町353-1  
TEL: 0139-56-1315  
URL <https://r.goope.jp/sr-01-013641s0007>  
E-mail [wagaya\\_otobe@yahoo.co.jp](mailto:wagaya_otobe@yahoo.co.jp)

### 支援者のヒトコト

乙部町商工会 経営指導員 寺田 賢也 さん

ゆり根の食感を残すため、何度も試行錯誤を繰り返して作ったプリンです。和菓子のような食感で商品名も「和ぷりん」としました。全国でも珍しいスイーツを多くの方に食べて頂きたい、販路開拓に向けた支援を行います。

### ゆり根の和ぷりんギフト用(4本入)

- 主要原材料：ゆり根、牛乳、砂糖、白花生クリーム
- 標準小売価格：3,660円(税込み)
- 規格・サイズ：1本80g×4本入 箱詰め
- 取引単位・最低ロット：1箱～
- 保管区分：冷蔵
- 賞味期限：8日

### ゆり根の和ぷりん

#### 黒千石ジュレ入ギフト用(4本入)

- 主要原材料：ゆり根、牛乳、砂糖、白花生クリーム、黒千石
- 標準小売価格：3,960円(税込み)
- 規格・サイズ：1本85g×4本入 箱詰め
- 取引単位・最低ロット：1箱～
- 保管区分：冷蔵
- 賞味期限：8日

「ゆり根和ぷりん」は令和4年度北海道新技術・新製品開発賞 食品部門で奨励賞に選定されました。



### ゆり根本来のほっくりとした食感をいかした和風ぷりん

乙部町産の高級食材ゆり根と北海道産原料のみを使用し、丁寧に手作りしています。ゆり根本来のほっくりとした食感をいかし、和菓子のようにしっとりなめらかで上品な甘さが特徴です。賞味期限が近づくにつれゆり根が熟成してゆき、旨味がじっくり、ととのっていきます。

乙部町産黒千石大豆をじっくりと煮込みやわらかくし、優しい甘さのジュ

レに仕上げた黒千石ジュレは「ゆり根ぷりん」と絶妙にマッチしております。ギフトとしてのご利用や特別な日のデザートとして、是非ご賞味ください。

本商品は店舗と近隣町道の駅で販売していますが、今後は食文化としてゆり根を大切にしている関西圏の方にも「ゆり根の和ぷりん」の魅力を伝えていき、新たな販路を展開したいと考えております。

檜山

乙部町

ゆり根の和ぷりん  
ゆり根の和ぷりん  
(黒千石ジュレ入)

## キッチン Café のどか

〒043-0104  
爾志郡乙部町字館浦499  
TEL: 0139-62-2510  
URL <http://www9.plala.or.jp/cafe-nodoka>  
E-mail [aketanpapi@gmail.com](mailto:aketanpapi@gmail.com)



### 支援者のヒトコト

乙部町商工会 経営指導員 寺田 賢也 さん

健康志向の方にも嬉しい乙部産の黒千石大豆を使用した手作りシフォンケーキです。手作りならではのぬくもりを感じさせる味わいをたくさんの方々にご提供できるよう、今後も販路開拓に向けた支援を継続してまいります。

- 主要原材料：小麦粉、黒千石大豆、玉子、食用油、砂糖
- 標準小売価格：800円
- 規格・サイズ：1個(ワンホール) 直径15cm 高さ10cm
- 取引単位・最低ロット：5個～
- 保管区分：常温
- 賞味期限：常温4日



### 健康志向の方にも嬉しい和テイストのシフォンケーキです。

栄養価の高さで知られながらも栽培が難しく貴重な「乙部産 黒千石大豆」のきな粉を使用した無添加・手作りのシフォンケーキです。きな粉は店主の門野さんが黒千石大豆を煎って作り上げています。そのきな粉を3分の1以上入れて焼き上げたシフォンケーキはしっとり、ふんわりとした食感に黒千石大豆の香ばしさが際立つ優しい味わいが特徴です。アレン

ジで生クリームや黒蜜などをつけても美味しく召し上がれます。

本商品は店舗(予約販売)と産地直送型お取り寄せ通販・ギフトサイトで販売しています。地方発送も行っておりますので、お気軽にお問合せください。

スイーツ好きな人や健康志向の人向けの贈答用として、ティータイムのお供に是非ご賞味ください。

檜山

乙部町

乙部黒千石シフォンケーキ

檜山

乙部町

# Gaivota 炭酸入り ミネラルウォーター



## 北海道乙部町の天然シリカを含む美味しい水「Gaivota」に炭酸を封じ込めた炭酸入りミネラルウォーター

「Gaivota」は乙部町姫川水域の井戸水を濾過殺菌したミネラルウォーターです。シリカ(ケイ素)を多く含む軟水・中性でまろやかな口当たりは、コーヒーやお茶、ご飯の美味しさをいっそう引き立てます。

この「Gaivota」を100%使用した炭酸水は原水の柔らかな口当たりを大切にするため、十分な時間をかけてゆっくりと炭酸を溶かしています。

炭酸強度は4.3GV(強炭酸)ですが、飲み口が軽く飲みやすく、開栓しても炭酸ガスが抜けにくいのが特徴です。

本商品は乙部町内外のお土産店などで販売している他、飲食店、ニセコ高級ホテルのウエルカムドリンクとしても提供されています。今後は本物志向の人向けの贈答用や飲食店、空港、観光地などへ販路を展開したいと考えております。

## 株式会社 命水ボトラーズ

〒043-0104  
爾志郡乙部町館浦510番地1  
TEL: 0139-56-1717  
URL <http://www.meisui-otobe.jp>  
E-mail [h-kabutoya@advance-web.co.jp](mailto:h-kabutoya@advance-web.co.jp)



### 支援者のヒトコト

乙部町商工会 経営指導員 寺田 賢也 さん

水はもちろん、パッケージからネーミングまで地域の特徴に拘り、積極的な事業展開をしている(株)命水乙部ボトラーズさんにはいつも刺激を受けています。今後も商品の魅力を発信し、販路拡大のための支援を行います。

- 主要原材料: 鉱水、炭酸
- 標準小売価格: 756円
- 規格・サイズ: 720ml
- 取引単位・最低ロット: 12本
- 保管区分: 常温
- 賞味期限: 製造日から1年間

檜山

乙部町

# ゆり最中



## 乙部町産「ゆり根」を100%使用した素材を生かした最中

乙部町の特産品「ゆり根」を最中にした乙部町を代表する銘菓です。ゆり根の上品な味わいとなめらかな舌触りが特徴で、餡に使われるゆり根は全て乙部町産のゆり根を使用しています。有限会社富貴堂ではゆり根を2年間低温熟成させ、味を引き出し、100%ゆり根の餡を作り上げています。ゆり根をイメージした最中の皮も印象的です。

本商品は店舗、乙部町宿泊施設内の売店、近隣町の道の駅、道外の百貨店などで販売しています。お客様からは乙部町のお土産やお使い物としてご利用いただいています。

今後は乙部町でしか作れない新しい菓子づくりに挑戦し、道内外の多くの人々に知ってもらえるよう商品の魅力を伝え、和菓子販売の新たな販路の展開を目指します。

## 有限会社 富貴堂

〒043-0103  
爾志郡乙部町字緑町131-1  
TEL: 0139-62-2024  
URL <https://r.goope.jp/sr-01-0136410001>  
E-mail [fukido@sky.plala.or.jp](mailto:fukido@sky.plala.or.jp)



### 支援者のヒトコト

乙部町商工会 経営指導員 寺田 賢也 さん

乙部産の食用ゆり根を使い、昔ながらの伝統製法を守りながらお菓子作りを行ってきた老舗菓子店です。その伝統の味を全国にお届けするため、今後も商談会等への出席を促し販路開拓への支援を継続していきます。

- 主要原材料: ゆり根、白双糖、オリゴ糖、寒天、もち米
- 標準小売価格: 1個183円 12個入2,419円
- 規格・サイズ: 6個入、9個入、12個入、15個入
- 取引単位・最低ロット: 1回 1万円以上
- 保管区分: 常温
- 賞味期限: 60日

## 乙部町魚つきの森づくり協議会

〒043-0104  
爾志郡乙部町字館浦480-5  
TEL: 0139-62-3359  
URL <https://otobee.jp/>  
E-mail [shuuji.suzuki@outlook.jp](mailto:shuuji.suzuki@outlook.jp)



### 支援者のヒトコト

乙部町商工会 経営指導員 寺田 賢也 さん

蜂蜜の収穫だけでなく、ミツバチが自然界で果たす役割の大切さを多くの人に伝える活動もしています。安心安全な蜂蜜を皆様に届けるため、今後も伴走型事業により販路開拓に向けた取り組みを支援していきます。

- 主要原材料：純粋 蜂蜜
- 標準小売価格：価格改定中
- 規格・サイズ：140g/1本、500g/1本
- 取引単位・最低ロット：140g40個  
500g 20個
- 保管区分：常温
- 賞味期限：3年



### 乙部町の豊かな自然に育まれた純粋蜂蜜

「おとべのはちみつ」は熱処理や加糖などの成分調整をせず、濾過のみの自然のままお届けしていますので、蜂蜜本来の風味や栄養素を摂取できるのが特徴です。

ミツバチ達が花蜜を集めている乙部町の来拝川流域とその周辺エリアは、「花ごとの個性をしっかりと引き出せる適地」、「糖度が高く高品質な蜂蜜が採れる」と養蜂家お墨付きです。自然豊かな来拝川流域の森に咲くトチやアカシアのほか、ソバ、クローバー

など、花蜜由来の味、香り、色などそれぞれの違いを存分にお楽しみいただけます。

アカシア蜂蜜はクセや酸味が少なく、喉にのこらない優しい甘さで、結晶化しにくいのが特徴です。砂糖の代わりに料理で使用したり、お湯に溶かしてそのまま飲むのがオススメです。さらりとしているので、そのまま食べても美味しい蜂蜜を是非ご賞味ください。

檜山

乙部町

北海道純粋蜂蜜  
おとべのはちみつ  
アカシア

## 株式会社 ヴーム

〒043-1113  
檜山郡厚沢部町新町48-2  
TEL: 0139-56-1333  
URL <https://sites.google.com/0293.work/massaoofarm>  
E-mail [masao-sawaguchi@sky.plala.or.jp](mailto:masao-sawaguchi@sky.plala.or.jp)



### 支援者のヒトコト

厚沢部商工会 事務局長 中村 正二 さん

自社農場で栽培する黒豆を使用し、素材の風味を活かした甘納豆に仕上がっています。そのまま食べるだけでなく、お赤飯やアイスにトッピングしても美味しいです。今後も販路拡大等の取り組みについて支援を行っていきます。

- 主要原材料：黒豆（光黒大豆）、  
てん菜糖、ガラクトオリゴ糖
- 標準小売価格：オープン価格
- 規格・サイズ：125g
- 取引単位・最低ロット：20個
- 保管区分：常温
- 賞味期限：3ヶ月



### 江差産「光黒大豆」の素材を生かした甘納豆

北海道江差町に立地する自社農場で栽培した黒豆（光黒大豆）を手作業で一粒ずつ厳選し、原料に保存料を一切使用せず、こだわりの材料で美味しく炊き上げています。一粒一粒が小さく、やわらかい歯ごたえと黒豆本来の濃厚な甘さが魅力です。

栽培している黒豆は光黒というブランド名で流通しており、食物繊維も豊富で栄養価が高いのが特徴です。自社栽培のため品質管理や在庫確保面でも商品の安定供給が可能となっ

ています。

甘納豆はお茶との相性が良く、おやつとして子どもから大人まで気軽に食していただけるため、来客用のお茶請けとしてもご利用いただけます。甘納豆を入れて赤飯を炊き上げるのもオススメです。

販売場所は店舗、近隣町道の駅など。ふるさと納税の返礼品にもなっています。今後は健康志向の高い人向けの贈答用として百貨店などへの販路の展開を目指しています。

檜山

厚沢部町

黒豆甘納豆

檜山

厚沢部町

# えぞまいたけ



## 工場朝採り産地直送!豊かな香りと 抜群のシャキシャキ感が楽しめる舞茸

有限会社 渋田産業の主力製品「えぞまいたけ」は1年中安定してお届けできる空調栽培方法をとっています。道産原料にこだわった自家配合菌床を採用し、きのこのコンディションに合わせた適切な配合できのこの旨味を引き出しています。

できるかぎり自然環境に近づけた栽培方法を取り入れており、完全無農薬栽培で、温度・湿度など徹底した衛生管理を行い、安心・安全・美味しい

「えぞまいたけ」をお届けしています。天然物に劣らない大振りで肉厚な傘とどっしりとした茎が魅力の舞茸は、色素が薄いので調理の際に出る煮汁が黒くなりにくく、歯ごたえが良く風味豊かで、熱を加えてもシャキシャキとした食感を楽しめるのが特徴です。天ぷらはもちろん、パスタ、ピザ、シチューなど幅広い料理で存分にお楽しみいただけます。

有限会社 渋田産業

〒043-1117  
檜山郡厚沢部町字美和1268-6  
TEL: 0139-52-3960  
URL <https://ezomaitake.jp/>  
E-mail [info@ezomaitake.com](mailto:info@ezomaitake.com)



### 支援者のヒトコト

厚沢部商工会 事務局長 中村 正二 さん

渋田さんの「えぞまいたけ」を食べたら、他の「まいたけ」には戻れません。やみつきになる美味しさでリピーターが続出中です。これからもう一人でも多くのお客様にお届けできるよう販路拡大の取組みを支援していきます。

- 主要原材料：北海道産白樺、北海道産ふすま（小麦）
- 標準小売価格：オープン価格
- 規格・サイズ：100g～応相談
- 取引単位・最低ロット：応相談
- 保管区分：冷蔵・冷凍
- 賞味期限：冷蔵（4～5日）、冷凍（約1ヶ月）

檜山

上ノ国町

# ほっけの切込



## 道南浜街道伝承の味を現代風にアレンジしたほっけの切込

海鮮保存食の代表「切込」は山海の具材（魚と麴）による熟成発酵食品で、その独特な味と香りは浜街道の人々に愛されてきました。

株式会社 食彩工房の主力製品である「ほっけの切込」は表皮の除去、漬込み期間の短縮、生姜の香りづけなど様々な工夫によって、昔ながらの美味しさをそのままに、塩分、発酵臭を抑えた現代に合った食べやすい味に仕上がっているのが特徴です。

白米の上のにせるのはもちろん、お茶漬けやお酒のあて、パスタに絡めても相性抜群です。他に、ほっけの切込と調味料をミキサーにかけ自家製ドレッシングを作り、野菜と和えて食べるなど、幅広い料理で活躍してくれます。

本商品は道内の高級ホテル、近隣町道の駅、自社ECサイトで販売しています。

株式会社 食彩工房

〒049-0611  
檜山郡上ノ国町字大留244番地10  
TEL: 0139-56-1808  
URL <https://www.shokusai-koubou.com/>  
E-mail [shokusai.kirikomi@muse.ocn.jp](mailto:shokusai.kirikomi@muse.ocn.jp)



### 支援者のヒトコト

上ノ国町商工会 経営指導員 川島 正 さん

地域の伝統的な保存発酵食品で、檜山の職人が造った糀（こうじ）に拘り、現代風に味をアレンジした、どこにもない発酵食品です。老若男女問わず、多くの人に食べて頂く為、今後も伴走型により販路開拓・拡大に向けた支援をしていきます。

- 主要原材料：ほっけ（北海道産）、糀（こうじ）、生姜、唐辛子、食塩、デキストリン調味料（アミノ酸等）、酸味料
- 標準小売価格：1,404円
- 取引単位・最低ロット：1箱（50個入）
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：120日



## 有限会社 マルトシ吉野商店

〒048-0415  
寿都郡寿都町歌棄町美谷206-1  
TEL: 0136-64-5018  
URL <http://yoshino-yagura.jp/>  
E-mail [hide\\_yoshino1220@yahoo.co.jp](mailto:hide_yoshino1220@yahoo.co.jp)



### 支援者のヒトコト

寿都商工会 経営指導員 岡田 涼平 さん

「寒風やぐら干し鮭寿」はマルトシ吉野商店さんの創業当時からの看板商品で、全国水産加工たべもの展では水産庁長官賞を受賞するなど評価の高い商品です。お歳暮等の贈答品としても非常に人気のある商品ですので、今後も商談会や展示会への出展を通して支援してまいります。

- 主要原材料：鮭、天日塩
- 標準小売価格：7,020円
- 規格・サイズ：鮭1尾
- 取引単位・最低ロット：鮭1尾
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：6か月



### 寿都の寒風と職人技で 鮭本来のうま味を最大限に引き出した「鮭寿」

マルトシ吉野商店の看板商品「寒風やぐら干し 鮭寿」は、1本1本手間ひまかけて丁寧につくる自慢の逸品です。寿都の前浜で水揚げされた脂のりの良い秋鮭から形の良いモノだけを厳選、塩のみを使い木樽でじっくりと熟成。さらに独自のやぐらを用い、厳冬期の日本海からの寒風で干し上げ、旨味を凝縮。厳選した素材と職人技がおりなす風味豊かな美味しさになっています。

炙ると皮までパリパリと香ばしく、箸が止まらなくなる美味しさで、酒の肴にもってこいです。なお、当商品は「贈答品」「自分へのご褒美」としてご購入いただくことを想定しております。ギフト用商品としては、「やぐら干しギフトセット」(熟成鮭切り身、いくら、鮭荒ほぐし)、「熟成粗ほぐしセット」(熟成鮭荒ほぐし4種類)とセット商品も取り揃えています。ぜひお問い合わせください。

後志

寿都町

寒風やぐら干し  
鮭寿

## 海辺の茶屋ぐ〜みん

〒048-0415  
寿都郡寿都町歌棄町有戸182  
TEL: 090-6870-5249  
URL <https://r.goope.jp/taichilove/about>  
E-mail [taichi0413love@gmail.com](mailto:taichi0413love@gmail.com)



### 支援者のヒトコト

寿都商工会 経営指導員 岡田 涼平 さん

町民や観光客から愛される飲食店として経営していた海辺の茶屋ぐ〜みんさんですが、コロナ禍の影響もあり商品の製造に力を入れ始めました。その対応や商品開発の速さには驚かされるばかりで、次々と商品を開発しましたが、まだまだアイデアがあるようです。そのスピード感に負けないよう今後も継続して支援してまいります。

- 主要原材料：小麦粉(国産)、バジルペースト(寿都産)、食塩
- 標準小売価格：590円
- 規格・サイズ：1袋200g
- 取引単位・最低ロット：45袋入1ケース
- 保管区分：常温
- 賞味期限：1年半(18ヵ月)



### バジルの香り広がる爽やかな麺「風のバジルめん」

当店では、国産小麦に寿都町の新たな特産品「風のバジル」を練りこみ、バジルの香りが広がる、さわやかな新感覚の麺を商品化しました。バジルはビタミンE、ビタミンK、カリウムなども含まれ、抗酸化力を持ち、免疫機能を正常に保つため、健康に気を使いたい方に特にオススメです。

アレンジレシピとしては、生ハムとトマトのパスタサラダ、夏野菜パスタ、豆乳担々麺など和洋中幅広くお使いいただけます。なお、小樽駅構内にある「駅なかマートタルシェ」さんでお取り扱いいただいています。

後志

寿都町

風のバジルめん  
(細うどん)

後志

神恵内村

# 積丹グラッセ



## ごはんのおとも!?お酒のあて!? 実はダイエットフーズ!?

「積丹グラッセ(ふのりと帆立耳の生姜甘煮)」は、神恵内産のふのりと旨味豊富な北海道産帆立のミミをたっぷり使い、生姜をきかせ甘辛く炊き上げた極上の逸品です。

ふのりは、1月～4月の一番寒い時期に採れる、磯の香りが高く歯ごたえがしっかりしているものを使い、社長自ら丁寧に砂抜を行ったこだわりの

食材を使用しています。

また、ふのりは低脂肪・低カロリー・高たんぱく質といった優秀食材でもあり、健康に気を付けている方にもオススメです。

お召し上がりは、そのままご飯にかかけたり、酒の肴、ピザにのせるなどのアレンジ料理でいただけます。

## 有限会社 いちき岡田商店

〒045-0301  
古宇郡神恵内村大字神恵内村87-1  
TEL: 0135-76-5321  
URL <https://kamoenai-store.com/>  
E-mail [okashow2@gmail.com](mailto:okashow2@gmail.com)



### 支援者のヒトコト

神恵内村商工会 経営指導員 小野寺 道幸 さん

「積丹グラッセ」は、フードロス削減につなげたいという代表者の思いから、村外にあまり出回らないふのりと、村内のお寿司屋さんで廃棄される帆立耳を掛け合わせ、開発された特産品です。

今後も社長の思いに応えられるよう、商品開発支援を継続していきます。

- 主要原材料：北海道産のホタテのミミ、神恵内産布海苔、生姜
- 標準小売価格：540円
- 規格・サイズ：40g
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：4か月

上川

上川町

# あさひ食堂 酒蔵らーめん



## お店の味をご自宅で!! ~お店の味を完全再現した一袋~

雄大な自然の中、大雪山の伏流水で作られる麺とスープは「日本一」と評価され、日本ラーメンの美味しいまち上川町。

その上川町で昭和46年に創業した「あさひ食堂」は全国にファンがいる行列店です。

このたび、「あさひ食堂」一番人気の味噌と、上川町の酒蔵「上川大雪

酒造」の酒粕を使用した「酒蔵らーめん」が袋麺として誕生しました。あさひ食堂の手作り味噌と、上川大雪酒造の純米大吟醸酒の酒粕をブレンドしたスープ、そして、長期保存ができる乾燥麺ながら生麺に負けない美味しさを実現した麺をお楽しみください。

## 有限会社 三輪商事

〒078-1762  
上川郡上川町新町145  
TEL: 01658-2-1606  
E-mail [miwa-n@orchid.plala.or.jp](mailto:miwa-n@orchid.plala.or.jp)

### 支援者のヒトコト

上川町商工会 経営指導員 三枝 敏九 さん

「酒蔵らーめん」は、食べた人の多くから「袋麺の中で一番おいしい」と高い評価をいただいております。あさひ食堂と上川大雪酒造のコラボ商品として話題を呼んでいます。

袋麺の美味しさを追求したホンモノの商品です。

- 主要原材料：小麦粉、かんすい、みそ、酒粕
- 標準小売価格：350円(税込み)
- 規格・サイズ：205×155×20/150g
- 取引単位・最低ロット：50袋
- 保管区分：常温
- 賞味期限：製造から6ヶ月

株式会社 志BETSホールディングス  
(士別サムライブルワリー)

〒095-0401  
士別市朝日町中央4527番地89 士別サムライブルワリー  
TEL: 0165-28-2600  
(株式会社グループホールディングス内)  
URL <https://shibetsucb.official.ec/>  
E-mail [shibetsucb.order@s-bets.jp](mailto:shibetsucb.order@s-bets.jp)



支援者のヒトコト

朝日商工会 経営指導員 高橋 良輔 さん

乱立するクラフトビールの中でも名前のおり、勇ましい侍のように他を寄せ付けない存在といえます。味はもちろんデザインも人気で今後の展開に期待大です。

- 主要原材料：麦芽、ホップ、はとむぎ(士別市多寄産)
- 標準小売価格：715円(税込) / 1本
- 規格・サイズ：330ml / 1瓶
- 取引単位・最低ロット：1箱(入数35本 / 1箱)
- 保管区分：冷蔵
- 賞味期限：90日



クラフトビールの入り口として最適、  
本格的な味わいの3種のスタイル

武士の「士」をもじり「侍」士別としても有名な士別市にて、2021年12月に誕生した地元初のクラフトビール醸造所「士別サムライブルワリー」。

柑橘系の香りがするホップを使用しスッキリした味わいのゴールドエール「煌(こう)」、トロピカルなフレーバーが際立つクラフトビール定

番のIPA「雅(みやび)」、士別市多寄産の小麦「春よ恋」を一部使用した優しい口当たりのウィートエール「寵(ちよう)」。

この3種類を通じて、クラフトビールの味わいの幅広さを感じられること間違いありませんので、是非一度ご賞味ください。

上川

士別市朝日

3種のクラフトビール  
煌・雅・寵

珈琲淹リファインド朝日店

〒095-0401  
士別市朝日町中央3781番地  
TEL: 090-9088-7382  
URL <https://refined3781.official.ec/>  
E-mail [nananananaokiski@yahoo.co.jp](mailto:nananananaokiski@yahoo.co.jp)



支援者のヒトコト

朝日商工会 経営指導員 高橋 良輔 さん

市販のあんこが甘すぎる、もの足りない等といった要望に喫茶店のマスターが持ち前の明るさと器用さで応えて生まれた商品です。色々な料理、デザートに活用できますので一般売場だけではなく飲食店でも喜ばれています。

- 主要原材料：小豆
- 標準小売価格：216円(税込) / 100g
- 規格・サイズ：要相談
- 取引単位・最低ロット：要相談
- 保管区分：常温
- 賞味期限：6ヶ月



天塩岳が育んだ至福の甘み

道立自然公園「天塩岳」や「天塩川」を有する水と農業のまち士別市。

そんな士別市朝日町で喫茶店「珈琲淹リファインド朝日店」を営む店主が製造する「しふくあん」は、地元産小豆と市の代表的作物てん菜を使い、食の安心安全を追究し無添加で作られた餡です。

道内有名和菓子メーカーであんこ製造ノウハウを身につけた店主のこだわりの配合による「深みのある甘さ」が特徴的で、通常のあんこと異なり複雑な後味を味わうことができます。

用途に合わせて糖度や容量を変更したオーダーメイドのあんこも対応可能です。

上川

士別市朝日

しふくあん

胆振

洞爺湖町

# ナチュラルハーブティ



## ハーブの牧場からそのままお届け

洞爺湖町、自社農場にて育成から乾燥製造まで管理しています。手摘みで丁寧に乾燥、無添加で自然の味をそのままご提供します。洞爺湖の大地が生み出した自家製ハーブを温度湿度管理（自社乾燥施設）にこだわり、綺麗な色味と透明感のあ

る飲み味を実現しました。日々の忙しさでストレスや疲れを感じている方や生活の質を意識されている方におすすめです。今後は自家製ハーブを使った菓子類などの商品開発も行っていきたいと考えています。

## 有限会社 春香ホースランチ ハーバルランチ

〒049-5723  
虻田郡洞爺湖町月浦44-641  
TEL: 0142-73-2455  
URL <http://www.jp horseriding.com/herbal/>  
E-mail [herbalranch@gmail.com](mailto:herbalranch@gmail.com)



### 支援者のヒトコト

洞爺湖町商工会 経営指導員 加藤 貴之 さん

主力事業がホーストレーニングの会社で、商工会としても積極的な伴走支援を行っています。馬の堆肥を活用したハーブ園を展開し、収穫物をこだわりのハーブ商品として提供。商品はもちろん、アロマウォーター作りなど現地での体験メニューもおススメです。

- 主要原材料：乾燥ハーブ
- 標準小売価格：864円
- 規格・サイズ：150mm×130mm
- 取引単位・最低ロット：20個
- 保管区分：常温保存
- 賞味期限：製造日より1年

胆振

洞爺湖町

# hinna



## こだわりの成分を毎日使える価格で ヒンナの化粧水と乳液

hinnaは手摘みにこだわった『赤紫蘇』と幻のお米『財田米』由来の植物美容成分を配合した洞爺湖生まれのスキンケアブランドです。忙しい日々の中、肌は乾燥やマスク生活、ストレスなど多くの刺激にさらされています。自分自身をいたわる癒しのスキンケアタイムを過ごして欲しいとい

う想いから開発しました。天然ローズの香りもお楽しみいただけます。その他、道産サラブレッドのプラセンタエキスやセラミド、16種類のアミノ酸など乾燥ケアや肌荒れにアプローチする成分を配合し、着色料・合成香料フリー、パラベンフリー、アルコールフリーとなっています。

## Toya Pirka Shop

〒049-5611  
虻田郡洞爺湖町旭町1-37  
TEL: 090-2814-3690  
URL <https://toyapirka.base.shop>  
E-mail [kato@toya-pirka-shop.com](mailto:kato@toya-pirka-shop.com)

### 支援者のヒトコト

洞爺湖町商工会 記帳専任職員 升田 尚希 さん

ToyaPirkaShopの加藤さんがブランド名にした「hinna」は、アイヌ語で自然や生き物に感謝する言葉で、洞爺湖町の素晴らしい自然の恵をスキンケアアイテムに配合する事で、町の魅力を発信するとともに多くの人の心と肌に潤いをお届けしています。地元の優れた資源を活用して生まれた「hinna」がご当地コスメとして、多くの方に知っていただけるよう、販路拡大に向けた取り組みを今後も継続して支援を行なって参ります。

- 主要原材料：洞爺湖町産シソ葉エキス、洞爺湖町産コムエキス
- 標準小売価格：3,300円(税込)
- 卸売価格：2,310円(税込)
- 規格・サイズ：  
化粧水 57mm×137mm×57mm/150ml  
乳液 57mm×147mm×57mm/150ml
- 取引単位・最低ロット：5個
- 保管区分：常温
- 使用期限：製造から3年

## フランジパニ

〒052-0101  
有珠郡壮瞥町滝之町283  
TEL: 090-1522-7840  
URL <https://frangipanima.thebase.in/>  
E-mail [aromacosme2016@gmail.com](mailto:aromacosme2016@gmail.com)

### 支援者のヒトコト

壮瞥町商工会 経営指導員 松原 宣彦 さん

昨年、初めて北の味覚再発見に参加したフランジパニの松浦さんは、新千歳空港の売店や札幌市内の百貨店との取引につながり販路が広がっています。今後も商品ラインの拡大やブラッシュアップなど商工会でサポートしていきます。



### 『ハーブのパワーをお肌に』 皮膚の修復力を助けるカレンデュラ 荒れた肌を鎮め健康な肌へ導くカモミール

当社は、「お肌をきれいにするものが地球を汚すのは残念なこと」としたエシカルコスメの商品展開をしています。

アロマ講師として活動する中で、人気の万能バームを販売して欲しい!と声をたくさんいただき、地元、洞爺湖周辺の無農薬ハーブを活用して商品化しました。

自然由来のもののみで製造したバームは、敏感肌・アトピーといったお悩みの方にも好評をいただいています。

現在、新千歳空港に北海道土産として取扱っています。今後、贈答、自然志向の高い方、質の良いものを求める方、原料にこだわりのある方へ販路を広げていきたいです。

胆振

壮瞥町

カレンデュラバーム  
カモミールバーム

### カレンデュラバーム

- 主要原材料：カレンデュラエキス、マカデミアナッツ油、オリーブ油、精油(人工香料は使用せず)
- 標準小売価格：1,650円
- 規格・サイズ：10g
- 取引単位・最低ロット：取引単位10個
- 保管区分：常温
- 賞味期限：未開封2年、開封後半年

### カモミールバーム

- 主要原材料：カミツシ花エキス、マカデミアナッツ油、ホホバ油、精油(人工香料は使用せず)
- 標準小売価格：1,650円
- 規格・サイズ：10g
- 取引単位・最低ロット：取引単位10個
- 保管区分：常温
- 賞味期限：未開封2年、開封後半年

## 豊浦 S. W. FABRIK

〒049-5412  
虻田郡豊浦町字旭町65-8  
TEL: 0142-83-1900  
E-mail [s.w.658fab@piano.ocn.ne.jp](mailto:s.w.658fab@piano.ocn.ne.jp)

### 支援者のヒトコト

豊浦町商工会 経営指導員 狩野 学之 さん

豊浦町にある「道の駅とようら」で特産品のSPF豚とドイツ製の香辛料を使った本格ハム・ソーセージを1人で製造・販売しています。貴重な豊浦町の特産品を皆さんに食べてもらうために、今後も、商談会やイベントに積極的に参加をして、さらなる販路開拓、拡大に向けて支援をおこなっていきたく思います。



### スパイシーな味付けが美味しいハム・ソーセージ

豊浦町の特産品であるSPF豚を中心とした北海道産の豚肉を使用しています。

豊浦産SPF豚の生産量は北海道産SPF豚の生産量の四分の一を占めていて、本場ドイツの香辛料を使い、ハム・ソーセージマイスター直伝の製造法によって一人ですり作り製造しています。厳選した原料にこだわり、塩

はミネラルたっぷりの自然塩と、香辛料は天然のものだけをブレンドして使用しています。手間と時間をかけた他とは違う香りと味わいをお楽しみください。

お子様のいる家庭や、大切な方への贈り物としておススメしたい商品です。

胆振

豊浦町

ハム・ソーセージ

- 主要原材料 豚肉
- 標準小売価格 400円
- 規格・サイズ 100g
- 取引単位・最低ロット：20~30個
- 保管区分：冷蔵
- 賞味期限：製造から24日

日高

新ひだか町

# プリンセス・ルーージュ



## 完熟有機アイコ100%のトマトジュース 「プリンセス・ルーージュ」

使用されているアイコトマトは、化学肥料や農薬などを一切使用しない有機JAS制度の認証を受けた敷地内の自社農場で栽培しており、プリンセス・ルーージュもJAS認定食品です。

糖度が11度から16度まで達する果物のような甘さのアイコトマトを使用し、無添加で素材そのものの美

味さを感じられます。

プリンセス・ルーージュは、2万人以上のフードアナリストが所属する日本フードアナリスト協会主催の「ジャパン・フード・セレクション」で大手メーカーも数多く出品する中、2022年8月度にグランプリを獲得しました。

有限会社 S. R. K.

〒059-2566

日高郡新ひだか町静内東別383番地59

TEL: 0146-48-2800

URL <https://hygeia-hotel.jp/>

E-mail [s.honjou@hygeia-hotel.jp](mailto:s.honjou@hygeia-hotel.jp)



### 支援者のヒトコト

新ひだか町商工会 経営指導員 村山 謙太 さん

プロが認める確かな味のトマトジュースであり、贈り物にもぴったりの商品です。

今後も更なる販路開拓、リピーターづくりに対する支援を続けていきます。

- 主要原材料：トマト
- 標準小売価格：1,944円(税込)
- 規格・サイズ：内容量710ml  
高さ 2,970 × 幅(直径) 77.5
- 取引単位・最低ロット：1箱12本、1箱から
- 保管区分：常温
- 賞味期限：1年

日高

日高町

# 食道園ホルモン(味噌)



## ホルモン×ヘルシー!?

創業より70年間守られてきた秘伝の旨味を臭みのないヘルシーな豚ホルモンに絡めました!

弊社商品の牛ホルモン(味噌味)と比較してみると…熱量294kcal、脂質26.0gに対し、豚ホルモンは熱量193kcal、脂質16.1gと、なんとカロリー約2/3(マイナス101kcal)脂質約1/2(マイナス9.9g)となり、低カロ

リーなのが魅力です。

またアレンジレシピも豊富で、うどんと薬味を混ぜた「ホルモンうどん」や衣をつけてカリカリに揚げた「ホルモンフライ」など実際にお客様から沢山の調理例をInstagramに投稿して頂いております。お客様は女性(20代~50代)が多数を占めています。

有限会社 シンボリ・フーズ

〒055-0001

沙流郡日高町富川北3丁目1-6

TEL: 01456-2-0394

URL <https://www.hokkaido-shokudouen.com/>

E-mail [support@hokkaido-shokudouen.com](mailto:support@hokkaido-shokudouen.com)



### 支援者のヒトコト

日高町商工会 経営指導員 小川 裕平 さん

商品開発・広報を担当している力さんは、将来的な後継者としての意識も高く、若い発想や行動力で販路開拓に精力的です。代表商品の「ホルモン」が日高町の特産品として認知されるよう伴走支援を継続してまいります。

- 主要原材料：豚大腸(北海道産)、味噌だれ
- 標準小売価格：485円(税抜)
- 規格・サイズ：180g/260mm×180mm×約10mm
- 取引単位・最低ロット：1ケース/48個入り(12個入りインナーカートン×4)
- 保管区分：冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限：製造より1年間

## 豚飯屋にくすけ(ラーメンのこのの)

〒080-0011  
帯広市西1条南8丁目20-1  
TEL: 0155-29-2975  
URL <https://r.goope.jp/nikusuke/>  
E-mail [htfbo385gu@gmail.com](mailto:htfbo385gu@gmail.com)



### 支援者のヒトコト

音更町商工会 事務局次長 角谷 稔 さん

今野さんはラーメン店主としての顔もありますが、希少な「十勝モール温泉豚」を独占で仕入れられる強みをいかした物販事業にも力を入れています。新たなビジネスチャレンジを商工会としても応援していきます。

- 主要原材料：豚肉（十勝モール温泉豚）
- 標準小売価格：580円（税込）
- 規格・サイズ：1個150g
- 取引単位・最低ロット：60個～（応相談）
- 保管区分：-18℃以下
- 賞味期限：18日間



### 十勝の旨味！

#### 希少な十勝モール温泉豚100%の絶品ハンバーグ

全国的に有名な十勝モール温泉。その温泉水を飲んで伸び伸びと育った豚を「十勝モール温泉豚」と言います。甘くコクがある肉質が特徴ですが、なかなか市場に流通しない希少な豚です。

当店では、その十勝モール温泉豚を一頭買いし、特に旨味が濃いウデ・モモ・バラ肉を中心にハンバーグを

製造しています。その日使う分だけを自社で粗挽きし、手作りで仕上げる豚肉100%のハンバーグは絶品です。是非、ご堪能ください。

また、このほか、十勝モール温泉豚を使った餃子や豊西牛の絶品カレーなども取り扱っていますので、お気軽にお問合せを！

十勝

帯広市

十勝モール温泉豚ハンバーグ

## 合同会社 オトプケ

〒080-0101  
河東郡音更町大通6丁目6(音更町商工会)  
TEL: 0155-42-2246(音更町商工会)  
URL <https://r.goope.jp/otopuke>  
E-mail [otosho.pro6@tuba.ocn.ne.jp](mailto:otosho.pro6@tuba.ocn.ne.jp)



### 支援者のヒトコト

音更町商工会 事務局次長 角谷 稔 さん

音更町を元気に！そんな思いで始めた商品開発です。

音更町の良質な原材料（ブロッコリーと小麦）を使った地産地消の取組と「ラーメンの町、音更」の普及推進をすすめていくべく支援を続けていきます。

- 主要原材料：小麦、ブロッコリー等(音更産)
- 標準小売価格：300円（税込）
- 規格・サイズ：袋とじ麺(1個約133g)
- 取引単位・最低ロット：応相談
- 保管区分：常温
- 賞味期限：6か月



#### 音更産のブロッコリーを音更産の小麦に練りこんだ 地元愛あふれる逸品！

十勝音更産のブロッコリーをパウダーにして、これまた十勝音更産の小麦(十勝☆夢Mill)100%の麺にたっぷり練りこんだ地元愛あふれる新感覚ラーメンです。

ブロッコリーにはビタミンCなど多くの栄養素が含まれるなど嬉しい成分がいっぱいです。また、こだわりの液体スープとの相性もばっちり、ど

なたでも美味しくお楽しみいただけます！

令和3年2月より製造を開始し、累計4万個を超える販売に至りました！全道・全国に音更をPRしたく立ち上げた合同会社になりますので、催事やイベントなど幅広い展開を皆様と検討していきたいです。

十勝

音更町

ブロッコリーら〜麺

十勝

鹿追町

牧場でづくりのむヨーグルト  
スイーツ



牧場だからできること

良質な生乳の味を活かす為、シンプルな原材料にこだわりました。使うのは生乳、てんさいオリゴ糖、乳酸菌。てんさいオリゴ糖は生乳本来の風味を損なうことなく、丸みのある優しい甘さと柔らかな口あたりを作ります。そして、乳酸菌の働きによって、

濃厚で優しい口あたりの、のむヨーグルトができます。余計なものが入っていないので濃厚なのに口に残らず後味はすっきりとしています。産地直送で発送しますので、できたての新鮮な味わいを楽しむことができます。

株式会社 風景

〒081-0346  
河東郡鹿追町東瓜幕西18線28-26  
TEL: 0156-67-2382  
URL <http://www.countryhomefukei.jp/>  
E-mail [info@countryhomefukei.jp](mailto:info@countryhomefukei.jp)



支援者のヒトコト

鹿追町商工会 記帳専任職員 深澤香代子 さん  
原材料からとてもこだわって作られた商品です。今年度は伴走型事業を活用し、商品パンフレットの作成支援をさせていただきましたが、商工会としても今後積極的なサポートができればと考えております。

- 主要原材料：生乳、てんさいオリゴ糖
- 標準小売価格：¥380
- 規格・サイズ：200ml
- 取引単位・最低ロット：1ケース(45本~60本)
- 保管区分：冷蔵
- 賞味期限：製造日より14日

十勝

芽室町

特製豚井・カルビ串セット



自宅でも簡単に十勝の本格豚井が味わえます。

生の本ロースを肉厚にカットし、1枚1枚職人が“網焼き”をし、熟練の技で絶妙な焼き加減で仕上げております。自社製ブレンドの秘伝のタレがさらに肉のうま味を引き立てております。調理済み製品なので、フライパン等でさっと混ぜるだけで完成です。

イベント・催事への出展での実演調理販売など、全道・全国への卸売りも可能です。  
Aセット：豚井18枚(6枚入り×3袋)・牛カルビ串3本セット  
Bセット：豚井36枚(6枚入り×6袋)・牛カルビ串6本セット

芽室仕出し 株式会社

〒082-0030  
河西郡芽室町本通3丁目12番地1  
TEL: 0155-62-2716  
URL <https://memuroshidashi.com/>  
E-mail [memuroshidashi@gmail.com](mailto:memuroshidashi@gmail.com)



支援者のヒトコト

芽室町商工会 経営指導員 川岸 秀光 さん  
職人が1枚1枚焼いた美味しい豚肉を真空パックにしました。各地のイベント出展でも大人気商品です。本場十勝から芽室仕出しの豚井を味わってください。一度食べたならピーターになります。

- 主要原材料：豚肉等
- 標準小売価格：Aセット5,400円、Bセット10,800円
- 規格・サイズ：発砲スチロール箱
- 取引単位・最低ロット：卸であれば20個程度から相談に応じます。
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：1か月



## 有限会社 長岡食品

〒082-0016  
河西郡芽室町東6条2丁目3番地12  
TEL: 0155-62-2318  
URL <https://nagaoka-shokuhin.com/>  
E-mail [unagaoka@seagreen.con.ne.jp](mailto:unagaoka@seagreen.con.ne.jp)



### 支援者のヒトコト

芽室町商工会 経営指導員 川岸 秀光 さん

業務用食材卸売業の(有)長岡食品さんは、今回の出展用に、家庭用「だしパック」を商品化しました。お勧めのだしパックとして多くの皆様に知って頂きたい商品です。業務用食材もお気軽にお問い合わせ下さい。

- 主要原材料：鰹、昆布
- 標準小売価格：1,350円
- 規格・サイズ：1パック：9cm×12.5cm×11g  
1袋：17cm×23.5cm
- 取引単位・最低ロット：  
相談に応じます。また、お店の味に合わせた配合も相談に応じます。
- 保管区分：常温
- 賞味期限：1年間



### 追い鰹の風味をご家庭で簡単に！

業務用食材の取り扱いを行っている十勝・芽室にある長岡食品では、業務用食材のほか、健康食品、美容商品なども取り扱っており、食品については、おいしさはもちろん、身体がよるこが安心安全な食材にこだわり提供しています。

今回のおすすめ品は、削り節屋が

作った「だしパック」です。煮だした鰹と日高昆布が入ったパックでだしを作り、最後に追い鰹することで風味と味がさらにプラス。お蕎麦屋さんが作った汁と変わらないほどおいしいです。食材は国産で無添加です。

使用例として、炊き込みご飯、鍋、お吸い物、麺類等にご利用ください。

十勝

芽室町

追い鰹の出汁パック(8セット入)

## お菓子のニシヤマ

〒089-1512  
河西郡更別村字更別南1線91-31  
TEL: 0155-52-2065  
URL <https://okashino-nishiyama.com>  
E-mail [okanishi@cream.plala.or.jp](mailto:okanishi@cream.plala.or.jp)



### 支援者のヒトコト

更別村商工会 経営指導員 濱村 好弘 さん

多彩な企画力と行動力から、たくさんの方に更別の小豆を食べてもらいたいという思いで出来た新商品です。

今後も補助金等を積極的に活用した、新商品開発や販路開拓などの取組みに継続した支援を行って参ります。

- 主要原材料：つぶあん(小豆、砂糖、水飴、還元水飴、寒天)最中の皮(もち米)
- 標準小売価格：1,890円(税込)
- 規格・サイズ：外箱140×220×90、内容量800g
- 取引単位・最低ロット：  
1ケース(30箱入)から
- 保管区分：常温
- 賞味期限：2カ月



### おうちで出来たて手作りもなかセット

つぶあんは風味豊かでポリフェノール含有率が高く、地元更別産の「きたろまん」を100%使用。小豆の食感を残しながら、香り高く甘さは控えめでさっぱりとした味わいに仕上げられています。

ふくよかな風味のつぶあんをご家庭で味わっていただけるよう、手作

りのもなかセットにしました。

最中は焼き立てのパリパリ食感をそのまま缶詰にしております。

ご自宅にあるクリームやチーズやアイスクリームなどを入れて自分だけの「オリジナルもなか」を作ってみるのも楽しいですよ。

十勝

更別村

つぶあん & もなか缶

十勝

大樹町

# 和牛道 十勝姫ハンバーグ



株式会社 和牛道

〒089-2152  
 広尾郡大樹町西本通26  
**TEL: 01558-8-7237**  
 URL <https://wagyudo.com/>  
 E-mail [wagyudo@outlook.jp](mailto:wagyudo@outlook.jp)



### 話題沸騰!

### 十勝産グラスフェッドビーフ100%の 十勝姫ハンバーグ!

十勝・大樹町から全国へグラスフェッドビーフ商品を多数送り出す和牛道。その中でも、販売数ナンバーワンの人気商品が「十勝姫ハンバーグ」です。

十勝姫とは、十勝の広大な土地で牧草主体で育った黒毛和牛であり、赤身部分がとても美味しいグラス

フェッドビーフです。昨今では、プロアスリートやファッションモデルなどからも注目を集めている「グラスフェッドビーフ」を全国に広げていきたいとの思いでハンバーグのほか、サーロインステーキなど各種商品も取り扱っていますので、ぜひ一度ご賞味ください!

### 支援者のヒトコト

大樹町商工会 経営指導員 齊藤 秀則 さん

全国的にも珍しい「十勝・グラスフェッドビーフ」が楽しめます。

急ぎ過ぎず進んでいきましょう、商工会がフォローしていきます。

- 主要原材料：十勝産牛肉（十勝姫）
- 標準小売価格：540円＋税
- 規格・サイズ：1個120g
- 取引単位・最低ロット：応相談
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：6か月

十勝

足寄町

# 十勝割烹 熊の子 豚丼のタレ



有限会社 熊の子

〒089-3711  
 足寄郡足寄町南1条2丁目16番地  
**TEL: 0156-25-2625**  
 URL <https://xn--28jtc909y.jp/>  
 E-mail [kumanoko.ashoro@gmail.com](mailto:kumanoko.ashoro@gmail.com)



### 創業者の意思を受け継いだ、自慢の一品

保存料は一切使用しておらず、酒、砂糖、醤油のみで、1940年の創業時から変わらない製法で作り足しをしている年代もの。味の担い手が変わっても材料や製法は変えずに、創業者の意志を受け継いでいる自慢の一品です。

北海道産の原料にこだわった秘伝

のタレは、低温の貯蔵庫で一定期間寝かせ、十分に熟成させることで、嫌みのないまろやかな味に仕立てています。醤油は網走市「倉繁醸造」の特定銘柄から変更せず、味を守っています。また、自社では厳選された「かみこみ豚ロース」とセットでも取り扱っています。

### 支援者のヒトコト

足寄町商工会 補助員 小泉 佳菜 さん

昔ながらの製造方法を伝承し、今に伝えた秘伝のタレです。さらなる販路拡大に向けた伴走支援をしています。

- 主要原材料：タレ／醤油「倉繁醸造」、砂糖、日本酒
- 標準小売価格：タレ：800円（税抜き）
- 規格・サイズ：  
幅40mm×奥行70mm×高さ137mm、500g箱（20本入り）/  
幅356mm×奥行457mm×高さ152mm、14.7kg
- 取引単位・最低ロット：20本より
- 保管区分：タレ／常温
- 賞味期限：タレ／1年間

## The Great North

〒088-1120  
厚岸郡厚岸町山の手2-65番地  
TEL: 090-6877-3639  
URL <https://thegreatnorth.jp>  
E-mail [info@thegreatnorth.jp](mailto:info@thegreatnorth.jp)

### 支援者のヒトコト

厚岸町商工会 経営指導員 小林 大輔 さん

厚岸町にて林業サービス業を営む山本さんが作った「牡蠣の燻製オリーブオイル漬」は、山本さんの「こだわり」や「情熱」がたくさん詰まった商品だと思います。

今回の「北の味覚再発見」の出展では、道内の数多くのバイヤーの皆さん・関係者の皆様へ事業者の思いを伝えることができたと思います。今後も山本さんのさらなる販路開拓支援を継続していきたいと思えます。

- 主要原材料：牡蠣、ニンニク、ローリエ、赤唐辛子、食用オリーブ油、食塩、砂糖、白胡椒、バジル
- 標準小売価格：1,740円（税込）
- 規格・サイズ：100g、6～8個入り
- 取引単位・最低ロット：30g
- 保管区分：冷蔵
- 賞味期限：1カ月



### 木こりがつくる「森と海のつながり」

厚岸町周辺で間伐したエゾヤマザクラの未利用材を活用した燻製用チップ「HOLYSMOKE」を使用し、海の幸を燻製した、山と海を繋ぐ商品「木こりと海 燻製シリーズ」4品を展開しております。道の駅でも好評の

「牡蠣の燻製オリーブオイル漬」は、厚岸産ブランド牡蠣「まるえもん」を使用し、独自製法で仕上げた商品です。「海の幸」を森の「薫り」で包んだ商品、厚岸町の森と海が育む深い味わいをぜひご堪能ください。

釧路

厚岸町

牡蠣の燻製オリーブオイル漬

## 有限会社 瀬川食品

〒088-1151  
厚岸郡厚岸町真栄1丁目13番地  
TEL: 0153-52-2836  
URL <https://segawakonbu.net/>  
E-mail [sawano@pop2.marimo.or.jp](mailto:sawano@pop2.marimo.or.jp)



### 支援者のヒトコト

厚岸町商工会 経営指導員 及川 直 さん

巡回訪問を通じ、瀬川さんの昆布巻に対する情熱を肌で感じました。今後も瀬川さんへの支援を継続していきたいと考えております。次年度以降も商談会・催事出展支援を行い、道内外はもちろん世界に瀬川食品の「THE昆布巻」をアピールできるように、より一層販路拡大に向けた取り組みを支援します。

- 主要原材料：昆布、牡蠣の出汁
- 標準小売価格：561円
- 規格・サイズ：170×25×45／150g
- 取引単位・最低ロット：1
- 保管区分：常温
- 賞味期限：180日



### 昆布を昆布で巻いて、牡蠣の出汁を使った究極の昆布巻昆布王

創業56年の老舗が、受け継がれる味でつくる商品だからこそ信頼がある。

昆布巻きは「ノンフローズン製法」で、一度も冷凍せず昆布本来の風味を保ったまま、お客さまにお届けしております。原料にこだわり厚岸産「厚葉昆布1等」を使用し、食べ応えもあ

りながら食べやすい昆布巻きを実現しております。

製造後から出荷までの期間を短くし「できたてのおいしさ」を味わっていただくために、出荷予定直前に製造しております。現在は、ECサイトでも購入できますので、お気軽にお問合せください。

釧路

厚岸町

昆布王

根室

中標津町

# モルトアイスクリーム



## 「金色の野 豊穣に風」 無垢な想い(スイーツ) 実りました

当社は、地産地消を通じてSDGsの達成を目指しております。

この度、中標津町産の大麦本来の芳醇な香りが楽しめる「モルト(麦芽)」と日本トップクラスの乳質を誇る「牛乳」を使用して、生産者がわかる商品「モルトアイスクリーム」を新たに開発しました。モルトがもつ「香ばしさ」や「わずかな苦み」が味わえ、

アイスクリームを口に含むと牧歌的な味わい、ノスタルジーが感じられる仕上がりとなっております。

この商品は、北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」の認定を目指し、より多くの皆様に「モルト」の味わい・魅力・可能性をお伝えしたいと考えております。

## UB COFFEE

〒086-1108

標津郡中標津町西8条南11丁目1番地9

TEL: 0153-74-8830

URL <https://charlie-ub.com/ubcoffee/>

E-mail [imagine1995hfc@gmail.com](mailto:imagine1995hfc@gmail.com)

### 支援者のヒトコト

中標津町商工会 経営指導員 竹下 修代 さん

生産者の熱い気持ちによりつくられた商品です。モルトの持つ健康成分に着目し、中標津町内の新鮮素材で仕上げました。甜菜糖を極力少なくし、オリゴ糖を使用しカロリーを抑えた「罪悪感を感じないアイス」です。

- 主要原材料：生乳(中標津町産)、砂糖、生クリーム、粉末水飴、脱脂粉乳、大麦粉末(中標津町産)、麦芽粉末(中標津町産)、ラフィーノス、シロ糖/増粘多糖類(一部に乳成分・小麦を含む)
- 標準小売価格：450円(税込)
- 規格・サイズ：100ml
- 取引単位・最低ロット：12個入1ケース(送料別)
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：180日

根室

中標津町

# 極太行者肉巻



## 「八年間」土を重ねて極太に。極太行者にんにく

「極太の行者にんにくの生産は、培土の厚さが決め手になります。直播方式では3~4年後から毎年、2センチ前後の培土を続けます。収穫時には13センチ程度になるように育てるといいものができる。」そう語るのは

代表の井芹さん。

このオンリーワン商品「極太行者にんにく」を贅沢に使用し、ビタミンB1豊富なミルキーポークで巻いた商品「極太行者肉巻」をぜひご賞味ください。特に蒸し焼きがお薦めです。

## バイオプランツファーム合同会社 エコランド山菜工房

〒086-1007

標津郡中標津町東7条南11丁目1-3

TEL: 0153-73-2453

URL <http://eco-land.biz/>

E-mail [iseri@ktf.biglobe.ne.jp](mailto:iseri@ktf.biglobe.ne.jp)



### 支援者のヒトコト

中標津町商工会 経営指導員 茂又 規彰 さん

代表の井芹さんが長年に渡り、行者にんにくの生産に最適な場所を探し、丹精を込めて作られた行者にんにくは天然物とは比べ物にならないほどサイズも特大で歯応えも良く、味も濃厚です。是非、一度お賞味ください!

- 主要原材料：豚肉(中標津町産)、行者にんにく茎部(中標津町産)、食塩、胡椒
- 標準小売価格：1,100円(税込み)
- 規格・サイズ：150g
- 取引単位・最低ロット：1個
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：1年間

## 有限会社 大和殿

〒086-1043  
標津郡中標津町東3条北1丁目5  
TEL: 0153-72-3741  
URL <https://daiwaden.com>  
E-mail uehara611@gmail.com



### 支援者のヒトコト

中標津町商工会 経営指導員 竹下 修代 さん

昭和、平成、そして令和と3世代に渡り蓄積された技術と経験に裏打ちされた商品です。鹿肉は丁寧に処理されるものだけを使用し、柔らかく美味しく、鹿肉の概念が変わる商品です。本格中華をご家庭でお楽しみください。

- 主要原材料：鹿肉(エゾシカ)、豆腐、豚肉、葱、醤油(大豆、小麦を含む)、生姜、ニンニク、豆板醤、花山椒、朝天唐辛子、塩、胡椒、澱粉、ごま油、サラダ油、砂糖、調味料(アミノ酸等)(一部に豚肉、鶏肉、大豆を含む)
- 標準小売価格：1,100円(税込)
- 規格・サイズ：270g
- 取引単位・最低ロット：30個
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：90日



### エゾシカ肉と麻婆豆腐の相性良し!

初代中国料理マイスターと二代目単一中国料理技能士が、本格中華の手法や香辛料と和の調味料の絶妙なバランスで、日本人の繊細な舌にあう味にこだわり、創業52年を迎える大和殿が、家庭で気軽に楽しめるよう開発したのが「エゾシカ肉四川しびれ麻婆豆腐」です。

「エゾシカ肉四川しびれ麻婆豆腐」

は、サイコロ状にしたエゾ鹿肉を低温調理することで特有の臭みを抑え、たっぷりの花胡がもたらす「マー」、四川唐辛子が生み出す「ラー」がもたらす「香り・しびれ・辛み」を存分に楽しめる商品となっております。

ECサイト、ふるさと納税にも出品しておりますので、お気軽にお問合せください。

根室

中標津町

エゾシカ肉四川しびれ麻婆豆腐

## カジュアルキッチン ピエトラ

〒086-1043  
標津郡中標津町東3条北1丁目6  
TEL: 0153-74-0919  
URL <https://ck-pietra.jimdo.com>  
E-mail i.hide220@gmail.com



### 支援者のヒトコト

中標津町商工会 経営指導員 茂又 規彰 さん

長年、イタリアンのシェフとして活躍されている石森さん作ったピザは「外はカリッ、中はモチモチ」で味わい深くうま味にあふれ、家でイタリアンレストランに行ったようなリッチな気分になれる逸品です。

- 主要原材料：小麦粉、モッツァレラチーズ、フレッシュチーズ・ナチュラルチーズ、クリームチーズ
- 標準小売価格：920円(税抜)
- 規格・サイズ：270g
- 取引単位・最低ロット：20枚1ケース(送料別)
- 保管区分：冷凍
- 賞味期限：6カ月



### 冷凍ピッツァ クワトロフォルマッジ

中標津町産の小麦粉(春よ恋)とイタリア産の強力粉をブレンドし、ゆっくり2日間熟させた生地の上に、たっぷりとチーズ(モッツァレラ、マリポー、クリームチーズ)をのせ、石窯で焼き上げたピッツァ。そのまま急速冷凍し、真空包装で「旨味・風味」をのさざず仕上げているから、お店の味

をご自宅できれいに味わうことができます。

中標津町のふるさと納税等では、自慢のピッツァの他、大人気の冷凍スイーツ「カタラーナ」も出品しております。今後は、物産展をメインに出展を考えておりますので、お気軽にお問い合わせください。

根室

中標津町

ピエトラの冷凍ピッツァ

根室

中標津町

# 知床塩からあげ



創業40年、年間1万食売れる唐揚げ弁当が自慢のお店が開発した「知床塩からあげ」は、北海道産知床鶏のむね・もも肉、羅臼昆布・羅臼の塩など、地の利を生かして地元産の食材の恵みをたっぷり使った商品となっております。

「揚げてあるタイプ」と「揚げていないタイプ」の2種類で展開し、BtoC/BtoBに対応しております。お客様の声にお応えし、瞬間冷凍でお店の味をそのまま閉じ込めたこの商品は、ECサイトで販売しておりますので、お気軽にお問合せください。

## 肉のさとう

〒086-1153  
標津郡中標津町桜ヶ丘3丁目4番地  
TEL: 0153-72-3017  
URL <https://hokahokabentou-yaki29maru.com>  
E-mail [yaki29.maru@gmail.com](mailto:yaki29.maru@gmail.com)

### 支援者のヒトコト

中標津町商工会 経営指導員 國奥 志也 さん

2代目の店長の佐藤さんが食材にこだわり開発した「知床塩からあげ」は、お店で食べるような美味しい唐揚げが自宅で手軽に作れる商品です。お客様のニーズに合わせ、油で揚げて食べるもよし、レンジでチンしても美味しく食べれる商品となっております。

### 【揚げてあるタイプ】

※1 揚げるタイプには含まれない原材料がございます。  
※2 揚げるタイプの標準小売価格・サイズは別途ございます。

■主要原材料：鶏肉(国産)、衣(卵、澱粉)、揚げ油(大豆油、なたね油)、生姜、昆布、塩、酒/酸化防止剤(V.C)、ph調整剤、シリコン(一部に鶏肉、卵、大豆を含む)

■標準小売価格・規格・サイズ：  
もも/200g 890円(税込)  
(他 400・600g)  
むね/200g 650円(税込)  
(他 400・600g)

■取引単位・最低ロット：  
10個入り1ケース(送料別)

■保管区分：冷凍  
■賞味期限：90日

根室

中標津町

# サウナ飯 整(ととのう)カレー



## 食べて整う サウナ飯「整(ととのう)カレー」

サウナ愛好家の料理人が開発した、サウナの後に食べたい「サウナ飯(サウナ飯)」。

たっぷりの生姜と発汗スパイスを使い、玉ねぎと背脂のコクがサウナ後の食欲を満たすサウナ専用キーマスープカレーです。パッケージには、

全国どこのサウナにもあるおなじみのサウナマットをイメージし、サウナ好きなら必ず目に付く「サウナー」のみをターゲットにしたレトルトカレーとなっております。

※「整カレー」は商標登録済

## 有限会社 食彩倶楽部

〒086-1002  
標津郡中標津町東2条南2丁目  
TEL: 0153-79-0515  
URL <https://www.donguri2001.com/shop.html>  
E-mail [koutalow32@gmail.com](mailto:koutalow32@gmail.com)



### 支援者のヒトコト

中標津町商工会 経営指導員 國奥 志也 さん

全国各地でブームとなっている「サウナ」をテーマに開発した商品となっております。社長の江西さんのサウナ好きもあり、実体験を基に開発したサウナの後に食べたい商品となっております。まずは一度ご賞味ください!!

■主要原材料：豚肉、みじん切り生姜、オニオンソテー、おろし生姜、豚油、香辛料抽出物

■標準小売価格：1,000円(税込)

■規格・サイズ：200g

■取引単位・最低ロット：  
42箱入り1ケース(送料別)

■保管区分：常温  
■賞味期限：1年

令和4年度 特産品等販路開拓支援事業

## 第34回 北の味覚、再発見!! 実施報告書

---

2023年3月発行

編集・発行

**北海道商工会連合会**

札幌市中央区北1条西7丁目1番地 プレスト1・7ビル4階

TEL. 011-251-0102 FAX. 011-271-4804

---



★ **北海道商工会連合会**

札幌市中央区北1条西7丁目1番地 プレスト 1・7ビル4階

TEL.011-251-0102 FAX.011-271-4804