

石狩管内のコレがおいしい!

# 農林水産物



## 札幌市 02 小松菜



道内有数の生産量を誇る札幌市産小松菜。

露地、ビニールハウスで小松菜(緑・赤紫)を栽培しています。主に札幌市東区、南区、西区、手稲区で生産されており、市内の学校給食にも使われています。



ここで買える!

札幌市内直売所 他  
※詳細は問合わせ。

販売元  
JAさっぽろ経済部  
TEL.011-782-8137



## 札幌市 03 たまねぎ(札幌黄)

さっぽろき

食の世界遺産といわれる「味の箱舟」に登録されているタマネギ。

「日本のタマネギ栽培発祥の地」とされる札幌市東区を中心に栽培されており、肉厚で加熱すると甘みが増すのが最大の魅力と言われています。



ここで買える!

札幌市内直売所 他  
※詳細は問合わせ。

販売元  
JAさっぽろ経済部  
TEL.011-782-8137



## 千歳市 04 支笏湖チップ

支笏湖チップの名称で親しまれる支笏湖の淡水域に留まるヒメマス。

地元の温泉街で食べられますが、おすすめは刺身で、脂の甘みが口いっぱいに広がります。その他、フライや姿焼き、寿司などでも楽しみたいいただけます。



ここで買える!

千歳観光物産サテライト「ミル」

販売元  
支笏湖漁業協同組合  
TEL.0123-25-2059



## 千歳市 05 寅王シイタケ

椎茸の中でも選び抜かれた特大かつ肉厚の椎茸。

千歳市のおいしい水と職人の手間によって作られた特大かつ肉厚の椎茸。椎茸ステーキにする肉厚ならではのジューシーな旨味が堪能できます。



ここで買える!

□道の駅サーモンパーク千歳  
□千歳観光物産サテライト「ミル」  
□ふれあいファームいずみ(千歳市)

販売元  
ファームTORAO(株)  
TEL.0123-29-2522



## 札幌市 01 かぼちゃ(大浜みやこ)

市場からも高い評価を受ける、ホクホク感と甘みのあるおいしさ。

地域限定!札幌市手稲山口の土壌と気候に育まれた、ホクホク感と甘みのあるおいしさの「大浜みやこ」。栽培管理の統一など品質の向上に努めています。



ここで買える!

札幌市内直売所 他  
※詳細は問合わせ。

販売元  
JAさっぽろ経済部  
TEL.011-782-8137



## 石狩市 06 海の街たまご

平飼いでのびのび育った鶏から産まれた有精卵。

こだわりの自家配合飼料を与え、平飼いでのびのび育った鶏から産まれた有精卵です。



ここで買える!

道の駅石狩「あいろーど厚田」他

販売元  
飛ぶ鳥農場  
TEL.080-6086-5833



## 当別町 07 よつぼしいちご

甘味、酸味、風味がそろってよつぼし級においしいいちご。

当別町でとれた甘みが強いいちごです。果肉が柔らかいため、完熟果実をそのまま味わえるのは当別町内だけです。



ここで買える!

to berry farm(当別町) 他

販売元  
かもけいアグリ(株)  
TEL.0133-27-7715



## 当別町 08 アスパラ

新鮮な空気と広大な畑で育った甘くて大人気のアスパラ。

新鮮な空気と広大な畑で育った当別町のアスパラは、甘くて大人気。5月中下旬から6月下旬までの限定商品です。



ここで買える!

ふれあい倉庫(当別町) 他

販売元  
ふれあいホール  
運営協議会 他  
TEL.0133-27-6600



## 新篠津村 09 新しいつみ

ゆめびりか・おぼろづき・なつぼし・きたくりん

道内有数の米どころ新篠津村で穫れたお米です。

JA新しいつが生産者より集荷したお米を、ライスファクトリーで一元管理を行うことで安定した品質のお米が出来ます。



ここで買える!

□しんしのつ産直市場  
□道の駅しんしのつ

販売元  
JA新しいつ  
TEL.0126-57-2311



## 石狩管内 農産物直売所マップ

広い北海道には地域ごとに特色のある食べ物がたくさんあり、また、四季がはっきりしている北海道では季節によって食材が変わります。直売所に足を運ぶと、生産者の顔が見える新鮮な朝採り野菜や、スーパーではあまり見られない珍しい食材が手に入ることがあります。季節ごとに楽しみを持つ地域の食材に触れてみませんか。



詳しくはこちら▼



## 石狩湾漁業協同組合

詳しくはこちら▼



サケ漁・ニシン漁により栄えた地域。現在でも、サケ・ニシンほか、ホタテガイ養殖などの漁業が営まれています。漁協の本所と2つの支所のいずれでも地域の特産物を対象とした朝市が開催されています。

## 支笏湖漁業協同組合

支笏湖チップは、明治27年、阿寒湖より移植され、平成10年には、ふ化放流事業が国から千歳市へ移管。その後、平成21年より支笏湖漁協が事業の委託を受け、近年では「支笏湖チップブランド事業」により瞬間冷凍機を導入。漁期である6月から8月に限らず、年間を通して提供できる体制を整えています。

詳しくはこちら▼





# 食の達人が推薦する 石狩管内の 北のハイグレード食品

道では、一流シェフやカリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う北海道「食のサポーター」等による選考を経て、道産食品のトップランナーを選定しています。選定された「北のハイグレード食品」は、「ONLY1」の魅力を持った、飲料から加工品、スイーツ等、多岐にわたっており、直近の石狩管内13受賞商品をご紹介します。

道のホームページでは、全道各地そして歴代の北のハイグレード食品についてもご紹介しています。



## 札幌市 01 蔵造り塩引き鮭



古くから親しまれてきた伝統の熟成鮭。滋味深く旨味深い辛口は究極の味。

羅臼産秋鮭の中から大型雄を厳選。一本一本、手作業で塩を引、山積みした鮭の上下を手返し、塩加減を均一に数日間熟成後、蔵で数週間吊るし干す伝統の手法で旨味を閉じ込めた塩鮭です。

**購入場所**  
 自社本店、大丸札幌店  
 新千歳空港展  
 オンラインストア 他

販売元  
(株)丸亀  
TEL.011-613-8331



## 札幌市 02 潮騒のニシン



すすきので創業43年の豊寿司で大人気の海苔を巻いて食べる数の子を商品化。

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えます。濃縮タレと有明海苔をセットにしたのもポイントです。

**購入場所**  
北海道どさんこプラザ

販売元  
豊商店  
TEL.011-613-8338



## 札幌市 03 熟成白カビ生ハム



道産SPF豚の肩肉を使い料理人の感性と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と、ほんのり白カビの風味が鼻の中を通りぬけます。低温で湿度の安定した冬季に仕込み、室内で1年かけて熟成させています。

**購入場所**  
 自社店舗  
 百貨店催事(期間限定)  
 オンラインストア

販売元  
CHAIR CUTIER(有)  
TEL.011-200-0613



## 札幌市 04 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」のベビーフードです。

保存料、着色料などの添加物は不使用で、安心・安全に食べることができます。お湯やミルクなど水分を加えると、スープ状やマッシュ状にもなる優れものです。

**購入場所**  
 高島屋  西松屋  
 パースデイ  
 オンラインストア

販売元  
(株)Hokkaido Products  
メール:  
info@hokkaido-products.jp



## 千歳市 05 北ワインケルナー



華やかでフルーティーなアロマと爽やかな味わいが特徴。

道外でもワイン用ブドウ栽培者として名高い余市町の木村農園産ケルナーを100%使用。天ぶら、ポトフなど様々な料理との相性は抜群です。

**購入場所**  
 千歳ワイナリー内直売所  
 北海道どさんこプラザ  
 オンラインストア

販売元  
北海道中央葡萄酒(株)  
千歳ワイナリー  
TEL.0123-27-2460



## 千歳市 06 パフェドウフロマージュ



3種類のチーズを絶妙にミックス。なめらかな口どけと深い味わいに、隠し味の爽やかさをプラス。

濃厚なのに最後までおいしく食べられるチーズケーキを目指し、3種類の道産チーズを絶妙にミックス。ナイアガラジュースの隠し味で、酸味の爽やかさ+奥深い味わいに仕上がりました。

**購入場所**  
 自社店舗  
 オンラインストア 他

販売元  
(株)ケイシイシイ  
TEL.0123-28-3361





千歳市 北海道長沼ひつじ  
07 たれ付 ONLINE



大切に育てた長沼産羊肉を丁寧にスライス。ほんのり甘くコクのある味わい。

お肉を美味しくするため、羊の飼料に米粉を混ぜて大切に育てました。脂のりが良く、ほんのり甘くコクのある味わいに仕上がった貴重な羊肉です。

購入場所

オンラインストア

販売元  
(株)肉の山本  
TEL.0123-23-7617

恵庭市 ベーグル  
08 「オーガニックレーズン&くるみ」 ONLINE



道産小麦100%と天然酵母を使用した伝統製法ベーグル。

道産全粒粉小麦、有機レーズンと、自家焙煎くるみを練り込んだ、豊かな味・食感・風味が楽しめる逸品です。冷凍長期保存も可能です。

購入場所

オンラインストア  
 恵庭市ふるさと納税返礼品  
 トモエベーグル各店 他

販売元  
(株)三巴トモエベーグル  
TEL.0123-21-9129

北広島市 赤毛米焼酎1873  
11 ONLINE



北海道米のルーツ・赤毛米100%で仕込んだ米焼酎。

1873(明治6)年、北広島市島松に入植した中山久蔵が、寒地では不可能と言われていた米づくりを赤毛米で成功させました。赤毛米100%の蒸留酒は、しっとりとした米の甘味と香りの融合を楽しめます。

購入場所

販売取扱店(北広島市)  
 オンラインストア

販売元  
北広島商工会  
TEL.011-373-3333

北広島市 薪・炭火仕上げ  
12 スモークスペアリブ ONLINE



熟成された肉を薪と炭火でじっくりとスモーク。

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。

購入場所

エーデルワイスファーム直売店(北広島市)  
 オンラインストア

販売元  
(株)エーデルワイスファーム  
TEL.011-377-6656

恵庭市 放牧認証のイタリアン  
09 ジェラート(生乳) ONLINE



放牧飼育乳牛の生乳を100%使用。季節ごとに変化する風味が楽しめます。

自社の近隣にある水本牧場の放牧畜産認証生乳を100%使用。朝搾りたての未殺菌の生乳を仕入れ、30分以内に低温加熱殺菌して製造。四季により変化する新鮮な生乳の風味を味わえます。

購入場所

ジェラテリアアジジ(恵庭市)  
 オンラインストア

販売元  
(有)エストイゾラ  
TEL.0123-21-9915

恵庭市 完熟トマト鍋  
10 スープ ONLINE



ご家庭でプロの味を。完熟トマトの絶品鍋スープ。

真っ赤な恵庭産完熟トマトを煮詰めたピューレに、ニンニクやスパイスが加えられ、アレンジ次第でパスタやオムレツなどさまざまな料理を演出する一品です。

購入場所

道と川の駅 花ロードえにわ  
 北海道どさんこプラザ  
 オンラインストア

販売元  
(有)余湖農園  
TEL.0123-37-2774

石狩市 だるまそば  
13 ONLINE



女性をターゲットにしたそうめん寄りの細打ちの麺。

商品名の由来は、麺のつなぎとして使用しているむかわ町の「だるまいも」から。一般的な長芋よりも豊かな粘りを持つ「だるまいも」がつるつるの食感を生み出しています。

購入場所

道の駅石狩「あいろーど厚田」  
 北海道どさんこプラザ  
 オンラインストア 他

販売元  
山加製粉(株)  
TEL.0133-75-9811



Facebook  
「食べる!遊ぶ! 旬体験いしかり」

— 旬なやつほど、面白い。

Facebook「食べる!遊ぶ!旬体験いしかり」では、食や体験観光など、地域の魅力を発信しています。石狩管内の北のハイグレード商品についてもご紹介していますので、ぜひご覧ください。

