

石狩管内 北のハイグレード食品選定商品について

(2012～2021)

※本内容は選定時点の情報です。

北海道雄武産鮭水煮

鮭の胴回りが丸ごと入った鮭缶は、缶を開けたときの感動も特別。缶詰最適規格の魚体を厳選し、缶を開けたときの美しさを保つため、工場で熟練した職人がひと缶ひと缶手詰めにしました。鮭本来の旨味を味わっていただけるよう、味付けは塩のみです。



■事業者 国分北海道株式会社

札幌市中央区南6条西9丁目1018-3

Tel.011-350-6309 Fax.011-350-6326

<https://www.kokubu.co.jp/hokkaido/>

■製造者 株式会社マルハニチロ北日本 釧路工場 釧路市海運3丁目1-1

潮騒のニシン

数の子は厚田産の5、6年物のみを使い、無漂白で皮を剥いているので、雑味がなく、数の子本来の旨味が味わいに。家庭でも簡単に寿司店の味を楽しめるよう濃縮タレと店使用の有明海苔をセットしたのもポイントです。



■事業者 豊商店

札幌市中央区北1条西28丁目2-8-401

Tel.011-613-8338 Fax.011-613-8338

<https://yutakazushi.jp>

北ワインケルナー

白ワイン用ブドウ品種『ケルナー』を使用した辛口白ワイン。少し黄色みがかかった色味と柑橘系の爽やかなアロマが特徴です。日本ワインコンクールでも連続入賞を果たしています。北海道の食材やチーズと組み合わせてお楽しみください。

■事業者 北海道中央葡萄酒株式会社(千歳ワイナリー)

千歳市高台1-7

Tel.0123-27-2460 Fax.0123-27-2465

<https://www.chitose-winery.jp>



ハスカップスパークリング

農家の方々が、一粒一粒手摘みで選果・収穫した千歳産(JA道央産)ハスカップを、瓶内二次発酵製法で仕上げた北海道ならではの発泡性フルーツワインです。ハスカップの美しいルビー色の色調とベリー系の爽やかな香り、すっきりとした辛口の味わいが特徴です。きめ細かな気泡がゆっくりと立ち昇る優雅で高級感のあるワイン。

■事業者 北海道中央葡萄酒株式会社(千歳ワイナリー)

千歳市高台1-7

Tel.0123-27-2460 Fax.0123-27-2465

<https://www.chitose-winery.jp>



熟成白カビ生ハム

道産SPF豚の肩肉を使い、職人の技で造り上げた生ハム。長期熟成により脂身にはチーズのような味わいが生まれ、ほんのり白カビの風味が鼻の中を通りぬけます。

赤身が多い肩肉は肉の旨味が凝縮した部位。それを引き出すため熟成庫は使わず、ドイツの伝統的な製法に則って低温で湿度の安定した冬季に仕込み、室内に干して1年かけて熟成させています。

■事業者 CHAIR CUTIER有限会社

札幌市中央区旭ヶ丘2丁目5-3

Tel.011-200-0613

<https://www.chair-cutier.com>



ベーグル 「オーガニックレーズン&くるみ」

材料に玉子もバターも使わないベーグルはローファット。粉には食物繊維が多い全粒粉。ビタミンやミネラルも豊富。おいしくて、ヘルシーで、安全・安心なベーグル。



■事業者 株式会社三巴 トモエベーグル

恵庭市恵み野西2-2-12 Tel.Fax.0123-21-9129

URL:<https://tomoebagel.com>

だるまそば

麺は、そばとそうめんの中間よりさらにそうめん寄りの細打ち。そば粉と小麦粉の配合は、つるつる感があり、かつそばの香りも楽しめます。つなぎに長いもを入れ、つるつるした食感をアップ。



- 事業者 山加製粉株式会社
石狩市新港西1丁目771-3
Tel.0133-75-9811 Fax.0133-75-9855
URL:<https://www.yamaka-seifun.co.jp>

Hokkaido Made Baby Potage (とうもろこし)

道産の新物野菜だけを使った「最高品質」のベビーフード。製品は、とうもろこし、にんじん、かぼちゃ、じゃがいも(インカのめざめ・男爵)の4種5品目。保存料、着色料などの添加物は不使用。

- 事業者 株式会社Hokkaido Products2019
札幌市中央区南1条西5丁目14-1
札幌証券取引所ビル6F
e-mail:info@hokkaido-products.jp



MAMA'S HARVEST 十勝産小豆100%のゆであずき

粒感を残してふっくら、小豆本来の甘みを活かした味わいのゆであずき。あずきにはあん特性が高い十勝産えりも小豆。トーストやバニラアイスに直接載せると、適度な粒感やふっくら感をお楽しみいただけます。



■事業者 国分北海道株式会社2018

札幌市中央区南6条西9丁目1018番地3

Tel.011-350-6309 Fax.011-350-6326

URL:<http://www.kokubu.co.jp/hokkaido>

■製造者 株式会社マルハニチロ北日本 富良野工場

富良野市字中五区4245番地

金粉入り黒豆納豆

黒豆の納豆に金粉まで入った超豪華版。もう一つのポイントは黒豆納豆の食味の力強さを損なわないように今回のために開発された塩ダレ。納豆といえば醤油味という常識を破る新しいおいしさです。



■事業者 北海道はまなす食品株式会社

北広島市北の里56番地

Tel.011-373-9311 Fax.011-373-9316

URL:<http://h-hamanasu.jp>

ミルティーロソルベ（ブルーベリーソルベ）

摘みたてのブルーベリーを一度過熱してソース状にすることで甘味や旨味を最大限に引き出しつつ、砂糖の量をぎりぎりまで減らし、ブルーベリーをたっぷり使っています。



■事業者 有限会社ベリーファーム

千歳市長都2

Tel.0123-23-5323 Fax.0123-29-7388

URL:<http://mirtillo.tank.jp/>

しろくま雪ミルク

魅力はミルクと酒粕の絶妙なブレンド加減。嫌味のない甘さ、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ィ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。



■事業者 株式会社北のおみや2017

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／十勝ミルクィ 帯広市川西町1線60番地

北海道タマネギドレッシング

辛みの強い道産タマネギ「もみじ系」の特徴を活かし、辛み成分をもとに抗酸化成分DPTSを生成させる製法「特許BRC製法」により、他のタマネギ・ドレッシングにはない香りと味わいが楽しめます。サラダだけでなく、ローストビーフ、バーベキューなどの肉料理、マリネなどの魚料理、パスタソースなど幅広くご利用いただけます」。



- 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3-43
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

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

羽幌甘エビは水揚げ・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。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の工夫。



- 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>

北のちいさなケーキ チェリージュエリー

北海道で古くから親しまれてきた品種で、甘み、酸味が強いさくらんぼ「水門」を使用。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。



- 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>

いくらのたまご

口の中で溶けるイクラ。原卵にこだわり、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る時期のみのものを使用。



- 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/>

薪・炭火仕上げスモークスペアリブ

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。



- 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・炭火仕上げロースハム

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、低塩で寝かせる自然熟成。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。



- 主な原材料／豚肉(北海道産)
- 賞味期限／7日 ■保存方法／冷蔵
- 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>

北海道産サフォークラムセット

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ラム肉だけを使用。肉目を見ながら一枚一枚丁寧に包丁で手切りしているため、ラム肉本来のおいしさを味わっていただけます。オリジナルの醤油ベースのたれは甘めのたれでラム肉のおいしさが引き立ちます。



- 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>

MILL SALMON 鮭かさね漬シリーズ(白菜・キャベツ)

ほどけるように柔らかい道産の鮭と新鮮な白菜またはキャベツをメインに、ニンジンや昆布などを彩り豊かに積み重ね、特製の調味液と米麴に漬け込んだ後、職人が大きさを測り完璧なサイズでカット。それぞれの素材の味、食感をしっかり残しながら十分に味が染みこんだ絶妙な漬け加減。オードブルにもなる、サラダ感覚で楽しめるお漬物です。



- 事業者 株式会社 北彩庵2016
札幌市西区八軒10条西9丁目1-45
Tel.011-613-2080 Fax.011-612-1323
URL:<http://www.kitanihonfood.jp>

北彩庵 史上最強の身欠き鯿を使った白菜にしん漬

商品名にもなっている『史上最強の身欠き鯿』は、函館の兼大岩崎水産自慢の逸品。脂をたっぷり蓄えた産卵前の鯿を約1週間低温で干し上げたもの。気になる小骨や鱗は一つひとつ手作業で取り除かれ、生臭さが残らないように一度酢で締めています。白菜にもこだわり、6月～11月までは北海道産を、それ以外の時期は国産の白菜の中で肉厚のものを厳選。初めてにしん漬を食べる方も、長年にしん漬に親しんで来た方も、白菜のみずみずしさと身欠き鯿の柔らかさに驚くことでしょう。



- 事業者 株式会社 北彩庵2016
札幌市西区八軒10条西9丁目1-45
Tel.011-613-2080 Fax.011-612-1323
URL:<http://www.kitanihonfood.jp>

長期熟成炭焼きベーコン

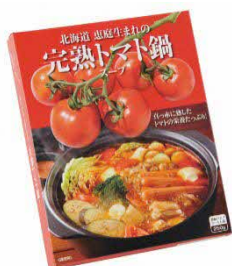
ドイツのスパイスを使用して道内産のSPF豚のばら肉を独自の方法で熟成させ、さらに長期間塩漬熟成。熟成後、特注のレンガ窯で紀州備長炭のみを使用してじっくりと焼き上げ、桜・ブナをブレンドしたチップで燻煙して完成。一つ一つ手作りで、酸化防止剤・保存料・防腐剤・増量剤すべて不使用。最大限まで塩分を減らし、熟成させることにより脂が甘くなり、焼かずに食べてもおいしい味わいです。



- 事業者 シェールキュティエ 有限会社
札幌市中央区旭ヶ丘2丁目5-3
Tel.011-200-0613 Fax.011-200-0726
URL:<http://www.chair-cutier.com>

完熟トマト鍋スープ

樹上で真っ赤に完熟させてから収穫した調理用トマトをじっくり煮詰めたトマトソースは、料理をおいしく仕上げる万能選手。すでに味付けされているので、トマト鍋やスープはもちろん、パスタや煮込みハンバーグ、オムレツのソースなど、自在にアレンジすることができます。



■事業者 有限会社 余湖農園

恵庭市穂栄323番地

Tel.0123-37-2774 Fax.0123-37-2779

URL:<http://yogonouen.co.jp>

製造者/株式会社 南華園 札幌市豊平区美園1条2丁目1-20

ハスカップスイート

グラスに注いだ瞬間、ルビーのように鮮やかな赤色に引きつけられます。フルーティな香りに誘われて口に含むと、北国らしい酸味と甘味のバランスがよく、とても爽やかな味わい。アルコール度数も7度と低めで、アルコールが苦手な方にも飲みやすいお酒です。

■事業者 北海道中央葡萄酒株式会社 千歳ワイナリー 2015

千歳市高台1丁目7番地 URL:<http://www.chitose-winery.jp>

tel.0123-27-2460 fax.0123-27-2465



十六度ゼリータイプ〈季節限定生産〉

糖度16度以上という奈井江の新田さんのトマトを使用。

冷たくしてスプーンで豪快に。お料理としてもデザートとしてもおいしく食べられる一品です。



■事業者 株式会社 浪花亭

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:www.naniwatei.com

■製造者 株式会社 北海道アグリマート

樺戸郡浦臼町鶴沼第1札内381-10

ケルナーシュール・リー

“シュール・リー”とは仏語で「澱(オリ)の上」の意味。通常は発酵後すぐに行う澱引きを行わず、時間をかけて澱を自然に沈殿させ、上澄みだけをとる製法を意味しています。低温で長期間熟成させるため酵母のアミノ酸が溶け出し、やや甘口の「ケルナー」に深みや幅が生まれ、引き締まった味わいになっています。時間をかけて仕上げた深みのある味わいをお楽しみください。

●同社余市ワイナリー(余市郡余市町黒川町1318番地

tel.0135-21-6161[ショップ]内にレストラン(冬季休業)、
ショップ、ギャラリー併設。工場見学もできます。

■事業者 日本清酒株式会社(日本清酒 余市ワイン)

札幌市中央区南3条東5丁目2

tel.011-221-7107 Fax.011-207-6026



燦菜果 ミントマトゼリー

畑で完熟した生で食べてもフルーツのように甘いミニトマト「キャロルセブン」を使用。原料の美味しさをできるだけ活かすために、余計な味付けは一切せず、ミニトマトの旨味を凝縮。そのまま朝食に、ドレッシングに加えたり、クラッシュさせてビールにいれレッドアイのように。また離乳食にもおすすめです。



- 事業者 有限会社 サンユウ農産
余市郡仁木町東町8丁目60
<札幌販売センター>札幌市西区発寒4条4丁目9-24
[Tel:011-668-1188](tel:011-668-1188) [FAX:011-668-1187](tel:011-668-1187)
url:<http://www.korop.com/>

おもっちーず

食感はつきたての柔らかなお餅。でも口に広がる濃厚な風味はチーズという不思議な新食感スイーツ。原材料には徹底的にこだわり、北海道の生乳100%を使った口溶けのよい高品質のチーズをメインに、牛乳や生クリームももちろん北海道産。そのままスプーンで食べる他、柔らかさを活かして、クラッカーなどに塗ってオードブルに、果物に塗ってフルーツフォンデュに使うのもおすすめ。ホームパーティーでも大活躍の新食感スイーツ。



- 事業者 株式会社わらく堂
札幌市白石区栄通7-6-30
0120-11-3126
tel 011-853-3126 FAX 011-853-1525
url:<http://www.warakudo.co.jp/>

ジェノベーゼソース

保存料、化学調味料は一切使わず、シンプルに素材の良さを活かし、摘み立てのバジルの風味を大切に、まろやかでコクのあるソースに仕上げました。そのままゆでたてのパスタや他の具材に絡めれば本物の贅沢な味わいがいっばいに広がります。



■事業者

恵みの庭 柴田農園

恵庭市北柏木町3丁目164

tel. 0123-39-4121 fax. 0123-33-0695

札幌杉ノ目 大助味噌漬

大助は名前の通り大型の鮭で、バランスの良い1本8キロ程度のを仕入れ、甘みのある西京味噌をベースにした杉ノ目特製味噌で漬けています。保存料は一切使用せず、冷凍での発送も行っていないため、賞味期限は短め。その代わり、お店で食べるのと変わらない味が家庭でも楽しめます。



■事業者

札幌観光株式会社

札幌市中央区南3条西4丁目21-6 南3西4ビル9階

tel. 011-251-6226 fax. 011-251-6227

URL:<http://suginome.jp/>

北海道産放牧豚無添加ポークウィンナー

一般の養豚は豚舎で飼育することが多いのですが、このポークウィンナーに使われる豚たちは生後90日をめどに放牧をスタート。それから100日以上放牧飼育を経て出荷されます。四季を通して自由に遊びまわり、太陽を浴びながら健康に成長させることで、豚の持つ本来の旨みが引き出されるのです。発色剤、結着剤、保存料などは一切使用せず、ウィンナー生地をしっかりと練り上げて、柔らかい食感に仕上げています。



■事業者

ファーマーズジャパン株式会社

恵庭市北柏木町3丁目102番地

tel. 0123-32-1600 fax. 0123-32-6600

URL:<http://www.farmers-japan.co.jp>