

そうやのおすすめ！特産品100選【加工品(農畜産加工品)】

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
	わっかない黒牛シチュー	(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	本格的なデミグラス風の味わいにこだわった、レストラン仕立てのビーフシチューです。牛肉には日本最北端の牧場「宗谷岬牧場」のミネラルたっぷりの牧草で育った「宗谷黒牛」を使用し、香味野菜、赤ワイン、ブイヨンでじっくり煮込みました。具材には「宗谷黒牛」の他、北海道産芋、人参を使用し具沢山な特性ビーフシチューになっております。
	宗谷岬牧場のハンバーグ	(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	牛肉は宗谷岬牧場で飼育された牛のみを使用し、玉ねぎをはじめとした他の原料についても北海道産を使用しています。牛肉の利用割合は46%以上を確保することでしっかりとした牛肉の味を強調するとともに、1個当たり120gに設定し、本格的なディナータイプとなっています。
	ホタテフランク	(有)夢喰間	宗谷郡猿払村浜鬼志別214番地7	TEL 01635-2-3433	http://yumekuukan.co.jp/	4月中旬～10月末	北海道産とり肉に、さるふつ産ホタテの卵、みみを練り込んだヘルシーで食べやすいフランクフルトとなっています。味は、プレーン、ペッパー、チオリソーの三種類となっています。
	ホタテソーセージ	(有)夢喰間	宗谷郡猿払村浜鬼志別214番地7	TEL 01635-2-3433	http://yumekuukan.co.jp/	4月中旬～10月末	北海道産とり肉に、さるふつ産ホタテの卵、みみを練り込んだヘルシーで食べやすいソーセージとなっています。味は、プレーン、ペッパー、チオリソーの三種類あります。

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
	彩北の滴	なかとんべつ観光 まちづくりビューロー	枝幸郡中頓別町 字敏音知72番地7	TEL 01634- 7-8510 FAX 01634- 7-8510	nakatom.co m	通年	シナ、千島アザミ、シコロ(キハダ)の3種類のはちみつがあります。千島アザミは北海道でも限られた地域でしか生息しておらず、香り豊かでくせのない自慢のはちみつです。
	なかとん牛乳	なかとんべつ観光 まちづくりビュー ロー	枝幸郡中頓別町 字中頓別172番地 6	TEL 01634- 7-8510 FAX 01634- 7-8510	nakatom.co m	通年	牛乳本来の味にこだわり、低温で時間をかけた殺菌法やあえて乳脂肪を均一化しないノンホモジナイズ製法による、季節によって味が微妙に変わる成分無調整の風味豊かな牛乳です。町内の酪農家さんからその日のうちに集乳し、製造販売まで行い、新鮮さをお届けしています。
	山の幸風味漬	歌登授産所	枝幸郡枝幸町歌 登桧垣町	TEL 0163- 68-3422 FAX 0163- 68-3433	なし	通年	歌登近郊で5月中旬～下旬の限られた期間でのみ採取した新鮮な行者ニンニクを合成保存料を使用せず、醤油で漬けました。フタを開けたら、行者ニンニクの風味、醤油の香りが食欲をそそる品です。
	ふき佃煮	歌登授産所	枝幸郡枝幸町歌 登桧垣町	TEL 0163- 68-3422 FAX 0163- 68-3433	なし	通年	歌登近郊で採取したふきを合成保存料を使用せず、大鍋で煮詰めて製造しました。昔ながらの素朴な味をお楽しみください。

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
	うたのぼりだんご じゃがいも	歌登授産所	枝幸郡枝幸町歌 登桧垣町	TEL 0163- 68-3422 FAX 0163- 68-3433	なし	通年	歌登で栽培したじゃがいもを使用、デンプンは末紛デンプンを使用しました。保存料、着色料不使用でモチモチ食感の団子です。昔ながらの素朴な味をお楽しみください。
	うたのぼりだんご か ぼちゃ	歌登授産所	枝幸郡枝幸町歌 登桧垣町	TEL 0163- 68-3422 FAX 0163- 68-3433	なし	通年	歌登で栽培したかぼちゃを使用、デンプンは末紛デンプンを使用しました。保存料、着色料不使用でモチモチ食感の団子です。かぼちゃ本来の甘味・風味をお楽しみください。
	木いちごジャム ハスカップジャム	歌登授産所	枝幸郡枝幸町歌 登桧垣町	TEL 0163- 68-3422 FAX 0163- 68-3433	なし	通年	自家栽培で収穫から製造まですべて手作りのジャムです。
	うたのぼりはちみつ	歌登授産所	枝幸郡枝幸町歌 登桧垣町	TEL 0163- 68-3422 FAX 0163- 68-3433	なし	通年	道外から来た移動養蜂家が歌登で採取したはちみつを濾しただけで瓶詰にしました。恵まれた年には、しころ蜂蜜(キハダ)、アザミ蜂蜜、シナノキ蜂蜜の3種類が採れます。

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
	手作りハム・ソー セージ 王様のジンギスカン	(株)サロベツファーム	天塩郡豊富町芦川	TEL 0162-84-2377 FAX 0162-84-2388	楽天・アマゾンなどのECサイトのみ	通年	豊富町から稚内市に向かう国道40号線沿いにある、赤レンガ造の旧小学校をそのまま手作りハム・ソーセージ工場としたサロベツファーム。優良種の牛・豚を原料にした肉、添加物を最小限に独自の製法で仕上げたハム・ソーセージは逸品です。ジンギスカンは、柔らかでありながらもしっかりとした歯ごたえのあるラム肉を自家製の特性タレで美味しく包んでいます。
	エゾシカ肉缶詰	(株)サロベツベニソン	天塩郡豊富町字豊富大通12丁目	TEL 0162-82-2961 FAX 0162-82-3047	http://sarobetsu-venison.com/	通年	北海道宗谷地方の厳しい大自然の中で育ったおいしくヘルシーなエゾシカ肉を使った、こだわりの缶詰シリーズです。
	エゾシカ肉(ロースステーキ、ひき肉など)	(株)サロベツベニソン	天塩郡豊富町字豊富大通12丁目	TEL 0162-82-2961 FAX 0162-82-3047	http://sarobetsu-venison.com/	通年	日本海のミネラル豊富な餌を食べて育ったやわらかな肉質のエゾシカ肉です。エゾシカ肉は脂質が少なく、鉄分やタンパク質が豊富です。また、現在急速に増え続けているエゾシカの数を適正に保つため、エゾシカを貴重な資源ととらえ食することは、北海道の自然を守ることに繋がります。
	とよとみ鹿まん	(株)サロベツベニソン	天塩郡豊富町字豊富大通12丁目	TEL 0162-82-2961 FAX 0162-82-3047	http://sarobetsu-venison.com/	通年	大地の恵み「えぞ鹿肉」を使用した肉まんです。ふんわりモチモチの皮にジューシーなお肉がたまらない美味しさです。電子レンジで温められますが、蒸し器で温めるとさらにモチモチに!

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
	【鹿肉ジャーキー】シカたないしょジャーキー旨いんだもの!	(株)サロベツベニソン	天塩郡豊富町字大通12丁目	TEL 0162-82-2961 FAX 0162-82-3047	http://sarobetsu-venison.com/	通年	ビーフジャーキーならぬベニソン(鹿肉)ジャーキー! 黒胡椒でスパイシーな味わいの逸品です。一般的なビーフジャーキーよりも軽い食感で、簡単に噛み切れますので、お子様やご年配の方でも安心して召し上がられます。ビールやワインのお供にオススメです。
	えぞ鹿肉のジンギスカン、行者ニンニク入り鹿肉ソーセージ、ピリッとくる大人の味 黒コショウ入りソーセージ	(株)サロベツベニソン	天塩郡豊富町字大通12丁目	TEL 0162-82-2961 FAX 0162-82-3047	http://sarobetsu-venison.com/	通年	ジンギスカンは鹿肉独特の臭みも無く、淡白な鹿肉にジンギスカンのタレが絶妙にマッチしています。あっさりな上ジュシーで女性に好まれる味付けです。サンチュに包むとより美味しく頂けます。焼き過ぎると硬くなるので強火でさっと焼くことをお勧めします。ヘルシーな山菜の王様行者ニンニクを鹿肉に混ぜたソーセージや、黒コショウ入りのソーセージも絶品です!
	サロベツ合鴨ロースハム	幌延町立北星園	天塩郡幌延町字幌延15番地	TEL 01632-5-1880 FAX 01632-5-2656	http://www.ansin.info/	通年	合鴨ロースハムは、柔らかいサロベツ合鴨の胸肉を独自の味付けで熟成させ、桜のチップでスモークしておいしいハムに仕上げました。そのままスライスして召し上がれますので、サラダやオードブルの一品として、またフライパンで熱してもおいしく召し上がれます。
	トナカイソーセージ	サロベツファーム 恩田 猛	天塩郡豊富町芦川 天塩郡豊富町字上問寒	TEL 0162-84-2377 TEL 01632-6-5808	https://www.horokaru.com	通年	シカやウサギなどと並ぶ「ジビエ」のひとつとして北欧ではポピュラーなトナカイ肉に豚の油を加え、食べやすいソーセージにしてみました。肉は幌延で育ったトナカイの肉を使用しており、ここだけの味となっています。

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
	トナカイ缶詰	幌来緯商会	天塩郡幌延町1条 北1丁目	TEL 01632- 5-1282		通年	幌延町で育ったトナカイ肉を丁寧に調理した缶詰です。 味噌煮と大和煮をご用意しましたのでご賞味ください。
	秘境牛	幌延町ラララ牧場 ※製造作田畜産		TEL 080- 1865-7862	https://hikyoo-ushi.stores.jp/	通年	幌延町のホルスタイン種のうち経産牛(子を産んだ牛)を肉牛として4ヶ月以上肥育したものを「秘境牛」と呼んでいる。「いのちをいただく」というコンセプトで、廃用牛となる牛を肥育し、召し上がっていただくこの取り組みは、近年幌延のみならず各地で広がっている。