

## そうやのおすすめ！特産品100選【加工品(乳製品)】

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
	稚内牛乳	稚内農業協同組合	稚内市潮見1丁目 5番25号	TEL 0162- 23-5770 FAX 0162- 23-5770	<a href="http://www.jawakkanai.jp/milk/milk.html">http://www.jawakkanai.jp/milk/milk.html</a>	通年	低温で時間をかけて殺菌(低温殺菌法 60℃で30分間殺菌)、牛乳に含まれる脂肪球をあえて均質化しない製法(ノンホモ牛乳)により牛乳本来の風味が残る商品。 夏季放牧を行っている牧場の生乳を成分無調整のまま製品化しているため、季節によって変化する牛乳本来の味を楽しむことができる。
	稚内牛乳アイスクリーム	稚内農業協同組合	稚内市潮見1丁目 5番25号	TEL 0162- 23-5770 FAX 0162- 23-5770	<a href="http://www.jawakkanai.jp/milk/milk.html">http://www.jawakkanai.jp/milk/milk.html</a>	通年	稚内産の生乳を使用し、安定剤や乳化剤をほとんど使わず手づくりしています。バニラ、チョコ、抹茶、宗谷の塩、クマザサの5種類の味をお楽しみください。
	稚内牛乳 のむヨーグルト	稚内農業協同組合	稚内市潮見1丁目 5番25号	TEL 0162- 23-5770 FAX 0162- 23-5770	<a href="http://www.jawakkanai.jp/milk/milk.html">http://www.jawakkanai.jp/milk/milk.html</a>	通年	稚内産生乳と北海道産ビートから作られたグラニュー糖のみを使用。食品添加物は一切使用していない安心・安全なノンホモのむヨーグルトです。ゴクゴク飲めるさらりとした口当たりで酸味を抑えた飲みやすい味に仕上げました。
	さるふつ牛乳	【製造元】 (有)猿払村畜産 振興公社	(有)猿払村畜産 振興公社 宗谷郡猿払村浜 鬼志別214番地7	(有)猿払村 畜産振興公 社 TEL 01635- 2-3288 FAX 01635- 2-3386	(有)夢喰間 <a href="http://yume-kuukan.co.jp/">http://yume-kuukan.co.jp/</a>	通年	脂肪分を分解しない製法を採用することにより、搾りたての牛乳の美味しさをそのままに、まろやかで風味豊かな逸品です。 ※生クリーム(乳脂肪)が浮き上がりますが品質に影響はありません。よく振ってお飲みください。

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
	さるふつバター	【製造元】 (有)猿払村畜産 振興公社	(有)猿払村畜産 振興公社 宗谷郡猿払村浜 鬼志別214-7	(有)猿払村 畜産振興公 社 TEL 01635- 2-3288 FAX 01635- 2-3386	(有)夢喰間 <a href="http://yume&lt;br/&gt;kuukan.co.jp">http://yume kuukan.co.jp</a> /	通年	生乳と食塩だけを使用した無添加。純度の高い高品質バターは、受注生産のため出来立てを味わうことができます。コクがあるのに後味がすっきりとした上品な味わいです。塩分を控えたまろやかな風味は、どんな食材にも程よく調和し、素材の味を一層引き立てます。
	さるっぷりん	笠井旅館	北海道宗谷郡猿 払村鬼志別南町 116	TEL 01635- 2-3628 FAX 01635- 2-3762		通年	濃厚なさるふつ牛乳と新鮮な卵に北海道産クリームチーズを合わせ、女将特性の自家製濃厚プリンです。ブルーベリー・山ぶどう・キャラメル・オレンジ・レモンの5種類の味をラインナップしております。一番人気はキャラメルです。
	さるふつコケモモソフト クリーム	(有)夢喰間	宗谷郡猿払村浜 鬼志別214-7	TEL 01635- 2-3433	<a href="http://yume&lt;br/&gt;kuukan.co.jp">http://yume kuukan.co.jp</a> /	4月中旬～ 10月末	村の花にも認定されているコケモモの実を使ったソフトクリームです。キレイなピンク色で、甘酢っぽく、ほんのりコケモモの香りがする絶品のソフトクリームとなっています。
	さるふつアイスクリー ム	【製造元】 (有)猿払村畜産 振興公社	(有)猿払村畜産 振興公社 宗谷郡猿払村浜 鬼志別214-7	(有)猿払村 畜産振興公 社 TEL 01635- 2-3288 FAX 01635- 2-3386	なし	通年	さるふつ牛乳の素材の良さを損なわず製造した、甘さは控えめで舌触りはとてもなめらかなアイスクリームです。バニラ・ごま・コーヒー風味・黒糖・チョコ・抹茶の6種類の味をラインナップしております。2019年からリニューアルされ、より美味しくなりました。

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
	さるつぶ塩バター	【製造元】 (有)猿払村畜産 振興公社	(有)猿払村畜産 振興公社 宗谷郡猿払村浜 鬼志別214-7	(有)猿払村 畜産振興公 社 TEL 01635- 2-3288 FAX 01635- 2-3386		通年	さるふつバターと沖縄県与那国島の海塩でつくり、ヨーロッパでは ポピュラーなフランスのソルトバターを参考に開発しました。塩粒 によるサクサクの食感で、塗らずに「のせて」食べるバター。自然 塩ならではの優しい味が特徴です。
	放牧牛アイス	池田牧場	枝幸郡浜頓別町 宇曾丹	TEL 01634- 5-6426 FAX 01634- 5-6305	なし	通年	自家製自然放牧で育てた牛の牛乳や良質な生クリームを使って作 られたクリーミーなアイスクリームです。イチゴ、ミルク、チョコの3種類の味を販 売。素材のイチゴは自家農場で栽培したものを使用しており、地域 の食材を使った手作りアイスクリームです。
	ミルクジャム	ぶんちゃんの里	枝幸郡浜頓別町 豊寒別	TEL 01634- 2-4563 FAX 01634- 2-4577	<a href="http://www1.ocn.ne.jp/~farmin/">http://www1 .ocn.ne.jp/~f armin/</a>	通年	搾りたてのぶんちゃん牛乳に、グラニュー糖を加えて煮詰めただけの 素朴な味わいが特徴のミルクジャムです。浜頓別町優良特産品とし て認定、推奨された製品です。
	なかとんアイス	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 ロー	TEL 01634- 7-8510 FAX 01634- 7-8510	<a href="http://nakatom.com">nakatom.co m</a>	通年	原料となる生乳は、もちろん中頓別産を使用しています。新鮮な 生乳をその日のうちに加工し、乳化剤・安定剤を使用せずに道内 産の天然素材に由来した砂糖類の配合のみで柔らかさ・滑らかさ が出るよう改良を重ねて出来た逸品です。

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
	北海道サロベツ牛乳 /北海道牛乳/北海道 とよとみしぼり/北海 道とよとみ生乳10 0%プレーンヨーグ ルト/北海道とよとみ のむヨーグルトいち ご	(株)豊富牛乳公社	天塩郡豊富町字 上サロベツ1184番 地	TEL 0162- 82-2576 FAX 0162- 82-2022	<a href="http://www.toyotomi-milk.co.jp">http://www.toyotomi-milk.co.jp</a>		豊富町には人口の3倍以上の約15,000頭の牛が暮らしています。豊富の牛たちは広大な放牧地で自由にくつろぎ、ストレスの無い環境で美味しい牛乳を生みだします。その搾りたての美味しさを届けたいと「豊富牛乳公社」を設立、自慢の栄養満点の牛乳やヨーグルトを皆様のもとにお届けしています。
	北海道牛乳	(有)カーフ愛みさわ牧場	天塩郡豊富町字 沼向	TEL 090- 2056-3180 FAX 0162- 84-2355	<a href="http://cowvigor.com/">http://cowvigor.com/</a>	通年	牛乳嫌いな方でも飲める牛乳！牛の飼料である牧草を育てる土から細かくこだわっており、殺菌は必要菌生存殺菌法である低温殺菌によりおこなっています。
	手造りアイスクリーム	工房レティエム	天塩郡豊富町福 永	TEL 0162- 82-1300 FAX 0162- 82-1300	<a href="https://www.koubou-letrier.com/">https://www.koubou-letrier.com/</a>	通年	搾りたての牛乳に自家製の生クリーム、平飼いの自然卵と道内産のビートグラニュー糖が原料。カップアイスはジェラートを急速冷凍したもので、空気を含む割合が低く中身がぎっしり詰まっています。乳化安定剤を一切使っていないので少し固めですが、室温に10分ほど置くと柔らかくなりアイスクリーム本来の風味が味わえます。
	フェルミエ(農家製) チーズ	工房レティエム	天塩郡豊富町福 永	TEL 0162- 82-1300 FAX 0162- 82-1300	<a href="https://www.koubou-letrier.com/">https://www.koubou-letrier.com/</a>	通年	レティエのチーズは搾りたての牛乳を低温殺菌して、生乳と塩のみで作られた本物のナチュラルチーズです。フレッシュタイプの「モッツアレラ」、「さけるチーズ」、白カビタイプの「リシリ」、ハードタイプの「エベコロ」、セミ・ハードタイプの「レブン」、「ヤムワッカ」があります。白カビタイプのチーズ「リシリ」は洞爺湖サミットの夕食に提供されました。

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
	とよとみミルクプリン	(株)川島旅館	天塩郡豊富町字 温泉	TEL 0162- 82-1248 FAX 0162- 82-1270	<a href="http://www.kawashimaryokan.co.jp">http://www.kawashimaryokan.co.jp</a>	通年	”ああ、牛乳がおいしい”と感じるプリンです。牛が健康だから、生乳がおいしい。生乳がおいしいから、プリンがおいしい。この当たり前の理屈を、本気ですきつめたプリン。生乳の味を生かしているから、濃厚なのに後味あっさり。まるで「食べる牛乳」です。
	とよとみフレーバー バター	(株)川島旅館	天塩郡豊富町字 温泉	TEL 0162- 82-1248 FAX 0162- 82-1270	<a href="http://www.kawashimaryokan.co.jp">http://www.kawashimaryokan.co.jp</a>	通年	”ああ、牛たちは健康だ”と、感じるバターです。北海道の激選素材で、バターのおいしさを引き出したフレーバーバター。力強いコクがあるのに、後味がさわやか。それは、牛たちがストレスなくのびのびと育った証です。毎日の食卓に、ぜひどうぞ。  14種(鮭ぶし、ガーリック、ハスカップ、ドライフルーツ、山わさび、いちご、はちみつ、トリュフ、みそ、さくらんぼ、うに、バジル、利尻昆布) ほかにも季節限定や催事限定のフレーバーもございます。
	とよとみ牛乳ソフトク リーム	ferme ～ミルクカ フェ&雑貨 フェル ム～	天塩郡豊富町大 通9丁目	TEL 0162- 73-0808	<a href="http://toyotomi-ferme.com/">http://toyotomi-ferme.com/</a>	通年	豊富町産のおいしい牛乳で作った自慢のソフトクリームをカップに詰めました！ミルク感たっぷりの濃厚な味わいです。北海道ソフトクリームグランプリ グランプリ(第1位)獲得 2019年！
	TOYOTOMI BUTTER SAND トヨトミバターサンド	ferme ～ミルクカ フェ&雑貨 フェル ム～	天塩郡豊富町大 通9丁目	TEL 0162- 73-0808	<a href="http://toyotomi-ferme.com/">http://toyotomi-ferme.com/</a>	通年	北海道産小麦と豊富バターをたっぷり使ってさっくり焼き上げたブラックココアクッキーで練乳とホワイトチョコレート入りのミルクィなバタークリームをサンドしました。ブラックココアのほろ苦さと香りがミルクの風味を引き立てるミルクリッチな味わいのバターサンドです。

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
	とよとみバターみるく パイ	ferme ~ミルクカ フェ&雑貨 フェル ム~	天塩郡豊富町大 通9丁目	TEL 0162- 73-0808	<a href="http://toyotomi-ferme.com/">http://toyotomi-ferme.com/</a>	通年	豊富牛乳使用のバター、ミルク餡をたっぷりパイ生地に包んで焼き上げました。こちらのパッケージは、Instagramでお馴染みのつむぱさんデザインです
	とよとみカタラーナ	ハラペコmucca	天塩郡豊富町大 通8丁目	TEL 090- 9525-6731	湯の杜ぽっ け、豊富観 光情報セン ター等のフェ イスブックで ハッシュタグ (#)を付けた 紹介の投稿 のみ	通年	カタラーナとは、生クリームと卵の濃厚ブリュレにほろ苦いカラメルをトッピングした、なめらかな口どけのひんやりスイーツです。豊富町産の牛乳から作られた生クリームをたっぷり使って作りました。冷凍のまま、または少し常温で溶かしてから、お好みでお召し上がりください。
	ベイクドチーズケー キ	ハラペコmucca	天塩郡豊富町大 通8丁目	TEL 090- 9525-6731	湯の杜ぽっ け、豊富観 光情報セン ター等のフェ イスブックで ハッシュタグ (#)を付けた 紹介の投稿 のみ	通年	豊富町産の牛乳から作られた生クリームを使って焼き上げたベイクドチーズケーキです。濃厚でずっしりとした食感です。