

2/14 (水) の発表

報道発表資料の配付日時 2月14日 (水) 16時00分

発表項目 (行事名)	「北のハイグレード食品2024」選定商品の発表について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>道では、食味に優れ、強い消費者訴求力や品質管理を備えた商品について、道産加工品のトップランナーの商品群として食の専門家が選定し、道内外へ発信することで、販路拡大機会の創出とともに食を通じた地域産業の活性化を図る取組を実施しております。</p> <p>本年度は、道内各地域から107品の応募があり、北海道食のサポーターをはじめとする道内外の食の専門家に審査いただき、「北のハイグレード食品2024」を19品選定しました。</p> <p>今般、8年ぶりに宗谷管内の商品が選定されたので、お知らせします。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>○受賞商品 商品名 瀧源商店謹製 銀毛鮭切身 純米吟醸酒粕漬 事業者名 有限会社瀧源商店 (枝幸町)</p>		
参考	<p>○「北のハイグレード食品」の取組は、平成22年度から実施しています。</p> <p>○宗谷管内の過去の選定商品 2016年 ポテラーナワッカナイ ((株) てっぺん) 2016年 フレーバーバター-BUTTER FIELD ((株) 川島旅館)</p>		
報道(取材) に当たって のお願い			
他のクラブ との関係	同時配付 (場所)		
	同時レク		
担当 (連絡先)	北海道 宗谷総合振興局 産業振興部 商工労働観光課長 高田 秀勝 TEL 0162-33-2924 (内線 2400)		

HOKKAIDO HIGH GRADE FOODS



北海道の食匠 北のハイグレード食品2024

豚も肉の無駄になるものを丁寧に取除いて旨味だけを残し、仕込み時重量の約1/4になるまで熟成、まさに肉の大時敵。



ベーコン節*

20g……1,814円
主な原材料 / 豚も肉
(北海道産)、食塩、砂糖、香辛料 / 発色剤(亜硝酸Na)

■事業者 株式会社エーデルワイスファーム
北広島市幡原531-7
Tel.011-377-6656 Fax.011-370-3131
<https://www.someplace-else.com/>

北海道の気候風土を利用し、調味料などは一切使用せず寒風で熟成させた自然食品。古来から受け継がれた伝統の味。



スモークサーモン ジャーキー

50g……864円
主な原材料 / 鮭(北海道産)、塩

■事業者 有限会社マルトシ吉野商店
寿都郡寿都町宇敷東町美谷206-1
Tel.0136-64-5018 Fax.0136-64-5728
<https://yoshino-yagura.jp/>

搾りたての生乳に生クリームを加え、熟成させずに作るフレッシュタイプ。程よい酸味と甘味、滑らかな口当たりが特徴。



クリームチーズ

100g……648円
主な原材料 / 生乳(北海道黒松内町産)、生クリーム、食塩、ゼラチン / 安定剤(ローカストビーンガム)

■事業者 株式会社フジタコーポレーション
黒松内町特産物手づくり加工センタートワ・ヴェール
寿都郡黒松内町字目名152-4
Tel.0136-72-4416 Fax.0136-72-4417
<https://toilverl.official.ec/items/76040648>

特別な色調「赤いルビー色」を出すことを企図し商品化。見て美しく食べておいしい、世界に一つだけの蜂蜜です。



赤いはちみつ

50g……1,300円・140g……2,500円
主な原材料 / はちみつ(北海道産)、アロニア(北海道伊達市大滝産)

■事業者 花カフェアイバレー
伊達市大滝区優待町113
Tel.090-2077-4295 Fax.0142-68-6141
<https://hanacafeivalley.com>

北海道の希少果実アロニアの栄養価に着目。特殊な製法により特有の渋みを和らげフルーティな飲み口に、飲むだけの朝活。



生搾りアロニア 900ml

900ml……9,720円
250ml……3,240円
主な原材料 / アロニア(北海道産)

■事業者 MIURAYA
沙流郡日高町富岡210-1
Tel.01457-3-7486 Fax.01457-3-7486
<https://miuraya.base.shop/>
■製造者 朝八剣山さっぽろ地ワイン研究所 札幌市南区碓山194-1

良質な道産豚肉を塩や香辛料のみでシンプルに仕上げるドイツ式伝統製法で製造。素材本来の旨味や食感が堪能できます。



無添加 ロースハム スライス

80g……951円
主な原材料 / 豚ロース肉(北海道産)、食塩、香辛料、砂糖

■事業者 びらとりハム(株式会社MOVE)
札幌市東区東苗穂9条2丁目17-43
Tel.011-768-8838 Fax.011-768-8842
<https://bitoriham.com/>
■製造者 株式会社MOVE 平取工場 沙流郡平取町二風谷88

北海道のバターと小麦粉を使用。ウォーターカッターによる綺麗な形。クリームの上品な口だけに魅了される新作お菓子。



いちごのバターサンド

5個……1,000円
主な原材料 / バター(北海道産)、小麦粉、粉糖、グラニュー糖、鶏卵、ドライいちご、ココアバター、食用植物油類、全粉乳 / 乳化剤、香料、酸化防止剤、膨張剤、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)

■事業者 有限会社プチ・メルヴィーユ
函館市末広町10-18
Tel.0138-26-7755 Fax.0138-26-7756
<https://www.petite-merveille.jp/>

原材料は肉と塩のみ。化学調味料などは一切使わず無添加・無発色剤で、昔ながらの独自の製造方法と最新技術で製造。



BIOベーコン

150g……1,800円
主な原材料 / 豚ばら肉(北海道産)、食塩

■事業者 Wise man's FPL
北斗市七重浜2丁目33-49
Tel.050-8885-4680 Fax.050-8885-4681
<https://www.wisemansfpl.com/>

無添加生うにの甘さと塩味。クリーミーでマイルドなバターが絶妙なバランス。隠し味の自社製うに味噌がコクをプラス。



うに屋のおいしいうにバター

30g……2,160円
主な原材料 / バター(北海道製造)、うに、味噌、塩、味噌、三温糖 (一部に乳成分・大豆を含む)

■事業者 株式会社村上商店
北斗市七重浜1丁目8-10
Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765
<https://www.uniya.net/SHOP/um-pnnok2001.html>

※特に記載のない場合、価格は税込、北海道内参考価格

佃煮でありながら濃すぎない甘じょっぱさ。しっかりとした粒粒と雑味のないように本来のまろやかな旨味は絶品です。

雲丹の佃煮

40g.....1,728円
 主な原材料/うに(北海道産)、味醂、醤油
 (一部に小麦、大豆を含む)



■事業者 株式会社村上商店
 北斗市七重浜1丁目8-10
 Tel.0138-48-8311 Fax.0138-49-3765
https://www.uniya.net/SHOP/um-ghnokaz_isuku040.html

純国産産をこだわりの超で平飼いの飼育する養鶏場の直営店舗で製造。
 卵黄のみを使ったなめらかな濃厚なこだわりプリン。

コタプリン

90g.....600円
 90g×6個セット.....3,600円
 主な原材料/牛乳(北海道産)、
 卵黄(北海道七重町産)、きび糖、生クリーム



■事業者 小野養鶏場・里山家房
 亀田郡七飯町川4丁目3-8
 Tel.080-1977-9972 Fax.0138-85-6607
<https://onolama1.com/> <https://laberlokurasuto.com/>
 ■製造者 里山家房 小野 美孝

ブランド好きのシェフが試行錯誤し、1年間かけて完成。
 素材から仕上げまでこだわった「思い出しとなる味」。

北海道ブランドケーキ

360g.....1,500円
 主な原材料/小麦粉(北海道産)、
 十勝ブランド(北海道産)



■事業者 ビストロ・ボン・マルシェ
 旭川市宮下道20丁目1436-2
 Tel.0166-38-0017
<https://asahikawa-bistro-bonmarche.work/>
 ■製造者 社会福祉法人圓橋共生会みらい 旭川市台場2条5丁目5-2

明治37年創業の老舗鮮魚店が、オホーツク枝幸産の脂の乗った銀毛鮭を厳選。
 調味料も産産にこだわったプレミアムな逸品。

瀧源商店謹製

銀毛鮭切身 純米吟醸酒粕漬

1枚100g.....498円+税(弊社店頭価格)
 主な原材料/鮭(北海道枝幸産)、吟醸酒粕、
 還元水飴、発酵調味料、みりん、食塩、香辛料、
 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類



■事業者 有限会社 瀧源商店
 枝幸郡枝幸町本町156
 Tel.0163-62-1619 Fax.0163-62-4141
<https://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/food/detail.php?pid=167329099167>
 ■製造者 株式会社丸加水産 札幌市北区新川西2条1丁目4-1

製造工程で一度も加熱せず、乳酸菌の力によりPH、水分量を低下させ細菌の繁殖を阻止。
 均った技術から誕生した生食できる逸品。

白カビ付きサラミソーセージ

ブロック(80~110g)100gあたり.....1,500円
 主な原材料/十勝水エー豚肉、豚脂肪
 (いずれも北海道大樹町産)、食塩、砂糖、香辛料



■事業者 株式会社源ファーム
 広尾郡大樹町開道111-1
 Tel.01558-9-6116 Fax.01558-9-6116
<https://genfarm-lokachi.com/>

色調が濃く渋みが少ない北海道産ドルンフェルダージュを使用。
 ほんりの甘さと酸味、果実味を感じる G1北海道認証赤ワイン。

北海道100 ドルンフェルダージュ2022

750ml.....2,200円
 主な原材料/ぶどう(北海道余市町産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)



■事業者 株式会社はこだてわいん
 亀田郡七飯町字上置城11
 Tel.0138-65-8115 Fax.0138-65-8249
<https://www.hakodatewine.co.jp>

精製室で約50時間かけて大切に育てた自家製米麹を使用。
 1本1本が手作りの米純酒は、濃厚な味わい特徴です。

COOZY AMASAKE

500ml.....1,200円
 主な原材料/米麹、米(いずれも北海道旭川産)



■事業者 COOZY JUICE STAND
 旭川市西神楽1線24号470-9
 Tel.0166-76-9825 Fax.0166-76-9825
<https://coozy-juice.com/>
 ■製造者 COOZY JUICE STAND 島尾 司

美瑛産大豆を超微粉にしたきなこ「美瑛黄粉」を、無着色・未添加で
 仕上げたシロップ。甘さ控えめなので用途が多岐。

美瑛きなこ蜜

200ml.....1,500円
 原材料/きな粉(北海道美瑛町産大豆)、砂糖(北海道産)



■事業者 喫茶と宿 美瑛茶房
 上川郡美瑛町中町1丁目3-26 Tel.080-3368-6793
 ※商品のお問い合わせは、下記電話またはメールで。
 Tel.0166-92-5489(ヴィアラエビツツェリア イルコウゴ) [e-mail:staff@bleisabou.com](mailto:staff@bleisabou.com)
<https://bleisabou.stores.jp/>
 ■製造者 アイビック食品株式会社 札幌市東区苗穂町13丁目1-12

純度80%以上。にこだわって熟成させた濃厚な天然蜂蜜。
 ミツバチの育成、風味を引き立てるシナの樺樹等も推進中。
 ※日本の基準値は78%

シナ(菩提樹)蜂蜜

30g.....330円・160g.....753円・300g.....1,490円
 500g.....2,100円・1000g.....4,200円
 主な原材料/はちみつ
 (北海道上士幌町産、北海道足寄町ラワン)



■事業者 有限会社 十勝雲蜂園
 河東郡上士幌町上士幌東3線233
 Tel.01564-2-2470 Fax.01564-2-3838
<https://tokachiyohoen.stores.jp/>

北海シマエビを、活かしたまま特製タレ(紹興酒と羅臼昆布だし醤油を調合)に
 1週間漬け込んで完成させた贅沢な一品。

ホロ酔い 縞恵美

310g.....3,996円
 主な原材料/北海シマエビ(北海道根室海産)、紹興酒、
 醤油、砂糖、味醂、昆布、(一部にエビ・小麦・大豆を含む)



■事業者 株式会社コスモス
 釧路郡釧路町宇川北96-5
 Tel.0153-85-2222 Fax.0153-85-2246
<https://www.shimaemi.com/>
 ■製造者 有限会社マルサフーズ 釧路郡釧路町南8条東1丁目1-10

※特に記載のない場合、価格は税込、北海道内参考価格

食絶景北海道



北海道経済部食関連産業局食産業振興課
 〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 Tel.011-204-5138

