



そうやのおすすめ！特産品100選【加工品(水産加工品)】


商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	鮭とば	(株)うろこ市	稚内市中央5丁目 6-8	TEL 0120- 211-911 FAX 0162- 23-7823	http://uroco 1.com/	通年	「海獲れの(川を遡上する前の)」「オスの秋鮭だけを」「塩だけで味付け」することにこだわり、秋鮭本来の旨味を味わえる鮭とば。昔ながらの本物の味を楽しめる。
	まるごと食べられる 真ほっけ甘みそ漬け	中央水産(株)	稚内市末広2丁目 6-25	TEL 0162- 22-9607 FAX 0162- 22-7046		通年	脂のりの良い時期の物だけの真ほっけを使用。より多くの人にもっと手軽に美味しく食べていただきたい思いから生まれた商品です。スティック状になっているので、丸ごと食べることができ、ゴミもでません。調理も簡単で道産大豆の無添加みそ使用。
	一夜干姫ほっけ	中央水産(株)	稚内市末広2丁目 6-25	TEL 0162- 22-9607 FAX 0162- 22-7046		通年	脂のりの良い時期に稚内近海で獲れた姫ほっけだけを使用。軽く干すことで旨味を閉じ込めました。より多くの人にもっと手軽に美味しく食べていただきたい思いから生まれた商品です。スティック状になっているので、丸ごと食べることができ、ゴミもでません。
	真ほっけみりん干し	中央水産(株)	稚内市末広2丁目 6番15号	TEL 0162- 22-9607 FAX 0162- 22-7046		通年	脂乗りの良い原料を厳選したほっけスティックシリーズ第3弾。醤油とみりんベースの甘めのたれがホッケの旨みを実際立たせてくれます。スティック状なので、食べたいときに食べたい分だけ手軽に食べられる商品です。


商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	ほたて丸	(株)そうべい	稚内市大黒1丁目 5-16	TEL 0162- 23-5512 FAX 0162- 22-1274	http://www.soubei.co.jp	通年	ホタテの処理をする際に出る内臓を有効に利用できないかと考え、ヒモの部分を唐揚げしました。そのまま食べてもよし、少し砕いてうどんやそば、ラーメンに入れても風味が損なわれることなく美味しくいただけます。
	ほっけくんせいスティック	大東食品(株)	稚内市新港町1番 地16	TEL 0162- 22-5555 FAX 0162- 22-5560	http://daito-syokuhin.co.jp	通年	ほっけの燻製は美味しいけれど、剥く時、食べる時に手が汚れてしまう。 もっと食べやすくできないものかとの要望から考え付いたのが本製品であります。 また、稚内で水揚げされるホッケも脂乗りの良い時期の原料を使用しています。その原料を落とし身にし、調味・乾燥・燻製・裁断と独自の製法にて仕上げました。 柔らかさと燻製の甘い香りが特徴です。
	ポンたら	大東食品(株)	稚内市新港町1番 地16	TEL 0162- 22-5555 FAX 0162- 22-5560	http://daito-syokuhin.co.jp	通年	味付け、乾燥させた助宗鱈の身に、ローラーをかけて、食べやすくしたものです。そのままでも美味しいですが、お好みでマヨネーズに、醤油、七味唐辛子をを添えてお召し上がり下さい。皮はさつと火で炙りお召し上がりいただけます。
	蛸と昆布のアヒージョ	中央水産(株)	稚内市末広2丁目 6番15号	TEL 0162- 22-9607 FAX 0162- 22-7046	なし	通年	宗谷産のミズダコと利尻昆布を使用したダシのうまみを感じられるアヒージョです。ハイボールやレモンサワー、ワイン等のお酒に合うおつまみとして食べて頂き、ダシを含んだオイルでシメの Pastaまで美味しく食べられます。レトルト処理していますので、常温保存可能で2人前になっております。



商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	稚内の宝にしんIZU ぱっちょ	瀬戸漁業(株)	稚内市中央4丁目 4番10号	TEL:0162- 23-4384	なし	通年	体にとっても良い日本伝統の発酵熟成食品文化を稚内原材料に寄り添った加工法で漬け込みしました。飯寿司に慣れ親しんで育った方や若い世代にも食べて頂きたく洋風な味付けにしました。漬け込みに白ワインやパプリカ・レモンを加え後味さっぱり、糀の匂いを抑えた新感覚飯寿司(にしんIZUぱっちょは数の子入)。和の飯寿司と洋のカルパッチョを掛け合わせた様な商品なのでネーミングはIZUぱっちょにしました。解凍後そのままでも美味しいですが、おすすめ食べ方はオリーブオイルをかけるとまろやかになり箸が止まりません。
	稚内の宝ほっけIZU ぱっちょ	瀬戸漁業(株)	稚内市中央4丁目 4番10号	TEL:0162- 23-4384	なし	通年	体にとっても良い日本伝統の発酵熟成食品文化を稚内原材料に寄り添った加工法で漬け込みしました。飯寿司に慣れ親しんで育った方や若い世代にも食べて頂きたく洋風な味付けにしました。漬け込みに白ワインやパプリカ・レモンを加え後味さっぱり、糀の匂いを抑えた新感覚飯寿司。和の飯寿司と洋のカルパッチョを掛け合わせた様な商品なのでネーミングはIZUぱっちょにしました。解凍後そのままでも美味しいですが、おすすめ食べ方はオリーブオイルをかけるとまろやかになり箸が止まりません
	ホタテステーキ	(株)そうべい	稚内市大黒1丁目 5番16号	TEL 0162- 23-5512 FAX 0162- 22-1274	http://www.soubei.co.jp	通年	北海道を代表する帆立・鮭を使用し外はベーコンで巻き仕上げました。ホットプレート、フライパンなどで、軽く焼き上げてお召し上がれ。バターで焼き上げるといっそう美味しくいただけます。
	ほたてソフト貝柱	猿払村漁業協同 組合	宗谷郡猿払村浜 鬼志別1541番地4	TEL 01635- 2-3111 FAX 01635-2- 3177	http://www.hotatebin.net/	通年	鮮度の良いものを塩水でボイル加工したソフト貝柱は、生のホタテとは違う、ホタテ特有の甘さとボイルによる塩気がマッチし、おつまみとして人気があります。

商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	ホタテ玉冷	<ul style="list-style-type: none"> ・オホーツク海陸食品(株) 宗谷郡猿払村小石291番地209 TEL 01635-2-3456 FAX 01635-2-3422 http://www.e-hotate.jp ・海王食品(株) 宗谷郡猿払村浜猿払1075番地41 TEL 01635-4-5026 FAX 01635-4-5441 ・翼冷凍食品(株) 宗谷郡猿払村鬼志別西町186番地 TEL 01635-2-3326 FAX 01635-2-3774 http://www.tatsumi-frozen.co.jp/ ・(有)ヤマトさるふつ観光 宗谷郡猿払村鬼志別西町159番地2 TEL 01635-2-3572 				通年	ほたて玉冷は、身が厚い天然帆立貝柱を新鮮なままで、急速冷凍(トンネルフリージング)しているので、新鮮でなめらかな甘さが保たれ、お刺身やサラダなど、あらゆる料理の素材として活用できます。加熱する場合は、火を通しすぎないことがポイントです。
	ホタテ串焼き	(有)夢喰間	宗谷郡猿払村浜鬼志別214番地7	TEL 01635-2-3433	http://yume-kuukan.co.jp/	4月中旬～ 10月末	名産品である猿払村のホタテを使用したホタテ串焼きは、天然貝のみで、中でも特に品質の良いものを選び出し、使用しています。そのため、味、大きさ、歯ごたえは養殖貝では味わうことができない逸品となっています。
	つぶ串焼き	(有)夢喰間	宗谷郡猿払村浜鬼志別214番地7	TEL 01635-2-3433	http://yume-kuukan.co.jp/	4月中旬～ 10月末	つぶの串焼きは、北海道で育ったつぶを使用しているため、他では味わうことのできないこりこりとした食感となっています。

商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	三升漬	(有)丸美菅原水産	枝幸郡浜頓別町 字頓別	TEL 01634- 2-2217 FAX 01634- 2-3860	なし	通年	オホーツク海の頓別沖で水揚げされた、新鮮な「ほたてのみみ」、「いか」、「たこ」を三升漬にしました。浜頓別町優良特産品として認定、推奨された製品です。
	サケ(めじか鮭燻製)	(株)丸高高田商店	枝幸郡枝幸町梅ヶ 枝町6204番地17	TEL 0163- 62-1101 FAX 0163-62- 2424	http://www.marutaka.co.jp/	通年	枝幸沖で水揚げされためじか鮭の燻製です。丹念に味付けして、素材の旨さが引き立つソフトスモーク仕立てで加工しました。堅いサケパとは全く違い、柔らかく食べやすいです。お好みで軽く炙れば、皮も芳ばしく召し上がれます。食べやすくスティック状にカットしており、手軽な少量パックでお買い求めいただけます。枝幸町優良特産品として認定、推奨された製品です。
	帆立干し貝柱	枝幸漁業協同組 合 乾貝柱加工場	枝幸郡枝幸町新 港町7962番地26	TEL 0163- 62-3711 FAX 0163- 62-3712	なし	通年	オホーツクの海で育った枝幸ほたての干し貝柱です。グリコーゲンやアミノ酸、タウリンなどの栄養が豊富なほたて貝柱は干すことで旨み・甘み・香ばしさが凝縮されます。ほたては4月に産卵すると一気に身が大きくなるので、5月の新物のほたてを使っています。枝幸の海塩を加え熱湯で沸かしたのち30～40日かけて天日干しで乾燥を繰り返します。一気に乾燥させると、割れたり色が悪くなるので、いったん寝かして内部の水分が外に出るのをじっくりと待つ庵蒸(あんじょう)と言われる工程も欠かせません。干し貝柱特有のおいしそうな香りと、口に入れるとサクッと裂ける食感、そしてうまみが広がります。おつまみやおやつにそのまま食べても美味しいですが、水で戻すと使い道が増えます。やり方は簡単、貝柱をボウルに移し、真水に一晩浸しておくだけです。戻した貝柱はバター焼きにしたり、チャーハンや炊き込みご飯に使っても美味しく召し上がれます。さらに、戻すのに使った水にはほたての旨みがたっぷり出ていますので、料理のスープやおかゆにも使えます。お土産にも好まれています。

商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	ほたて三升漬け	(有)丸信高田屋	枝幸郡枝幸町幸町223番地12	TEL 0163-62-4500 TEL 0163-62-4800	http://nama-raumai.ocnk.net/	通年	6月から8月にかけて一番甘味の強い時期に水揚げされた枝幸ほたてのみを使い、天然塩で下味を付け、三升漬けと合わせました。唐辛子がピリッと利いて、熟成された味は、そのまま酒の肴に、ご飯のオアシスに最高の一品です。 枝幸町優良特産品として認定、推奨された製品です。
	柚子海鼠(なまこ)	マスダ食品	枝幸郡枝幸町岬町	TEL 0163-68-2506	https://umikura-shop.jp/products/list	通年	枝幸は毛がにが有名ですが、実は「なまこ」も自慢の逸品です！なまこ本来の旨さを引き立ててみんなが食べられるように…と試行錯誤して行き着いたのが『柚子海鼠』コリコリとした中に、ふわとした歯応え。 上品ななまこのうまさを柚子の香りが引き立ててくれます。
	瀧源商店特製 たこ飯の素	(有)瀧源商店	枝幸郡枝幸町本町156番地	TEL 0163-62-1619	https://www.takigen.shop/	通年	枝幸町推薦特産品に認定され、北海道新聞ほかメディア掲載多数！ 港町ならではのパンチの効いた生姜醤油ダレ×枝幸産タコ100%使用の濃厚な出汁が食欲をそそる、自慢の一品です。おにぎりやお弁当など、冷めても美味しいと大評判。ぜひお試しくださいませ。
	瀧源商店特製 銀毛鮭切身(葱味噌、塩、塩麴、醤油、吟醸酒粕の5種類)	(有)瀧源商店	枝幸郡枝幸町本町156番地	TEL 0163-62-1619	https://www.takigen.shop/	通年	枝幸産の大型の雄鮭「のみ」を使った贅沢な鮭切身。道産素材を主原料とする味付けに拘り、「葱味噌・塩・塩麴・醤油」は枝幸町推薦特産品に認定。新作の「吟醸酒粕漬」は札幌商工会議所主催の『北のブランド2023』に、宗谷管内唯一の認定を受けました。「新巻鮭は解体できず、味が濃い」というお客様のニーズに合わせ、個包装・優しい味付けにしています。お土産にもぴったりの枝幸の新名物です。

商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	カスベのから揚げ	(有) 丸中 三興水産	枝幸郡枝幸町幸町892番地1	TEL 0163-62-1201 FAX 0163-62-3122	なし	通年	オホーツク海 枝幸沖で水揚げされた真かすべを味付け、衣付けし、油で揚げています。 作り方は簡単。解凍せずに凍ったまま180度～190度の油で4～5分程揚げただけです。かすべの骨は軟骨なのでそのまま食べれますし、コラーゲンの豊富なかすべは、お肌にも良いこと、間違いなしです。
	利尻昆布	中山商店	礼文郡礼文町香深村	TEL 0163-86-1291 FAX 0163-86-1291	なし	通年	利尻昆布は、すんだ色と上品な味のダシがとれることから、主に関西方面の高級料亭で使われ、昆布の最高級品と称されています。天然物の昆布は、そのまま食べても粘り気があり、濃厚な味が楽しめます。
	おらが珍味(たこくんせい)	船泊漁業協同組合	礼文郡礼文町船泊	TEL 0163-89-7380 FAX 0163-89-7381	http://www.rakuten.co.jp/funadomari/	通年	清らかな海で捕獲した鮮度の良い魚介類を、新鮮そのままに製造加工した自然食品です。安心してお召し上がりください。
	ウニー夜漬け	◆ウニー夜漬け ・利尻漁業協同組合 TEL 0163-82-1105 FAX 0163-82-1580 利尻郡利尻富士町鴛泊字港町194番地1 http://www7.ocn.ne.jp/~oshigyo/ ・福士水産(株) TEL 0163-82-1161 FAX 0163-82-1167 利尻郡利尻富士町鴛泊字野塚28 http://www.marufuku-fukusi.com/index.html				エゾバフウニ 6月～8月 キタムラサキウニ 5月～9月	利尻島のウニが甘くてコクがあるのは最高級品鴛泊利尻昆布を食べて育っているからと言われています。 その中でお土産品として人気が高いのが、生ウニを軽く塩水に漬けてビンに詰めた「ウニー夜漬け」は殻から取り出したウニを、必要最低限の塩分で漬け瓶に封じ込め急速冷凍したものです。 利尻のウニはエゾバフウニとキタムラサキウニの2種類がありますが、甘味が強く色もきれいな黄金色のエゾバフウニのほうが人気は高いです。

商品画像	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期 (〇月～〇月)	特徴、こだわり
	利尻昆布	<p>◆利尻とろろ昆布 利尻漁業協同組合仙法志支所 利尻郡利尻町仙法志政泊 TEL 0163-85-1221 FAX 0163-85-1440</p> <p>◆粉末こんぶ 50g 500円 ◆とろろ昆布 35g 250円～ 畑宮商店(株) 利尻郡利尻町仙法志長浜 TEL 0163-85-1778 FAX 0163-85-1354</p> <p>◆利尻とろろ昆布 35g 250円～ 利尻漁業協同組合 利尻郡利尻町鴛泊字港町 TEL 0163-82-1105 FAX 0163-82-1580</p>				通年	<p>利尻昆布の良さは何と言っても、その味わい深い澄んだ上質のダシが摂れることです。料理のうまさと深みは、手間隙と愛情。そして利尻昆布があれば言うことはありません。「粉末こんぶ」は、その風味と旨みを手軽に味わっていただくために、乾燥した昆布を粉末にしました。煮物・汁物、ご飯を炊くときはもちろん、塩と混ぜて天ぷらの薬味にも最適です。粉末こんぶは、こんぶを粉末にただけで何も加えていません。味の良い利尻昆布を使った贅沢な味わいが特徴の「とろろこんぶ」は、味だけではなくヨード、カルシウム、ミネラルや食物繊維といった成分を手軽に摂ることができます。最近では健康食品やダイエット食品としても注目されていますから、そのままおやつとしてお召し上がりいただいても結構ですし、おにぎりやお吸い物、麺類などにも最適です。</p>
	利尻昆布	<p>◆だし昆布 300g 2,800円～ ・利尻漁業協同組合 利尻郡利尻富士町鴛泊字港町194番地1 TEL 0163-82-1105 FAX 0163-82-1580 https://rishiri-gyokyo.or.jp/</p> <p>・福士水産(株) 利尻郡利尻富士町鴛泊字野塚28 TEL 0163-82-1161 FAX 0163-82-1167 http://www.marufuku-fukusi.com/index.html</p> <p>◆とろろ昆布※グラム数により値段変動 ・秋元昆布加工場 利尻郡利尻富士町鴛泊大磯 TEL 0163-82-1306</p> <p>・利尻漁業協同組合 利尻郡利尻富士町鴛泊字港町194番地1 TEL 0163-82-1105 FAX 0163-82-1580 https://rishiri-gyokyo.or.jp/</p>				通年	<p>利尻島は日本海に囲まれています。近海には対馬海流・オホーツク海流があり、また、秀峰「利尻山」の雪解け水などが長い年月をかけて、大地に浸透していく間にさまざまな含み、栄養たっぷりの水が海中に流れこんでいるため、海産物には絶好の環境となっています。利尻昆布は利尻島、礼文島、稚内地方を主産地とする2年生の昆布です。すんだ色と上品な味のダシがとれることから、主に関西方面の高級料亭で使われ、昆布の最高級品と称されています。</p>