
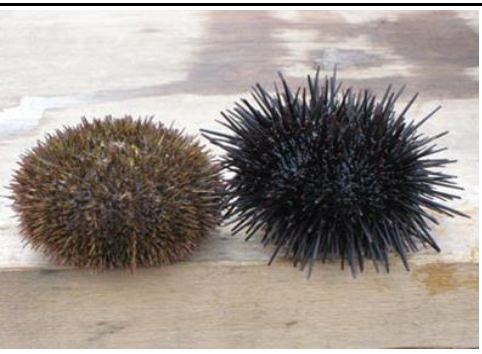







そうやのおすすめ！特産品100選【素材】

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
	ウニ	<p>◆宝ウニ缶詰 100g4,300円 ※価格は、年や時期によって、多少変動する事があります。 船泊漁業協同組合 TEL 0163-89-7380 FAX 0163-89-7381 礼文郡礼文町船泊 http://www.rakuten.co.jp/funadomari/</p> <p>◆うに塩水パック 100g 3,500円 ◆純粒一汐うに 60g 3,200円 ※価格変動あり。送料別。1個から発送可。 笹山商店 TEL 0163-86-1565 FAX 0163-86-2028 礼文町香深村字知床</p>				<p>エゾバフウニ 6月～8月</p> <p>キタムラサキウニ 5月～9月</p> <p>純粒一汐うに 通年</p>	<p>礼文島でとれるウニは、エゾバフウニとキタムラサキウニの2種類。 エゾバフウニは6月上旬から8月中旬まで獲れるウニで、味は濃厚、風味があり小さめの粒です。また、キタムラサキウニは5月中旬から9月中旬まで獲れ、あっさりとした甘みがあり、粒が大きいことが特徴です。 わさび醤油でウニ丼にしたり、お吸い物にするなど、バリエーションに富んだ食べ方が出来ます。 北からのリマン海流と南からの対馬暖流がぶつかる栄養豊富な海で最高の利尻昆布を餌に、栄養をたっぷり蓄えた磯の王様です。 「純粒一汐うに」は、礼文島で獲れたウニを厳選、これに食塩だけを使用し、風味をそのままに瓶詰めしました。品質は最良にして、味・香・色共に最高です。</p>
	ウニ	<p>◆むしうに(エゾバフウニ) 100g 2,400円～ ◆むしうに(キタムラサキウニ) 100g 1,365円～ ※ 価格は、年や時期によって、多少変動することがあります。 ・利尻漁業協同組合沓形支所 TEL 0163-84-2456 FAX0163-84-3010 利尻郡利尻町沓形字本町 ・米田商店(株) TEL 0163-84-2022 FAX 0163-84-3022 利尻郡利尻町沓形字本町</p> <p>◆甘塩一夜漬純粒うに(ばふんうに) 1,850円～ ◆甘塩一夜漬純粒のな(むらさきうに) 1,260円～ ・利尻漁業協同組合仙法志支所 TEL 0163-85-1221 FAX 0163-85-1440 利尻郡利尻町仙法志字政泊 ・利尻漁業協同組合沓形支所 TEL 0163-84-2456 FAX0163-84-3010 利尻郡利尻町沓形字本町 ・米田商店(株) TEL 0163-84-2022 FAX 0163-84-3022 利尻郡利尻町沓形字本町</p>				<p>エゾバフウニ 6月～8月</p> <p>キタムラサキウニ 5月～9月</p>	<p>利尻産うにを使った製品は、軽く塩水に漬けたウニを瓶詰めにした「うに一夜漬」が良く知られていますが、蒸したウニを缶詰にした「蒸しうに缶」と呼ばれる製品は、常温での持ち運びや長期保存ができることもあって、贈答品などにも喜ばれています。一夜漬けや塩ウニと違い、蒸されたウニは香ばしく形崩れのしない程度の硬さがたまらない食感です。そのままお召し上がりいただいても結構ですが、茶碗蒸しや土瓶蒸しなどのお吸い物などで召し上がると、高級感も演出され一層美味しくなります。他のウニ製品同様、エゾバフウニとキタムラサキウニがありますので、お好みでお選びください。</p>

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
	枝幸毛がに	枝幸水産加工業 協同組合	枝幸郡枝幸町新 港町7962番地28	TEL 0163- 62-1601 FAX 0163- 62-4624	なし	3月～12月	1月から3月にかけてオホーツク海を埋め尽くす流水。その下には、豊富なプランクトンなど海に生きるものにとってはなくてはならない栄養分があり、それを摂取し厳冬の海水温度に耐えた毛がには身が引き締まり、濃厚なミソが蓄えられます。 枝幸町では、流水が遠ざかる3月に漁が始まり、乱獲防止や資源保護の目的で漁獲量が決められているため、船上で一匹一匹選別し、メスと甲羅の長さ8cm以下の毛がにはその場で海に返されます。水揚げされた毛がには、その日のうちに加工場に引き取られ、細心の注意を払って茹でられ、かにの町ならではの良質な毛がにを消費者の皆様提供しています。
	稚内銀杏草	稚内漁業協同組 合	稚内市中央4丁目 18番6号	TEL 0162- 23-3034 FAX 0162- 23-8314		漁期は1月 中旬から3 月上旬	厳寒の1月から3月、稚内の前浜で地元漁師によって丁寧に手で採取される天然海藻。 採取した銀杏草は手作業で丁寧に他の海藻類と選別され、根元部分を一つ一つハサミで切り取り、出荷している。汁ものの具として料理すると美味しい。その特徴は、磯の香りとコリコリとした食感、味噌汁に入れるとぬるっとした食感にある。カルシウムやタウリンが豊富に含まれている。銀杏草の風味と歯ごたえを堪能して下さい。
	秋鮭筋子	(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	原料は100%稚内産で、水揚げされたばかりの高鮮度の鮭卵を永年拘りぬいた製造法で加工し、甘口でイクラのような卵の粒がしっかりとした、ドリップを極限までに抑えた自慢の逸品です。
	宗谷のたこ	宗谷漁業協同組 合	稚内市大字宗谷 村字宗谷77番地	TEL 0162- 77-2331 FAX 0162-77- 2235	http://www.souya.or.jp	漁期は4月 から12月	宗谷では主に「ミズダコ」が漁獲され、その水揚げ量は日本一を誇ります。大きいものでは40kgを超え、1年間で約2,000トンのたこが水揚げされます。稚内では、新鮮で旨味溢れる煮蛸やしゃぶしゃぶが食べられます。

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
	小林さん家のつぶ煮	(株)コバヤシ観光	北海道稚内市こまどり3丁目9番2号	TEL:0162-23-4384 FAX:0162-23-7382	http://www.kobayashi-group.jp/	通年	北海道宗谷産煮つぶ 日本最北端宗谷の厳海で育ち、やわらかく煮込んだつぶをお届けいたします。採り立て新鮮な青つぶを砂出ししてからボイルして一つ一つ丁寧に唾液腺(あぶら)取りをしてから、利尻昆布で出汁を取り、ゆっくりと煮てやわらかく美味しく味付けいたしました。日本最北端宗谷産の煮つぶをご賞味ください。
	宗谷のほたて貝	宗谷漁業協同組合	稚内市大字宗谷村字宗谷77番地	TEL 0162-77-2331 FAX 0162-77-2235	http://www.souya.or.jp	漁期は3月から11月	宗谷の沖には宗谷暖流と東樺太寒流が入り混じり、更にサハリンと宗谷岬の間(宗谷海峡)がとても狭く潮の流れが速い海域のため、ここで育ったほたて貝は小ぶりながらも身がギュッと締まり、歯応え抜群なのが特徴です。また、年間を通し低水温のため、旨味が凝縮され、甘みが強く、十分な食べ応えがあります。貝柱の傾きが少ないことから、生玉では鮮度が良いと国内外から評判が高い。
	枝幸ほたて貝柱(冷凍)	枝幸水産加工業協同組合	枝幸郡枝幸町新港町7962番地28	TEL 0163-62-1601 FAX 0163-62-4624	なし	通年	枝幸町のほたて漁は、1年間養殖して育てたほたての稚貝を漁場に放流し、3年後に漁獲する4輪採制という方式で行っています。枝幸沿岸の漁場を4つの区画に分け、1年ごとに区画を変えることで、毎年、たくさんのほたてを水揚げできます。水揚げされた原貝を新鮮なうちに丁寧な作業で処理し、急速冷凍で旨みをぎゅっと封じ込めました。鮮度を保ったまま冷凍しているので、解凍してそのままお刺身でもいただけます。
	枝幸ほたて	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	シャキシャキでぶりっぷり！ ホタテの繊維が感じられるほどの新鮮さ！ 自然な甘みと歯応えを感じられます。 生食でも焼いてもどちらでも「ほたて」の旨みを感じられます。

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
	宗谷のもずく	宗谷漁業協同組合	稚内市大字宗谷 村字宗谷77番地	TEL 0162- 77-2331 FAX 0162-77- 2235	http://www.souya.or.jp	収穫期は9 月	初秋(9月)の僅か1ヶ月間に限り手摘み漁で収穫される。宗谷産特有の強い粘りと歯ごたえが特徴で、食物繊維やミネラル分が豊富に含まれています。
	稚内のほっけ	稚内機船漁業協同組合	稚内市新港町1番 13	TEL 0162- 23-4180 FAX 0162- 24-1125		通年	漁獲量日本一を誇る稚内のほっけ。船内ですぐに箱詰めして氷をかけて保冷し、獲ったその日に水揚げされるため、鮮度が大変良く、鮮魚でも干し物でも味は抜群です。特に夏場のほっけは、鮮度、脂乗り、ともに抜群です。
	ホッケ	<p>◆糠ほっけ 800円～ ※価格は、年や時期によって、多少変動する事があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・ジンポーフーズ 礼文郡礼文町大字香深村字フネベ773番地の1 TEL 0163-86-1535 FAX 0163-86-1536 ・ナカヤマ商店 礼文郡礼文町香深村 TEL 0163-86-1291 FAX 0163-86-1291 ・加藤商店 TEL 0163-86-1017 FAX 0163-86-1018 ・中島商店 礼文郡礼文町香深入舟 TEL 0163-86-1003 FAX 0163-86-1992 				通年	北の海の魚といえば「ホッケ」。アイナメの仲間です。ホッケは成長するに従って、「アオホッケ」→「ローソクホッケ」→「マホッケ」→「ネホッケ」といった名称で呼ばれています。 夏から秋にかけてとれるホッケは脂ののった美味しい魚です。焼いて食べるのももちろん、すり身をかまぼこにしたり、ちゃんちゃん焼きにしたりと、いろいろな調理法があります。 「レンジデボン」は、礼文島産のホッケを使用。レンジで暖めて手軽に食べられるように工夫しています。

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
	宗谷黒牛	農地所有適格法人(株)宗谷岬牧場	稚内市宗谷岬328番地	TEL 0162-76-2456 FAX 0162-76-2552	http://www.soyamisaki-farm.co.jp/	通年	宗谷黒牛は黒毛和牛と乳用種の交配により産まれる交雑種などを宗谷岬牧場が独自に定める生産基準に基づいて飼養した肥育牛。与える飼料も宗谷岬牧場を始めとする道北で収穫されたミネラル豊富な牧草を中心に、牧場独自の設計による配合飼料とバランス良く給与。JA全農の「安心システム」の認証を受け、その基準の基で給与飼料内容や治療履歴等が管理され、安全・安心に徹底的にこだわった飼養を行っている。特徴は柔らかかな肉質と適度なサシ、濃厚な赤身の味と脂肪の甘みが絶妙です。
	サロベツ合鴨肉	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	サロベツ合鴨とはEM技術を利用して一切の消毒剤を使用しない環境と抗生物質を含まない配合飼料で飼育された合鴨で、品種はチェリーパレー種です。飼育から加工・販売まで一貫した体制で生産していることが安全で安心できる合鴨肉を提供できる下地となっています。鴨の独特な臭みがでないような飼育方法をとっているため食通の方には物足りないかもしれませんが一般の方には合鴨の臭みを気にしないで合鴨のおいしさである「脂肪とコクのある味わいとあっさり感」を楽しめます。
	勇知いも	わっかない勇知いも研究会	稚内市港5丁目7-44 (山本建設(株)内)	TEL 0162-23-3087 FAX 0162-23-3488		収穫期は8月下旬～9月下旬	稚内市街から車で20分ほどの勇知地区でかつて作られていた幻のブランドいも。昭和初期には全国にその名が知られるようになったが、その後、生産過剰と度重なる冷害、酪農への移行等により、一時姿を消したが、近年、地元の農家等の取り組みにより復活を遂げた。冷涼な気候とジャガイモが大きくなる時期に降水量が少なく、日照時間が長いことにより、他地域のものよりも美味しさの判断となるデンプンの量が多い。加えて、冬期間、雪氷冷熱貯蔵施設に保存することにより熟成し、デンプン質が糖に変わり、品種によってはフルーツ並みに甘くなり、スイーツの原料としても有望。
画像準備中	安心生産農園の野菜	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/	7～9月(ハウス) 9～11月(路地)	平成16年10月に有機認定を取得し完全に無農薬無化学肥料で栽培しています。使用資材は貝化石以外はEM技術を利用した自家製造しか使用していませんので、「サロベツ有機野菜」は安全な野菜です。現在、ハウスでレタス、ホウレン草を栽培しています。