

10月6日現在

しりべし食商談会 2023

後志総合振興局では、地域の新鮮かつ良質な食材とその食材を活用した優れた加工食品やお酒の販路開拓・拡大を支援するため、後志管内の一次産品生産者や食品製造業者、酒類製造事業者を参集し、後志管内のホテルやレストランの調達担当やシェフ等、食の関係者との商談会を開催します。

ニセコ中央倉庫群 1号倉庫

2023年10月25日(水) 13:00～17:00

主催：後志総合振興局

Index

EBIJIN	0 1
株式会社兼正 阿部製麺	0 2
株式会社カネト水産	0 3
株式会社恵新自動車学園 日本きくらげ余市ファーム	0 4
合同会社Teal Hokkaido	0 6
NISEKO FARMS 味楽屢ゆきや ニセコフードコミッション企業組合	0 7
株式会社日本食品安全研究所	0 8
秦農場	1 0
Happy place/ハッピープレイス	1 1
ひとつファーム	1 2
北海道メンフーズ株式会社	1 3
松田農場	1 4
宮野果樹園	1 5
やなぎさわ農園	1 6
余市リキュールファクトリー	1 7
北海道ワイン株式会社	1 8
ルスツ食品加工株式会社	1 9

余市町

EBIJIN

弊社で取り扱いをしている全ての鹿肉は2歳までと定めているため肉質が非常に柔らかく上品な味わいが特徴です。

また、赤身のみの取り扱いになるので

口当たりはサッパリしていて低カロリー・高タンパクな商品になりますので健康に気を使っているお客様にも存分にお楽しみいただける逸品に仕上がっております。

Products

商品紹介



後志管内の鹿肉

後志産エゾ鹿肉

背ロース(ステーキ用)

後志管内の鹿肉です。臭みも無く血抜き加工もしっかりと行っております。調理しやすいカット済みです。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	120g
標準小売価格(税別)	1,500円



後志管内の鹿肉

後志産エゾ鹿肉

シンタマ・内もも

後志管内の鹿肉です。臭みも無く血抜き加工もしっかりと行っております。調理しやすいカット済みです。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	120g
標準小売価格(税別)	1,200円



鹿肉をふんだんに使用

エゾ鹿肉シチュー

鹿肉をふんだんに使い、地場産の野菜と調理しました。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	250g
標準小売価格(税別)	1,200円

徹底した血抜きとこだわりの熟成

3年間研究を重ねて考えた抜いた独自の血抜き方法により究極の熟成方法を実現することができました。

本来、完璧な血抜きができていないと熟成をしたとしても、どうしても臭みが残ってしまうため市場に出回っていませんでした。

しかし、弊社独自の徹底した血抜きにより、これまでになく熟成に時間をかけて仕上げた鹿肉は柔らかく上品で食べやすい逸品となっています。北海道産のこれ以上ない最高の鹿肉を一度食べてみてください。



小樽市

株式会社 兼正 阿部製麺

かつて北のウォール街と呼ばれ歴史をつみ重ねた小樽の地に昭和24年に創業して74年
今後ともお客様のニーズに応えられます様
安心・安全な製品造りに努めてまいります。



Products

商品紹介



みんなが大好きなラーメンだから、
真心をこめて作り続けています

麺づくりに最適とされる「カナダ・マニトバ産の極上小麦粉」と「道産ホクシン小麦」をブレンドし、丹精込めて練り上げ、5℃前後の低温で約40時間、ごく自然にゆっくりと熟成させる独自の製法により、小麦粉に含まれるたんぱく質の組織が理想的に結合し、しなやかな歯ごたえとなめらかな舌触りが得られるのです。

カナダ産と北海道産の小麦を 独自にブレンドして作る麺 生ラーメン

低温でじっくり熟成させてツルツル・シコシコの
コシのラーメンです

規格
(g・ポリ袋・箱等)

ポリ袋

標準小売価格(税別)

1食 100円



昭和24年に創業した阿部製麺は、小樽市内の学校給食にも納入している地元密着型の製麺工場です。

創業当時はうどんからスタートし、その後ラーメンやそばを製造。麺の直売も行っており、常連のお客様も多くいらっしゃいます。

また工場のすぐ近くで、小樽あんかけ焼きそばをはじめとする麺メニューが豊富な『とろり庵』を直営で営業し、こちらも地元民で賑わっています。

古平町

株式会社カネト水産

当社は、先代が漁師から水産加工を始めて、魚卵製品を中心に「安心・安全」をモットーに、1960年より水産物製造を営んで参りました。

新鮮な海の幸を皆様により美味しくお召し上がりいただくために、衛生管理体制を厳しく、原料を吟味し、納得いくものを選び熟練の職人たちの手で、ひとつずつ丁寧に仕上げしております。



Products

商品紹介



日本酒の芳醇な味と香りが
口の中に広がる

一年熟成 純米酒粕仕込み たらこ粕漬

ロシア又はアメリカの海域で獲れた上質なたらこを、小樽の酒蔵「田中酒造」の一年熟成純米酒粕でじっくり時間をかけて味付けしました。日本酒の芳醇な味と香りが口の中に広がり、たらこの上品な舌触りをお楽しみいただけます。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	100g (ポリ袋、ウッド)
標準小売価格(税別)	3,200円



積丹沖で水揚げされた鮮度抜群
のほっけをその日のうちに加工

ほっけとば

積丹沖で水揚げされた鮮度抜群のほっけをその日のうちに加工しスモークに味付けしました。さざ波にカットしていますので食べやすく、おつまみとして、お客様からご年配の方まで幅広く皆様から喜ばれています。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	半身3本入 (ポリ袋)
標準小売価格(税別)	722円



上質なたらこを、さくらチップで燻製

たらこの燻製

ロシア又はアメリカの海域で獲れた上質なたらこを、さくらチップで燻し、食べやすくスライスしました。チーズを添えると、ワインやビール、日本酒にと肴として喜ばれている商品です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	60g (ポリ袋)
標準小売価格(税別)	815円

北海道HACCP認定工場

カネト水産がある北海道古平町は古くからたらこ製造が盛んで、たらこの町として有名です。

当社ではすべてのたらこを最高等級「特々」のたらこを使っております。

製造時の品温管理はもちろん、最終過程では-45℃の急速冷凍をしており、品質には自信があります。



余市町

株式会社恵新自動車学園

日本きくらげ余市ファーム

日本きくらげ余市ファームは、日本きくらげを果実栽培や鮎が住むことで有名な余市のきれいな水で栽培し、ばつぐんのシャキがにゆ食感をお届けします。IoTの活用で、24時間体制で品質管理



Products

商品紹介



肉厚で大振なのが特徴

生きくらげ

当社のきくらげは、肉厚で大振なのが特徴です。栄養価の高い（ビタミンD、植物繊維、鉄分など）食品です。中華だけでなくサラダや煮込み料理等に幅広く活用できます。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	グラム販売です。
標準小売価格 (税別)	g単価 2.6円 卸価格は、要相談



肉厚で大振なのが特徴

きくらげ(袋詰め)

通常の販売方法です。他社に卸している商品です。通常は、冷蔵保存で2週間、冷蔵で2か月で保存可能です。イオン・ホクレン等数店舗に卸している商品になります。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	100g
標準小売価格 (税別)	380円



乾燥きくらげ(30g)

乾燥の良い点は、保存期限が1年です。歯ごたえがコリコリする。卸しているお客様では、ブイオン等で戻してサラダに使っている。スープカレーやパスタ等歯ごたえが必要なものに適している。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	15g、30g
標準小売価格 (税別)	400円(15g) 800円(30g)



乾燥細切きくらげ(30g)

乾燥の良い点は、保存期限が1年です。歯ごたえがコリコリする。細切りは、乾燥前にカットした商品です。ラーメンやきくらげサラダ等に使う分だけ戻して使いやすくした商品です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	15g、30g
標準小売価格 (税別)	400円(15g) 800円(30g)

栄養たっぷりの日本きくらげ

日本きくらげには、ビタミンD、ビタミンB群、鉄分、亜鉛、カルシウム、コラーゲン、不溶性食物繊維、βグルカン等が多く含まれています。また、多くのビタミン群を含み、疲労回復や、老化防止にも有効とされています。

マンニトールやトレハロースと言った糖質も多く含んでいることから、抗ウイルス作用や免疫力アップも期待できます。

カルシウムや鉄、マグネシウムなどのミネラルも豊富で、ビタミンDも多く含むためカルシウムの吸収を促進し骨粗鬆症の予防にも有効と考えられます。

きのこ類の中でも、特にコレステロール低下作用が高いと言われています。また、食物繊維が豊富なので、腸内環境を整える作用も期待できます。



余市町

株式会社恵新自動車学園

日本きくらげ余市ファーム

日本きくらげ余市ファームは、日本きくらげを果実栽培や鮎が住むことで有名な余市のきれいな水で栽培し、ばつぐんのシャキがにゆ食感をお届けします。IoTの活用で、24時間体制で品質管理



Products

商品紹介



肉料理の付け合わせやサラダに きくらげピクルス(にんじん)

味は、洋風に仕上げているので、従来のピクルスの味に近いものです。きくらげは、細切りなので肉料理の付け合わせやサラダに使うこともできます。きくらげは栄養価も高く酢漬けにすることにより健康食品として売り出している。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	内容量 150g 瓶詰(賞味期限 1年)
標準小売価格 (税別)	1,100円



たまねぎときくらげの独特の歯ごたえ きくらげピクルス(たまねぎ)

味は、和風に仕上げています。昆布・みりん等を使用してピクルスが苦手な方でも美味しくいただけるようにしています。たまねぎのシャキシャキときくらげの独特の歯ごたえが、美味しい逸品です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	内容量 150g 瓶詰(賞味期限 1年)
標準小売価格 (税別)	1,100円



ローリエ・唐辛子・胡椒を効かせスパイシーな味わい きくらげピクルス(うずらの卵)

OEM(ピクルスラボ北海道)により、きくらげピクルスを商品化しました。味は、ローリエ・唐辛子・胡椒を効かせスパイシーな味わいです。ワイン等のおつまみや観光客等のおみやげとして売り出しています。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	内容量 150g 瓶詰(賞味期限 1年)
標準小売価格 (税別)	1,100円



化粧箱3本入り

販売場所を観光地等に設定しているため、お土産やプレゼント用として化粧箱を作りました。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	170×120 H55
標準小売価格 (税別)	273円

栄養たっぷりの日本きくらげ

日本きくらげには、ビタミンD、ビタミンB群、鉄分、亜鉛、カルシウム、コラーゲン、不溶性食物繊維、βグルカン等が多く含まれています。また、多くのビタミン群を含み、疲労回復や、老化防止にも有効とされています。

マンニトールやトレハロースと言った糖質も多く含んでいることから、抗ウイルス作用や免疫力アップも期待できます。

カルシウムや鉄、マグネシウムなどのミネラルも豊富で、ビタミンDも多く含むためカルシウムの吸収を促進し骨粗鬆症の予防にも有効と考えられます。

きのこ類の中でも、特にコレステロール低下作用が高いと言われています。また、食物繊維が豊富なので、腸内環境を整える作用も期待できます。



黒松内町

合同会社Teal Hokkaido

生まれてきた息子にたくさんのアレルギーがあったことをきっかけに、市販品がほとんど食べられず、何でも原料から手作りする食生活へ変わりました。そこでの気付きから、アレルギーをはじめヴィーガンやグルテンフリーなど、さまざまな食の制限の有無にかかわらず、一緒に食べられるおやつを発信したいと考え、先に手がけていた、北海道産バターや小麦たっぷりのお菓子ブランド「BEURRE」とは別に「aimer」を立ち上げました。

Products

商品紹介



砂糖・甘味料・添加物不使用

白樺樹液ソーダ yadorigi (写真右)

雪解けシーズンの数週間、木々の目覚めの時期にしか、採取することができない白樺樹液。その貴重な恵みに炭酸を充填し、樹液のほのかな甘みを感じながら口当たりスッキリに仕上げた炭酸飲料です。焼酎やジン、お酒の割りものとしてもピッタリです。

(※砂糖・甘味料・添加物不使用)

規格 (g・ポリ袋・箱等)	200g/ビン
標準小売価格(税別)	600円



砂糖・甘味料・添加物不使用

白樺樹液ソーダ yadorigi ホップとりんご (写真左)

白樺樹液をりんごとホップで煮込み、炭酸を充填し、すっきりとしたノンアルコールビール風な仕上がりになりました。お酒を飲めない時にもピッタリです。(※砂糖・甘味料・添加物不使用)

規格 (g・ポリ袋・箱等)	200g/ビン
標準小売価格(税別)	600円



素材について

原材料は100%植物性。

できるだけ近郊(北海道内)で作られた、オーガニックな素材を使います。

乳製品、卵、小麦、白砂糖、保存料、合成着色料、マーガリンやショートニングは使いません。※1

さらに、アレルギーの方が意外と多いナッツ類もできるだけ控えます。※2

このように、食べる人の心身と地球のことを思い、おいしいの先にある“真の豊かさ”も追求していきます。

※1 一部商品にスペルト小麦(古代品種)を使うものがあります

※2 一部商品にくるみ、アーモンドを使うものがあります

工房内では小麦、乳製品、卵、そばも扱っています



北海道産素材を使用

BEURRE キャラスク

北海道産素材を使い、添加物などはできるだけ使わず、シンプルでリッチに仕上げた土産菓子。生地は、1枚1枚型に入れて香ばしく焼き上げ、手作り感を大切に製造した焼き菓子です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	100g/箱
標準小売価格(税別)	815円



農薬不使用の北海道産米の玄米を使用

メープル玄米ガトーショコラ

栽培期間中農薬不使用の北海道産米の玄米を使い、有機ココア、有機メープルシロップ、有機ココナッツオイルと合わせて焼き上げました。しっとりもちっとした食感で、ヘルシーながらも満足感のある味わいです。自然とつながるおやつaimerの商品は、基本的に乳製品・卵・小麦、マーガリンやショートニング、保存料、合成着色料といった添加物は使っていません。通常お菓子にたくさん使われる糖類や油の質・量にも配慮しています。

規格(g・ポリ袋・箱等)	1個/15cmホール
標準小売価格(税別)	5,000円

ニセコ町

NISEKO FARMS 味楽屢ゆきや ニセコフードコミッション企業組合

北海道で稀有な完全グルテンフリー(小麦なし)・デリーフリー(牛乳なし)工房&カフェです。ニセコの自然の中のこの空間で、誰にでも美味しい、体を元気にする食べ物作りと雰囲気味わっていただき、地元の野菜・豆類・お米(水田環境鑑定米)、お米・豆類の発芽、発酵熟成し、自家製粉(石臼・低温製粉)・自家製麺(添加物なし)・独自Da化発芽玄米粉、Da化大豆粉(オリジナル製造)ニセコの空気の中で過ごすひと時など、Delicious meal of Japanese food Gluten/dairy/Egg Free Oriental Vegetarian・Vegan Muslim Friendly・・・など世界の多様な食習慣のお客様へ満足頂けるオモテナシを心がけております。



Products

商品紹介



Yesclean認定

豆達のチーズ 発芽発酵formaggio CREAMCHEESE タイプ

vegan・gluten・dairy・Adettive-Free OKの大豆・小豆から作ったクリームチーズです。各豆と北海道乳酸菌と有機コナツツオイル・Da化発芽玄米米粉・天然天日塩のみ使用

規格 (g・ポリ袋・箱等)	150g セパレートタイプ 冷凍 製造:ニセコ町
標準小売価格(税別)	3,519円~3,982円



Yesclean認定

豆達のチーズ 発芽発酵formaggio CREAMCHEESE タイプ ミニセコ大豆 業務用

vegan・gluten・dairy・Adettive-Free OKの大豆・小豆から作ったクリームチーズです。各豆と北海道乳酸菌と有機コナツツオイル・Da化発芽玄米米粉・天然天日塩のみ使用

規格 (g・ポリ袋・箱等)	300g(25g×12) ポーションタイプ 冷凍 製造:ニセコ町
標準小売価格(税別)	6,482円



Yesclean認定

豆達のチーズ 発芽発酵formaggio CREAMCHEESE タイプ 黒千石大豆 業務用

vegan・gluten・dairy・Adettive-Free OKの大豆・小豆から作ったクリームチーズです。各豆と北海道乳酸菌と有機コナツツオイル・Da化発芽玄米米粉・天然天日塩のみ使用

規格 (g・ポリ袋・箱等)	300g(25g×12) ポーションタイプ 冷凍 製造:ニセコ町
標準小売価格(税別)	7,408円



Yesclean認定

豆達のチーズ 発芽発酵formaggio CREAMCHEESE タイプ あずき(エリモ小豆) 業務用

vegan・gluten・dairy・Adettive-Free OKの大豆・小豆から作ったクリームチーズです。各豆と北海道乳酸菌と有機コナツツオイル・Da化発芽玄米米粉・天然天日塩のみ使用

規格 (g・ポリ袋・箱等)	300g(25g×12) ポーションタイプ 冷凍 製造:ニセコ町
標準小売価格(税別)	7,037円



Yesclean認定

豆達のチーズ 発芽発酵formaggio CREAMCHEESE タイプ イワイグロ大豆 業務用

vegan・gluten・dairy・Adettive-Free OKの大豆・小豆から作ったクリームチーズです。各豆と北海道乳酸菌と有機コナツツオイル・Da化発芽玄米米粉・天然天日塩のみ使用

規格 (g・ポリ袋・箱等)	300g(25g×12) ポーションタイプ 冷凍 製造:ニセコ町
標準小売価格(税別)	7,037円



Yesclean認定

プレミアム米食パン 発芽玄米 おいしいジャパン

vegan・gluten・dairy・Adettive-Free OK!天然酵母とから野酵母使用・ニセコの自家製粉発芽玄米米粉とDa化米粉・Da化大豆粉・がごめ昆布粉・天然天日塩のみ使用

規格 (g・ポリ袋・箱等)	約2斤(650g以上) スライス
標準小売価格(税別)	1,667円

豆達のチーズについて

チーズの風味を真似たチーズ風ではなく、発芽発酵させることで出る味と風味が特徴です。乳成分を使用せず製造しているのでヴィーガンの方はもちろん、乳製品アレルギーの方や健康の為に乳製品を摂取しない方にも安心してお召し上がり頂けるクリームチーズ仕様です。

小樽市

株式会社 日本食品安全研究所

鮮度とおいしさを追求し、老舗ならではの経験と革新的な技術を駆使し、唯一無二の冷凍製法と商品開発により、グループ工場にて出来立ての商品を冷凍輸送し、ユーザー様にて解凍して頂くことにより、つくり立ての鮮度をそのままに、変わらずに風味豊かな商品を全国各地で販売しております。



Products

商品紹介



北海道産もち米、北海道産小豆使用 とろけるおはぎ（つぶあん）

独自製法により、もち米の粒を残して、通常よりも水分を多く含ませて包餡することにより、米粒の一粒一粒が口の中でほぐれやすい状態になります。【自然解凍するだけで提供可能】

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
------------------	-----------------------

標準小売価格(税別)	オープン
------------	------



北海道産もち米、北海道産小豆使用 とろけるおはぎ（きなこ）

独自製法により、もち米の粒を残して、通常よりも水分を多く含ませて包餡することにより、米粒の一粒一粒が口の中でほぐれやすい状態になります。【自然解凍するだけで提供可能】

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
------------------	-----------------------

標準小売価格(税別)	オープン
------------	------



北海道産もち米、北海道産小豆使用 とろけるおはぎ（ずんだ）

独自製法により、もち米の粒を残して、通常よりも水分を多く含ませて包餡することにより、米粒の一粒一粒が口の中でほぐれやすい状態になります。【自然解凍するだけで提供可能】

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
------------------	-----------------------

標準小売価格(税別)	オープン
------------	------



北海道産もち米、北海道産小豆使用 とろけるおはぎ（ゆず）

独自製法により、もち米の粒を残して、通常よりも水分を多く含ませて包餡することにより、米粒の一粒一粒が口の中でほぐれやすい状態になります。【自然解凍するだけで提供可能】

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
------------------	-----------------------

標準小売価格(税別)	オープン
------------	------



北海道産もち米、北海道産小豆使用 とろけるおはぎ（赤飯）

独自製法により、もち米の粒を残して、通常よりも水分を多く含ませて包餡することにより、米粒の一粒一粒が口の中でほぐれやすい状態になります。【自然解凍するだけで提供可能】

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
------------------	-----------------------

標準小売価格(税別)	オープン
------------	------

製品づくりへのこだわり

道産の原材料を使用し、衛生管理を徹底し安全で安心できる商品を、常につくり立てのおいしさでお客様に提供できるよう取組んでおり、伝統の和菓子をつくり続けるとともに、お客様に愛される新しい感覚の新しい製品を開発しています。



小樽市

株式会社 日本食品安全研究所

鮮度とおいしさを追求し、老舗ならではの経験と革新的な技術を駆使し、唯一無二の冷凍製法と商品開発により、グループ工場にて出来立ての商品を冷凍輸送し、ユーザー様にて解凍して頂くことにより、つくり立ての鮮度をそのままに、変わらずに風味豊かな商品を全国各地で販売しております。



Products

商品紹介



フルーツ餡に北海道産メロン使用。

タピオカ餅（メロンあん）

タピオカのようなモチモチの生地で彩りのいい特製フルーツ餡を包みました。清涼感のある和菓子です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
標準小売価格(税別)	オープン



フルーツ餡に北海道産いちご使用。

タピオカ餅（いちごあん）

タピオカのようなモチモチの生地で彩りのいい特製フルーツ餡を包みました。清涼感のある和菓子です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
標準小売価格(税別)	オープン



フルーツ餡に特製マンゴー餡使用。

タピオカ餅（マンゴーあん）

タピオカのようなモチモチの生地で彩りのいい特製フルーツ餡を包みました。清涼感のある和菓子です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
標準小売価格(税別)	オープン



フルーツ餡に北海道産りんご使用。

タピオカ餅（りんごあん）

タピオカのようなモチモチの生地で彩りのいい特製フルーツ餡を包みました。清涼感のある和菓子です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
標準小売価格(税別)	オープン



餡に北海道産大納言使用。

タピオカ餅（大納言）

タピオカのようなモチモチの生地で彩りのいい特製つぶ餡を包みました。清涼感のある和菓子です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	30g 20個入× 10シート×2合
標準小売価格(税別)	オープン

製品づくりへのこだわり

道産の原材料を使用し、衛生管理を徹底し安全で安心できる商品を、常につくり立てのおいしさでお客様に提供できるよう取組んでおり、伝統の和菓子をつくり続けるとともに、お客様に愛される新しい感覚の新しい製品を開発しています。



留寿都村

秦農場

2代目、3代目が中心となり留寿都村で農業を営んでおります。挑戦してみるフットワークの軽さを生かし新しい品種の育成にも取り組み、2020年からはECサイトでの販売も始めました。

標高の高い地域の留寿都村は昼夜の寒暖差が大きく、そういった環境を生かした野菜作りを心掛けています。《つくる責任を人の喜びへ》との思いを胸に、食べておいしいと言ってもらえるような野菜づくりを心掛け、農業がお客様の喜びに繋がることを目標に仕事をしております。



Products

商品紹介



さつまいもと栗とじゃがいもを合わせたような、甘みとコクのある品種

デストロイヤー(じゃがいも)

品種：グラウンドペチカ

さつまいもと栗とじゃがいもを合わせたような、甘みとコクのある品種です。加熱すると甘みが増し、じゃがいものホクホク感も感じられる、見た目にも楽しい品種となっています。希少価値が高く、入手困難な品種のひとつです。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	5kg箱
標準小売価格(税別)	1,500円

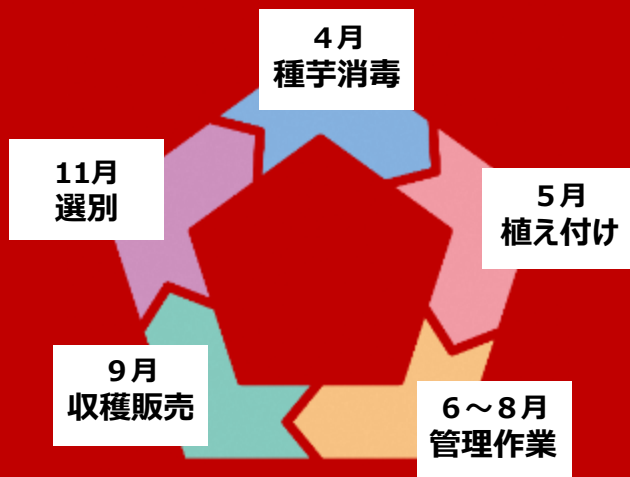
生産・製造工程アピールポイント

約50haの農地にじゃがいも、人参、大根、小麦、ビートなど栽培している畑作農家です。

デストロイヤーは2018年から栽培をはじめ、例年約30aで栽培し7t程収穫しています。

収穫後は選別し予冷庫で保管し、注文が入りましたら順次販売、発送、お届けしています。

例年春先の4月頃まで、主な取引先は地元道の駅直売所や飲食店、札幌市内の飲食店やネット販売です。



デストロイヤーについて

何よりもの特徴が、赤と紫のまだら模様な皮ですので、皮付きのままフライドポテトやホイル焼きにすると見た目も楽しくインパクトのある一品になります。

煮崩れしにくいので、煮物、カレー、シチューなどの定番料理にも最適です。

越冬すると寒さから身を守ろうとでんぷん質を糖に変えてより甘みが増すので、冬以降のデストロイヤーもたいへんおすすめです。



島牧村

Happy place / ハッピープレイス

私たちは、北海道島牧村で有機ミニトマトの生産と、放し飼いでにわとりを育て鶏卵の生産をしています。

農園で採れた野菜や野草、北海道産の食材を食べて、広い大地で健康に育つにわとり達の希少な自然卵を通年で直売しています。

夏はオーガニック栽培で丁寧に育てたミニトマトを出荷・販売しています。



Products

商品紹介



完熟オーガニックトマトを 100%使用

潮風のとまとジュース

自社農園産の完熟オーガニックトマトを100%使用した「食べるジュース」です。とろみがあって高糖度、青臭みがない香り高いトマトがぎゅっと詰まっています。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	180ml(瓶詰め)
標準小売価格 (税別)	600円

放し飼いでノンストレスで健康

ハッピーたまご

鶏は島牧村の自社農園内で放牧飼育しています。えさは道産米をメインに、広大な敷地を自由に走り回り、野草や虫を食べて丈夫な体から生まれるたまごは、健康志向の方に喜ばれます。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	6個入プラパック、 10個入紙パック、 40個入紙トレー (業務用)
標準小売価格 (税別)	70~80円/1個



潮風のとまとジュースについて

- ◎ 有機栽培（オーガニック）100%！
- ◎ 品種を選抜し、トマトのブレンドにこだわってるから、味のバランスがいい。
- ◎ 糖度が高く、青臭みのない飲み口です。
- ◎ トマトジュースが苦手な方や野菜嫌いのお子様にもご好評いただいています。

ハッピーたまごについて

- ◎ 放し飼いで（Free Range）でノンストレスで健康！
鶏たちが、小屋と外を自由に行き来できるように飼育しています。（柵で広いエリアを囲っています）
- ◎ 鶏舎内の環境をよくするため北海道の野草で作られた「植物性複合乳酸菌」を散布しています。
鶏の腸内環境も良くなり、鶏糞の匂いも気になりません。
- ◎ 鶏のごはんのメインは地元・北海道島牧村産のお米。
米ぬか、大豆、牡蠣のカラ、無添加の魚かすを与えています。放牧エリア内で、季節の青草や虫も食べています。
- ◎ プリツとした白身が甘く、弾力のある臭みのないたまごです。

蘭越町

ひとつファーム

ニセコ山系を望む蘭越町にて2019年に新規就農しトマトの栽培を始めました。

7人の子宝にも恵まれ、子育てとトマト栽培に奮闘中です。ニセコ山系の水を使って農薬の使用を最小限に抑え栽培した安全でおいしいトマトを始め、新鮮な野菜を消費者の皆様に提供していきたいです。



Products

商品紹介



ニセコ山系の清らかな水で育てた甘みと酸味

大玉トマト

ニセコ山系の清らかな水で育てた甘みと酸味のバランスが良い、昔ながらの味。お魚由来のアミノ酸系液肥を主に使って栽培し、丈夫で健康な野菜作りをしています。

旬は7月から9月上旬。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	4kg
標準小売価格(税別)	未定



極力農薬を減らし、お魚由来の液肥を使って栽培

ミニきゅうり

ニセコ山系の清らかな水で育てた可愛いサイズ。極力農薬を減らしお魚由来の液肥を使って栽培。ほのかな甘みと旨みを感じる美味しさは一度食べるとやめられないかも？

旬は7月から8月。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	1kg
標準小売価格(税別)	未定



甘くてエグ味も少なく、非常に食べやすい

ほうれん草

冬の寒さにあたることで葉が厚くなり、ビタミン含有量が増し甘くなります。エグ味も少なく非常に食べやすい。害虫が少ない冬の栽培なので農薬を使わずに育てられます。

旬は12月から1月。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	120g/1袋
標準小売価格(税別)	未定

農園と食卓をひとつに

除草剤は全く使用せず。農薬も有機栽培で使用可能な安全なもののみ使用し、子どもに食べさせたい安心、安全な野菜を育てています。



札幌市

北海道メンフーズ株式会社

弊社は2005年に代表の須貝昭博が日本で初めて北海道産小麦100%の中華麺生地、札幌黄玉ねぎを練り込んだ札幌黄生ラーメンを開発した会社です。

Products

商品紹介



幻の玉ねぎ 札幌黄を使用

業務用幻の玉ねぎ

札幌黄ねりこみ生ラーメン

日本の玉ねぎ栽培発祥の地・札幌の伝統玉ねぎ札幌黄を幻の小麦キタノカオリ系統種に配合した、小麦の香りと甘みのある、滑らかでコシのある茹で伸びしない、茹で湯がスープに使えるウマイ麺。

規格(g・ポリ袋・箱等)	冷凍半年：1kg/袋×7/CS×2合/BE 330×300×220×2合/BE
標準小売価格(税別)	120円/食



幻の玉ねぎ 札幌黄を使用

業務用冷凍幻の玉ねぎ

札幌黄ねりこみ・むしめん

甘くて芳醇な香りとうまみを呈する、幻の玉ねぎ札幌黄を幻の小麦キタノカオリ系統種に配合した、炒め料理に相性抜群の茹で伸びしない、すぐ美味しいむしめん。

規格(g・ポリ袋・箱等)	冷凍半年：1kg/袋×7/CS×2合/BE 330×300×220×2合/BE
標準小売価格(税別)	800円/kg



しっとり柔らか醤油煮込みタイプ

業務用冷凍・豚肩ロース

L判スライス・チャーシュー

北海道産の特急及び再仕込醤油・酒・味噌・香味野菜の調味液で真空調理した本格チャーシューを1切れ約3.3mmスライスして包装後加熱処理せず、出来たての美味しさをそのまま凍結。解凍後10℃保管×30日目の生産数300以下の高品質品です。

規格(g・ポリ袋・箱等)	平均33切れスライス/1kg 真空包装品×7P入×2
標準小売価格(税別)	¥3900/kg×7×2合 - 54,600円税別



芳醇な香りと風味豊かなガラスープ

冷凍 濃縮ラーメン用ガラスープ

PR-2

熱湯20Lに、ガラスープ1袋(2kg)を入れて5分間沸騰させるだけで、芳醇な香りと風味豊かなガラスープが完成します。

規格(g・ポリ袋・箱等)	冷凍1年：2kg/袋×7/CS
標準小売価格(税別)	19,600円/14kg 【熱湯20L×14=154L (400cc×385杯分)】

「札幌黄」玉ねぎを麺に練り込むメリット

1. 麺のゆで湯がにごらない

→ゆで湯を変える手間が省けると、飲食店様から好評いただいています

2. 麺のゆで湯がスープで使える

→ゆで湯には札幌黄の甘い良い香りと旨みが溶け出しているためおいしいオニオンスープとして、そのまま使用できます

3. 驚くほどゆでのびしない

→通常中華めんに比べてゆでのびしないため、麺の表面が荒れにくい(滑らかさが保たれるため、ゆっくり召し上がるお客様に対しても最後までポソポソせず、ツルリと召し上がっていただけます。特に女性のお客様に好評です)

4. かんすいの臭いがいい

→中華麺を温かいスープで召し上がる場合、特に時間が経つと感じられるかんすいのムツとする臭いは、「札幌黄」玉ねぎのマスキング効果により、ほとんど感じられません。飲食店様の繊細なスープの味を壊さず、ゆっくり召し上がる女性のお客様には特に好評です



蘭越町

松田農場

豊かな自然とお米の町 蘭越町で四代続く米農家です。
 食べた時に幸せを感じるほど美味しいこのお米をたくさんの人に
 食べてもらいたい！という想いで米作りに取り組んでいます。
 思わず誰かに教えたいくなる美味しい米を作り、らんこし米・北海道米
 の魅力を広め、食でしあわせを感じる人が増えることを願っています。



Products

商品紹介



もちもちとした食感と 強い粘りが特徴

しあわせのおすそわけ

(らんこし米 ゆめぴりか)

清流日本一の尻別川へと注ぐ、きれいな水
 で育てられた蘭越米です。もちもちとした食
 感と強い粘りが特徴で、米本来の味と香りを
 味わえます。

ご飯をおかずにご飯がススムお米です。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	1袋 5kg
標準小売価格(税別)	2,580円

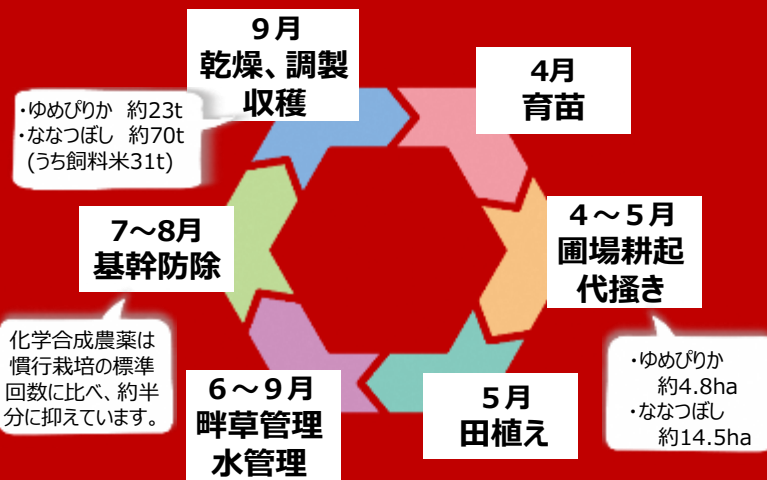
生産・製造工程アピールポイント

炊き上がりは艶があって香りも良く、ご飯をおかずにご飯が食べられるお米です。山々に囲まれ自然豊かな蘭越町。田んぼが多いので、稲の成長に合わせて町全体の色が四季によって美しく変化するのが魅力です。

清流日本一に輝く「尻別川」に流れ込む綺麗な水を使って大切に育てています。

冷涼な気候のため、化学合成農薬の使用成分回数を慣行栽培の標準回数の約半分に抑えています。

※程よい粘りであっさりとした品種のななつぼしの栽培もしています。



甘い香りとモチリとした粘り強さが特徴的なお米です。

米本来の味が楽しめるので、炊き立てをそのまま食べるのがおすすめですが、塩むすびにしても美味しいです。味の濃いハンバーグや焼肉などの肉料理に合わせるとお米の甘味が引き立ちます。冷めてもふっくらとツヤが保たれるので、お弁当にもぴったりです。

粘りが強いと感じる方は、水を少し減らして炊くと良いです。

ななつぼしとブレンドしてお好みのお米を作るのもアリです。



余市町 宮野果樹園

宮野果樹園の歩みの中で、水田をブルーの畑へ、りんご(祝14号やデリシャス)の畑をさくらんぼに。さらに、りんごは新しい品種や春までおいしく食べられる品種に変えてきました。

現在は、産直もっており、余市町のイオンや宇宙記念館横の生産者直売所、余市駅のエルプラザへ出品しています。

加工業は、穫れた果樹の活かし方として1次加工品をつくって、飲食店やお菓子屋さんに使っていただきたいと考え、営業許可を取りました。

また、SDGsに賛同し、売り上げの一部は、同じような思い(食品ロス削減と食のセーフティネットの構築)で活動しているNPO法人フードバンクイコロサッポロに寄付しています。



Products

商品紹介



10種類以上あるため、 ホテルなどのお土産として ジャム(15種類程度)

当果樹園で穫れる果実(さくらんぼ、りんご、ブルーなど)、小果樹(ハスカップ、ルバーブ、食用ホウヅキ、カシスなど)ブルーなどは炊き込みご飯に利用しても美味しいです。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	70g (瓶入り)
標準小売価格(税別)	450円



洋梨コンポート

洋梨(ブランドワイン)の小玉を白ワイン・砂糖で煮たもの。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	300g 瓶詰め
標準小売価格(税別)	600円



樹齢100年以上の樹が3本。 一手間かけて渋皮煮に 栗の渋皮煮

栗の皮をむき、3時間ほどアク抜きをして砂糖煮にしたものを一晩おいて瓶詰め。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	500g、300gの2 種類(瓶詰め)
標準小売価格 (税別)	1,500円(500g) 900円(300g)

自家農園の果実と小果樹でお好みのジャムが選べます。
加工に適した品種にこだわっています。

- さくらんぼ～水門、サミット(色がアメリカンチェリーのような濃い紅色)
 - プラム～太陽(太陽のような真っ赤な皮)
 - ブルー～アーリーリバー (果肉が柔らかく甘みだけではなく酸味があり、皮の色がきれいに出て、ジャムにしてもブルーを想像させる色に仕上がる)
 - りんご～あかね(皮と果実に分け、真っ赤な皮の色がきれいに出るように丁寧に加工)
 - 洋梨～グランドチャンピオン(果肉がつつとして加熱するとなめらかになり、酸味がある)
- いろいろな果樹、品種を栽培しており、ジャムに一番向いている品種で加工しています。



赤井川村

やなぎさわ農園

私たちは2018年に余市町のお隣「赤井川村」にて新規就農しました。カルデラの大地が産む豊かな自然に囲まれ、日々奮闘して農園を営んでいます。お客様の「美味しい」の声が農業の「楽しい」に繋がり、家族、そして愉快的仲間とともに、旬の時期に美味しい野菜たちをお届けできるよう、『まじめに楽しく』作物を作っております。



Products

商品紹介



完熟させてからの収穫

赤肉メロン・青肉メロン

今シーズンの作付けは、赤肉はルピアレッド・ティアラ、青肉はキングメルティ・メルティ102を採用。

メロンの香りの良さを活かした

赤肉メロンのジェラート

当園のルピアレッドを使用した香りの良さを活かしたジェラートです。

(果肉入り)

規格 (g・ポリ袋・箱等)	2玉入り(約3kg) 大箱(4~8玉・ 約8kg)
標準小売価格 (税別)	4,000円 7,500円

規格 (g・ポリ袋・箱等)	カップ120ml、 バルク4L
標準小売価格 (税別)	1カップ450円

青肉メロン(青玉)は比較的さっぱりとした爽やかな香りと甘さ。赤玉は青玉に比べて甘みが濃厚です。また『βカロテン』の含有量は赤肉の方が多いと言われています。

幸せな甘さと、フルーティな香りの果汁



メロンへの情熱

● 完熟させてからの収穫

やなぎさわ農園では、採れたての新鮮な、感動する美味しさを皆さまに味わって欲しいのです。そこで、一番大切にしているのは「ギリギリまで完熟させる」ということ。

● カルデラ盆地の特性を利用した栽培方法

赤井川村は夏は気温が上がりますが、昼夜の寒暖の差が大きく、その寒暖差はメロンに高い糖度、さらに数値では測れない、「うまみ」「こく」を与えるのです。

● メロンのポテンシャルを生かす

さらに、ひとつひとつのメロンをよーく観察し、光が当たるように整理したり、根が広く広く伸びるように水をあげたり。日々、個々のメロンと向き合いそのメロンのポテンシャルを最大限に引き出せるように。手を抜かず、愛情をかけて育てたメロンが旅立っていくのが寂しくなるほど(笑)、心をこめてお世話をしています。

ここに入っている細かい線が
おいしさの印です！



余市町

余市リキュールファクトリー

余市リキュールファクトリーでは、果物の美味しさを1本1本に閉じ込め、1年を通じて果物の一番美味しい味を楽しんでもらえる商品を販売しております。

現在、基本的にぶどう・ブルーベリー・りんごのリキュールを取り扱っており、アルコール度数は全て5%で非常に飲みやすいもので、香りや甘みを堪能できるリキュールです。



Products

商品紹介



**甘い系の味だが酸味があり
スッキリした後味。**

白ぶどうリキュール

(余市町産ナイヤガラ) 5%

アルコール5%でお酒感が少なく非常に飲みやすい。強い芳香がある。甘い系の味だが酸味がありスッキリした後味。



甘い系のりんごで後味が長い。

りんごリキュール

(余市町森果樹園・トキ) 5%

アルコール5%でお酒感が少なく非常に飲みやすい。品種独特の芳香がある。甘い系のりんごで後味が長い。



自然なトマトの味で軽く飲める。

トマトリキュール

(余市町吉川農園・桃太郎) 5%

アルコール5%でお酒感が少なく非常に飲みやすい。自然なトマトの味で軽く飲める。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	500ml
標準小売価格(税別)	1,500円

規格 (g・ポリ袋・箱等)	500ml
標準小売価格(税別)	1,500円

規格 (g・ポリ袋・箱等)	500ml
標準小売価格(税別)	1,500円

リキュールトレーサビリティ

単に余市町の果物で作っているというだけでなく、余市町の中でも、ある農家さんがつくったりんごのふじと、別の農家さんがつくったふじは味も見た目も全く違います。それぞれの提携農家さんの果物の良さを最大限引き出し味わっていただけるよう、農家さんごとにポトリングしています。ボトルのラベルにて生産者さんは確認いただけます。ぜひ、いくつかの別の生産者さんのリキュールを飲み比べてみてください。余市リキュールファクトリーでしかできない体験です。



小樽市

北海道ワイン株式会社

小樽市に本社を置く酒造メーカー。

ワインを中心にビール、発砲酒の製造・販売を行っており、ワインの課税出荷量は全道トップを誇っております。厳しい管理による品質基準を設けており、国産ワインコンクールでは、これまで数多くの賞を獲得しております。



Products

商品紹介



道内で収穫したワイン専用品種ぶどうのスパークリングワイン

トラディショナルメソッド北海道

TypeM・TypeM Rose

伝統的な瓶内二次発酵方式(トラディショナルメソッド)に基づいて醸造しました。

TypeM使用ぶどう品種： シャルドネ、ピノ・ブラン、ツヴァイゲルト

TypeM Rose使用ぶどう品種 トロリガー、レンベルガー、ツヴァイゲルト、メルロ、ピノ・ノワール

規格 (g・ポリ袋・箱等)	750ml
標準小売価格(税別)	2,810円



和食との相性も万能 本格的な辛口の白ワイン

北島秀樹ケルナー2020

ユリの花のような香りを持ち、さっぱりとした酸味とフレッシュな柑橘系のフルーツのニュアンスに、程よいボリューム感の調和が楽しめます。端正な味わいは食事中に飲み飽きすることがなく、洋食は勿論、寿司や天ぷらのほか和食全般との相性も万能な、本格的な辛口の白ワインです。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	750ml
標準小売価格(税別)	2,510円



契約農家のこだわり葡萄を使用した逸品

田崎正伸ピノノワール2022

北海道余市町の「葡萄作りの匠」田崎正伸氏が丹精込めて育てたピノ・ノワールに少量ツヴァイゲルトをブレンドした赤ワイン。チェリーやイチゴのような赤い果実の香り、優しく口あたりの良いミディアムタイプ

規格 (g・ポリ袋・箱等)	750ml
標準小売価格(税別)	2,510円



契約農家のこだわり葡萄を使用した辛口ロゼワイン

丸太 ヴィンヤード レгент ロゼ2022

北海道余市町の「葡萄作りの匠」と呼ばれる丸太富二氏が育てたレгентをセニエ法で果汁を抽出し、新樽で発酵後、シュール・リー製法で熟成。深みのある香りと凝縮した果実香、まろやかさの中に厚みを感じさせる複雑な味わいが魅力のロゼワインです。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	750ml
標準小売価格(税別)	2,510円

「日本ワイン」へのこだわり

北海道ワインの特徴は製造しているワインが全て「日本ワイン」である事です。海外産のブドウや濃縮還元果汁を原料に国内で醸造・瓶詰めをしたものや海外で製造されたワインを国内で瓶詰めをした「国内製造ワイン」と違い、「日本ワイン」は、日本で栽培されたブドウを使用し日本で醸造・瓶詰めを行ったワインのみを指します。平成30年度、日本ワインが全体の製造量に占める割合は20.2%しかなく、



北海道ワインは創業時より日本ワインのみを製造し続けており、その量は日本最大を誇ります。

札幌市

ルスツ食品加工株式会社

ルスツ食品加工株式会社は、高品質フリーズドライ加工(FD)専門の食品加工会社です。

羊蹄山の伏流水によって育まれる新鮮な農産物を中心に、「真空凍結乾燥装置」によるフリーズドライ加工(FD)の受注及び食品加工の受注を承っています。



Products

商品紹介



新鮮なアスパラを自社工場でボイル フリーズドライ・アスパラ

新鮮なアスパラを自社工場でボイルしてフリーズドライ乾燥したM小16cmの1本まんま品。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	常温半年：M小 1本(16.5cm)×13本 6g 255×150mm
標準小売価格(税別)	500円前後



北海道産の生の山わさびを使用 フリーズドライ・山わさびパウダー

北海道産の生の山わさびを風味と辛さをそのままに、自社一貫生産でフリーズドライパウダーにしました。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	常温半年：30g 150×100mm 透明ポリ袋
標準小売価格(税別)	500円前後



北海道産じゃがいもを使用 フリーズドライ・じゃが芋パウダー

北海道産じゃが芋(とうや)の風味をそのままにフリーズドライパウダーにしました。風味付けフレーバーに最適。

規格 (g・ポリ袋・箱等)	常温半年： 100g単位で計量可能です。
標準小売価格(税別)	12,000円/kg

高品質な加工を実現するため、さまざまな機器を揃えてお客様のニーズに対応

● 真空凍結乾燥機

食品工場として医薬品レベルの原材料加工用設備を保有するのは、北海道内ではルスツ食品加工(株)のみです。

【真空凍結乾燥(フリーズドライ)とは？】

乾燥させたいものを急速冷凍し、乾燥室内を少しずつ真空状態へ持っていきます。水分を氷の状態から昇華させ、乾燥する方法です。

