


そうやのおすすめ！特産品100選【加工品(麺・パン類、飲料、酒類、その他)】





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
	ほたて混ぜこみご飯の素	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	宗谷のほたて貝の旨味と食感を味わえる混ぜこみご飯の素。出汁には利尻昆布と稚内市の友好都市である鹿児島県枕崎市のかつお節を使用した風味豊かな商品です。炊いたご飯に混ぜるだけで食べられるので、手軽に食べられます。
	海鮮炊き込みごはんの素	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	北海道噴火湾で水揚げされる「ほたて」と、稚内近海で水揚げされる「水たこ」、「紅ずわいがに」、粘りの強い道南の真昆布(きざみ)等、北海道の代表的な海産物を新鮮なままふんだんに入れボイルしました。海鮮の旨みと昆布のだしが利いた具液と、醤油ベースの調味液と合わせて炊くと、風味豊かな炊き込みご飯に仕上がります。
	北海道サロベツラーメン ミルク風味塩味	(有)ホクメンフーズ	稚内市末広3丁目2-31	TEL 0162-23-6668 FAX 0162-22-1884	http://www.soubei.co.jp	通年	麺は北海道産小麦(キタノカオリ)を使用し、ソフトな歯ざわり、なめらかな喉ごし、程よいコシの強さを併せ持った熟成麺です。スープは北海道豊富町・豊富牛乳公社製の「サロベツ牛乳」100%原料の生クリームが主原料で、さっぱりまるやかな白いスープが自慢です。
	北のカナリアたち乾燥ラーメン 醤油味	(有)ホクメンフーズ	稚内市末広3丁目2-31	TEL 0162-23-6668 FAX 0162-22-1884	http://www.soubei.co.jp	通年	「北のカナリアたち」は東映創立60周年記念作品として制作された映画。シュリエットは先生役で吉永小百合と6人の教え子たち。ロケ地となった礼文島の小学校より秀峰・利尻山を望む象徴的な光景です。利尻昆布の粉を麺に練り込み、コシのあるツルツルした麺を作りました。醤油スープがとろろ昆布との相性抜群です。

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
	宗谷の塩	田上食品工業(株)	稚内市宝来5丁目 4-5	TEL 0162- 23-6559 FAX 0162- 22-0659	http://www. tagami- foods.jp/	通年	海底を掘り、海其自然浄化作用を利用して、ゆっくりと宗谷海峡の海水をろ過。さらにこの海水を瞬時に水蒸気と塩に分離させる独自の製法で製造した製法特許を有する塩です。マグネシウムやカリウムなど人間の体に必要なミネラル成分を多く含んだ、まろやかなうまみがあります。
	ホタテジオ	(株)カタクラフーズ	稚内市はまなす4 丁目9番12号	TEL 0162- 26-2131 FAX 0162- 26-2133	http://katak urafoods.co.j p/	通年	ホタテ貝柱の香りや旨味をたっぷりと含む風味豊かな無添加調味料。振りかけた際、ホタテの濃厚な香りがたどよい、香ばしい香りに食欲がそそられます。ホタテ由来の旨み成分により、料理の旨みとコクが底上げされます。
	秋鮭いくら	(有)柳浦食品	稚内市末広2丁目 1番10号	TEL 0162- 23-3351 FAX 0162- 23-3360		通年	100% 稚内産。水揚げされたばかりの高鮮度の鮭卵を使用。昔ながらの製造法で甘口な塩いくらと、弊社独自の利尻昆布ベースのまろやかなタレに漬け込んだ醤油いくらがございます。
	稚内カレーラーメン (ホタテ味)	(有)ホクメンフーズ	稚内市末広3丁目 2-31	TEL 0162- 23-6668 FAX 0162- 22-1884	http://www. soubei.co.jp	通年	道産小麦きたほなみを主体にブレンドし「つるつる感」「もっちり感」を引き出した麺と、北海道産の帆立エキスとソテーオニオンをふんだんに使用し、ビーフやオイスターのうま味を加えたコクのあるスープに仕上げました。

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
	あけぼの(ご当地食パン)	(株)稚内グランドホテル	稚内市大黒2丁目13-11	TEL:0162-22-4141 FAX:0162-22-4277	https://www.wakkanai-g-hotel.jp/bed/	通年	薄くしなやかな耳と噛んだ瞬間のくちどけの良い食感生地、国産バターを100%を加えることで芳醇な香りをまとっています。北海道産の濃厚な無添加生クリームがリッチな味わいを生み出し、稚内牛乳と宗谷の塩が素材の風味を一段と引き立ててくれるこだわりの食パンです。
	みみくん	海王食品(株)	海王食品(株) 宗谷郡猿払村浜猿払1075番地41	海王食品(株) TEL 01635-4-5026 FAX 01635-4-5441	なし	通年	オホーツク海の厳し海で育ったホタテの貝ひもを低温乾燥で熟成させた珍味です。ロールとスティックの2種類があり、おやつやおつまみに最適で、愛らしい「みみくん」の名で親しまれています。ホタテの旨味が広がり、食べ始めたら止まらず病みつきに。
	ホタテめし	(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	猿払産ほたての入った炊き込みご飯の上には丸々一個のほたて！しっかりほたての味がついたご飯と上に乗ったほたての食べごたえは十分。複数買ってお土産にも。「ホタテめしのもと」も同じく売店でお買い求めいただけます。
	ほたてカレー	オホーツク海陸食品(株)	宗谷郡猿払村小石291番地209 さるふつまると館〔小松水産(株)〕 宗谷郡猿払村浜鬼志別214番地	TEL 01635-2-3456 FAX 01635-2-3422	http://www.e-hotate.jp	通年	猿払産天然ホタテ貝柱がまるごと入ったレトルトカレーです。惜しみなく詰め込んだホタテの旨味をたっぷり堪能することができます。

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
	さるふつホタテバ ターカレー	オホーツク活魚	・オホーツク活魚 枝幸郡枝幸町目梨泊 83番地 ・(有)夢喰間 宗谷郡猿払村浜鬼志 別214番地7 ・さるふつまるごと館 〔小松水産(株)〕 宗谷郡猿払村浜鬼志 別214番地	オホーツク活 魚 TEL 0163- 62-4553	オホーツク活 魚 https://www.o hotsk.co.jp/ (有)夢喰間 <a href="http://yumeku
ukan.co.jp/">http://yumeku ukan.co.jp/	通年	函館の老舗洋食店「五島軒」のカレーに猿払村産の肉厚で耳つきホタテがごろっと2つ入り。ホタテ貝柱と耳の旨味と「さるふつバター」がたっぷり溶け込んだ贅沢なカレーです。
	ほたてカレー	(有)ホクエイ食品 事業部	宗谷郡猿払村猿 払127番地20	TEL 01635- 4-5150 FAX 01635- 4-5152	<a href="https://www.hokuei-
foods.com/">https://www .hokuei- foods.com/	通年	日本最北端の村、猿払村で捕れたほたてはほたての中でも別格で、肉厚の身の締まった甘みの強い味が特徴です。このほたてと国産野菜を原料に、直火焼きルウで仕上げた濃厚本格カレーです。オホーツクの自然が育てた「こだわり逸品カレー」の旨みをお楽しみください。
	帆立カレー	(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	なし	通年	じっくりと煮込んだルーに猿払産ホタテの旨みがしっかりと溶け出した、コクがありスパイシーな中辛カレーです。
	ホタテ餃子	(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	なし	通年	猿払村産天然ホタテを一玉まるまる使った贅沢な餃子です。食材もすべて北海道産のものを使用しており、焼き餃子・水餃子でもお楽しみいただけます。


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
写真準備中	さくら鱒くん製	川谷水産加工部	宗谷郡猿払村浜 猿払1126番地	TEL 01635- 4-5234	なし	12月中頃よ り数量限定 販売	5、6月に水揚げされるさくら鱒は脂乗りが最高です。23℃以下の冷燻(30℃以下で作る燻製)で約1か月燻煙で燻したさくら鱒は、味だけでなく日保ちもよく、サラダやチーズに巻いて食べるのもおすすめです。
	帆立のり	(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	なし	通年	天然さるふつ産ほたての干貝柱とひもをふんだんに使用したのりの佃煮です。酒の肴、お茶漬け、おにぎり、ベジタブルスティックの具材等に最適です。ほたての風味や食感も楽しめるものに仕上がっており、ビンタイプと袋入りタイプの2種類あるため、ご自宅用とお土産用どちらにもおすすめです。
	浜頓ホテルオリジナル 鮭まん	(有)浜頓ホテル	枝幸郡浜頓別町 大通1丁目	TEL 01634- 2-2031 FAX 01634- 2-2381	http://www15.plala.or.jp/hamaton-hotel/index.html	通年	オホーツク産の鮭を中華風に味付けし、本格まんじゅう生地で包みました。浜頓別町優良特産品として認定、推奨された製品です。
	浜頓ホテルオリジナル ホタテまん	(有)浜頓ホテル	枝幸郡浜頓別町 大通1丁目	TEL 01634- 2-2031 FAX 01634- 2-2381	http://www15.plala.or.jp/hamaton-hotel/index.html	通年	浜頓別産のホタテを余すことなく使い、地元の酪農家で作ったゴーダーチーズと共にベシマルソースで和え、本格まんじゅう生地で包みました。浜頓別町優良特産品として認定、推奨された製品です。

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
	砂金ラーメン	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	砂金堀体験をイメージし、竹炭黒麺を使用、透明なスープの中に金箔をちりばめたラーメンです。塩味ベースのスープなので、お好みの野菜や具材を入れても相性がよく、おすすめです。
	炊き込みご飯の素	海洋食品(株)	枝幸郡枝幸町岬 町668番地3	TEL 0163- 62-3731 FAX 0163- 62-2958	なし	通年	北海道でとれた新鮮な紅スワイ・ほたて・さけを使用し、日高昆布、しいたけ、かつおエキスの3種類のだしを当社で作り本格的に煮込んだ、旨みたっぷりの炊き込みごはんの素です。光も空気も通さない容器に入れ、加圧加熱殺菌をしたレトルパウチ食品ですので室温で長期間(賞味期限内)風味も変わらず保存できますのでぜひ御利用ください。
	うすゆき 自然塩	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	最北の島・礼文島船泊沖の海水で作った自然塩です。豊富なミネラルを多量に含んだ自然の風味の塩です。
	利尻こんぶしょうゆ	利尻漁業協同組 合 沓形支所	利尻郡利尻町沓 形字本町	TEL 0163- 84-2456 FAX 0163- 84-3010	右記参照	通年	利尻島の「りしり昆布」エキスをたっぷり加え、食塩分をおさえたまろやかな味が特徴です。

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
	うに珍味(乾燥ウニ)	北利ん道	利尻郡利尻町沓形字緑町	TEL 0163-84-3011 FAX 0163-84-3011	http://www.shokokai.or.jp/01/0151810005/index.htm	通年	うにを乾燥させることによって、味が凝縮され深い旨味です。 4月～10月まで 直販所 11月～3月まで HP販売
	昆布からの塩	北利ん道	利尻郡利尻町沓形字緑町	TEL 0163-84-3011 FAX 0163-84-3011	http://www.shokokai.or.jp/01/0151810005/index.htm	通年	独自の製法で昆布の塩の採取に成功させた。4月～10月まで 直販所 11月～3月まで HP販売
	根っこスプーン	北利ん道	利尻郡利尻町沓形字緑町	TEL 0163-84-3011 FAX 0163-84-3011	http://www.shokokai.or.jp/01/0151810005/index.htm	通年	昆布の一番だしが詰まって根昆布の部分をスプーンにした、口にすると深い昆布だし口に広がる。 4月～10月まで 直販所 11月～3月まで HP販売
	利尻の天然サプリメント水 "リシリア"	(株)利尻名水ファクトリー	利尻郡利尻富士町鴛泊字雄忠志内223-1	TEL 0163-89-1091 FAX 0163-89-1092	http://reshiria.jp/index.htm	通年	海洋の高峰、利尻山に湧出する清冽な水「甘露泉水」。本品は利尻山に降った雨、雪を山自体がフィルターとなって永い年月をかけ、磨き上げた天然ミネラルウォーターです。

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
	いちのおだし	(株)リせん	利尻郡利尻富士 町鴛泊字港町99- 2	TEL 0163- 82-2126 FAX 0163- 82-2126	http://www.rishiri-risen.com	通年	食塩・化学調味料などを一切使用しない安全で簡単に使える美味しい本格的なだしを多くの人に味わって欲しいと思い、島物の利尻昆布をはじめ日本全国より素材を厳選し、だしパックを作りました。 「いちのおだし」は、利尻島産昆布と鹿児島産鰹節を使用した本格的な一番だしです。シンプルなおだしですが、旨味の相乗効果が絶妙です。お吸い物、お鍋のだし、だし巻き卵などにご利用ください。
	にのおだし	(株)リせん	利尻郡利尻富士 町鴛泊字港町99- 2	TEL 0163- 82-2126 FAX 0163- 82-2126	http://www.rishiri-risen.com	通年	食塩・化学調味料などを一切使用しない安全で簡単に使える美味しい本格的なだしを多くの人に味わって欲しいと思い、島物の利尻昆布をはじめ日本全国より素材を厳選し、だしパックを作りました。 「にのおだし」、利尻島産昆布に、山川産の枯節と荒節、長崎産のいりこを合わせました。こくのあるだしはお味噌汁にぴったりです。お味噌汁、めんつゆなどにご利用ください。
	さんのおだし	(株)リせん	利尻郡利尻富士 町鴛泊字港町99- 2	TEL 0163- 82-2126 FAX 0163- 82-2126	http://www.rishiri-risen.com	通年	食塩・化学調味料などを一切使用しない安全で簡単に使える美味しい本格的なだしを多くの人に味わって欲しいと思い、島物の利尻昆布をはじめ日本全国より素材を厳選し、だしパックを作りました。 「さんのおだし」は、利尻島産昆布に様々な素材をブレンドしたどんな料理にも合う万能タイプのおだしです。煮物などの日本料理にはもちろん、パスタなどの洋食にも相性抜群です。煮物、洋食の煮込み料理などにご利用ください。
	昆布まみれソース	昆布屋神兵衛	利尻郡利尻富士 町鴛泊字本泊	TEL/FAX 0163-82- 2157	https://konbu-ya.net/	通年	漁師 神成誠さんが自身の昆布で作った万能ソース 手塩にかけて育てた昆布を余すことなく使いました。 美しい利尻の海で獲れた昆布の濃厚な旨味でりんご酢がきいていてさっぱり使いやすいです。 旨味たっぷりなので、炒め物や料理の隠し味に。 そのままサラダや納豆、冷奴にかけても。 おすすめはお刺身の醤油代わりに。 是非、色々な料理にお使い下さい！

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
	ミズナラ木樽貯蔵 純米樽酒『幌延』	(株)幌延町トナカイ 観光牧場 ※製造:田中酒造 株式会社	天塩郡幌延町字 北進398番地1	TEL 01632- 5-2050 TEL 01632- 9-7544	https://www.horokaru.com	通年	道内外に広く発信できる北海道発の「自慢の逸品」を決める北海道加工食品コンクール(主催:一般社団法人 北海道食品産業協議会)において、幌延町産ミズナラ樽貯蔵日本酒(製造:田中酒造株式会社/出品名「Smoky 純米酒 北海道No.1」)が、ミズナラ材の醸し出す香りや重厚な味わいを高く評価され、令和2年2月13日に北海道知事賞に次ぐ札幌市長賞を受賞しました。幌延町ふるさと納税返礼品にラインナップしている他、幌延町内酒販店で取り扱っています。是非、ご賞味ください。
	ミズナラ木樽貯蔵 本格米焼酎原酒 『幌延』	(株)幌延町トナカイ 観光牧場 ※製造:田中酒造 株式会社	天塩郡幌延町字 北進398番地1	TEL 01632- 5-2050 TEL 01632- 9-7544	https://www.horokaru.com	通年	純米酒「幌延」を貯蔵した樽を使って、原料米、仕込水、貯蔵樽全て北海道産の『ミズナラ木樽貯蔵 本格米焼酎原酒「幌延」』幌延町ふるさと納税返礼品にラインナップしている他、幌延町内酒販店で取り扱っています。是非、ご賞味ください。
	幌延町産ミズナラ木 樽貯蔵 梅酒	(株)幌延町トナカイ 観光牧場 ※製造:田中酒造 株式会社	天塩郡幌延町字 北進398番地1	TEL 01632- 5-2050 TEL 01632- 9-7544	https://www.horokaru.com	通年	厳選した北海道産梅を100%使用した梅酒を幌延町産ミズナラ樽に貯蔵し、梅酒本来の香味に、焙煎特有のスモーキーフレーバーとほのかなビター感が加わり、オンザロックはもちろん、お食事と合わせてソーダ割りなどもお楽しみいただけます。幌延町ふるさと納税返礼品にラインナップしている他、幌延町内酒販店で取り扱っています。是非、ご賞味ください。
	幌延町産ミズナラ木 樽貯蔵 ワイン	(株)幌延町トナカイ 観光牧場 ※製造北海道ワイ ン	天塩郡幌延町字 北進398番地1	TEL 01632- 5-2050 TEL 01632- 9-7544	https://www.horokaru.com	通年	酸味がしっかりとした辛口の「マスカット・ハンブルグ・アムネンシス」と口当たりのやわらかさにスパイシーさを持つ「ツヴァイゲルト」をブレンドし、幌延町産ミズナラ樽で12か月間じっくり熟成しました。ほどよい渋みと酸味、そして豊かな樽香が感じられる味わい深いワインです。

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
	はちみつ	(株)幌延町トナカイ 観光牧場 ※製造貞清養蜂園	天塩郡幌延町字 北進398番地1	TEL 01632- 5-2050 TEL 01632- 9-7544	https://www.horokaru.com	通年	幌延町内で採取しているはちみつ。その年によって、採取のできる植物が変わるが、北海道北部領域は冷涼な気候などから単体の蜂蜜をつくりやすいとされている。現在販売されているものは昨年採取した「しころ」。今年採取されるはちみつの種類はまだ未定。いずれにしても、晴れの日が続かないとなかなか採取が出来ず、幌延の蜂蜜は希少性が高い。