



日高の 特産品 情報

日高産品 カタログ

日高地域は馬産地として有名ですが、
昆布をはじめ多彩な農水産物が
数多く生産され、それらを活用した
加工品も数多く製造されています。
日高の雄大な自然で育まれた
商品の数々を是非ご覧ください。

インターネットでもご覧いただけます


日高産品カタログ


検索

<http://www.hidaka.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/hidakasanpin.htm>

目次

分類	商品番号	商品名	事業所名	ページ番号
青果類	1	北海道日高産原木なめこ 日高の沢味	工藤設備工業(株)	1
	2	アスパラガス	農業生産法人株式会社ファームホロ	
	3	しずない産ミニトマト「太陽の瞳」	しずない農業協同組合	
魚介類加工品類	4	えりも産活蒸し毛がに	えりも食品(株)	2
	5	漁吉丸の銀聖炙り焼きサーモン	三協水産(株)	
	6	銀聖鮭山漬切身	(株)マルデン	3
	7	鮭の日高昆布一夜漬	えりも食品(株)	
	8	金色ししゃも燻製	えりも食品(株)	4
	9	宗ちゃんの骨抜き干しカレー	(有)中村商事	
	10	手返したらこ	丸静水産加工(株)	5
	11	鮭ジャーキー(チーズ入)	(株)マルデン	
	12	えりも巻(鮭)	えりも食品(株)	6
	13	しぐれ昆布	えりも食品(株)	
	14	つぶくん	(有)柵山水産	7
	15	本真つぶ三升漬	(有)花薬水産	
	16	タコマンマのカマボコ	(株)マルサン工藤商店	8
	17	たこしゅうまたこ秀	お料理松山	
	18	たこしゃぶ	お料理松山	9
	19	たこっちょスライス	丸富水産(株)	
	20	あま屋名物タコまぶしめし	(有)マルテンストア	10
	21	日高つぶめし	エクリプス日高(株)	
	22	様似産つぶめし	(株)マルサン工藤商店	11
	23	びらとり産黒毛和牛	(株)アンビックス びらとり温泉ゆから	
食肉加工品類	24	みついし和牛サーロイン	冬澤精肉店	12
	25	えりも短角牛サーロインステーキ	短角王国 高橋牧場	
	26	ひだかのホエー豚	(有)ひだかポーク	13
	27	こぶ黒 味付カルビー	(株)まつもと牧場	
	28	黒毛農家が作った和牛丼	(株)まつもと牧場	14
	29	浦河産和牛入りハンバーグ	(株)梶田商店	
	30	びらとり和牛100%ハンバーグ	(株)びらとりミート	15
	31	こぶ黒ハンバーグ	(株)まつもと牧場	
	32	ひだかのホエー豚「幸王」ポロニア	(有)ひだかポーク	16
	33	あらびきソーセージ	(株)アレフシグびらとり	
	34	ユッカムジャーキー	ウタリ共同養鹿加工組合	17
	35	まるやか黒昆布餃子	(有)まさご	
	飲料	36	スーパーアイコのとマトジュース	藤田農園
37		「ニシパの恋人」トマトジュース	びらとり農業協同組合	
乳製品・菓子類	38	ホロシリ牛乳	(有)鈴の鳴る道	19
	39	北海道日高いちごミルク	北海道日高乳業(株)	
	40	北海道日高ミルクコーヒー	北海道日高乳業(株)	20
	41	北海道日高ヨーグルツペ	北海道日高乳業(株)	
	42	北海道日高モッツアレラチーズ	北海道日高乳業(株)	21
	43	ホロシリ牛乳チーズ	(有)鈴の鳴る道	
	44	自然卵のとろ〜りぶりん	手作り工房 ミルト	22
	45	牧場しぼりたてミルクプリン	スイーツピカブー	
	46	たまごチョコロール	(有)スイーツますや	23
	47	とろ〜り半熟チーズケーキ	手作り工房 ミルト	
	48	ふわふわシフォンケーキ	手作り工房 ミルト	24
	49	北海道カトル・カールあずき	(有)マルテンストア	
	50	元祖三石羊羹	(有)八木菓子舗	25
	51	ピーマンソフトクリーム	道の駅 サラブレッドロード新冠	
	調味料・調理済み食品類	52	魚々紫	(株)マルデン
53		醤油ビネガー	静内赤ひげ	
54		飽和塩酒	静内赤ひげ	27
55		昆布粉末	(株)日高物産	
56		こんぶでしよ	(有)磯貝嘉市商店	28
57		海と山のめぐみだし	(有)まさご	
58		日高根昆布	(株)マルイチ	29
59		特選日高昆布	(株)マルイチ	
60		だし醤油の素	NPO法人木の実福祉会ワークセンターみのり	30
61		醤油の素(つぶ貝)	手作り工房 ミルト	
62		男の南蛮	手作り工房 ミルト	31
63		ぽっちゃんかぼちゃグラタン	民間まちづくり法人 フロンティア合同会社	
64		生ラーメン	一條製麺	32
65		日高昆布ラーメンセット	(有)まさご	
66		日高昆布だし カップとろろ芋	(社福)新冠ほくと園	33
67		北海道百合根ジャム	(有)マルテンストア	
68		特選ホワイトクローバー蜜	(有)太田養蜂場	34
69		HIDAKA花めぐり	(有)太田養蜂場	

01	北海道日高産原木なめこ 日高の沢味			
青果類			商品名	原木なめこ 日高の沢味
			希望 小売価格	要確認
			保存方法	常温
			原材料	なめこ
			内容量	300g～
			賞味・ 消費期限	賞味5日
	<p>北海道日高に原生するナラやハンの原木に限りなく天然に近い状態で生育。おがくずでの菌床栽培と比べて大きさは約5倍。しっかりとした歯応えと独特のぬめり感があり、風味が自慢です。販売時期は、通常は9月～11月ですが、冬期間もハウス栽培にて少量であります、限定販売が可能です。</p>			
製造・販売者	工藤設備工業株式会社		代表者	工藤 正史
住所	〒055-0001	沙流郡日高町富川北6丁目7-15	担当者	工藤 廣美
TEL	0145-62-1775		FAX	0145-62-4775
E-mail	info@kudo-setubi.com		HP	http://www.kudo-setubi.com/

02	アスパラガス			
青果類			商品名	アスパラガス
			希望 小売価格	要確認
			保存方法	冷蔵
			原材料	-
			内容量	-
			賞味・ 消費期限	-
	<p>日高山脈を水源にしたミネラル豊富な水と、栄養たっぷりの完熟有機肥料を使用した安全で美味しいアスパラガス。グリーン、ホワイト、ムラサキともに、Lサイズ以上が収穫のメインで、最大は4Lサイズ。出荷の際は鮮度保持袋を使い、冷蔵にてお届けします。</p>			
製造・販売者	農業生産法人株式会社ファームホロ		代表者	幌村 司
住所	〒059-3104	日高郡新ひだか町三石蓬栄131番地	担当者	白井 正利
TEL	0146-33-2577		FAX	0146-33-2577
E-mail	farm-horo@horo.co.jp		HP	

03	しずない産ミニトマト「太陽の瞳」				
	青果類		商品名	太陽の瞳	
			希望小売価格	要確認	
			保存方法	冷蔵	
			原材料	-	
			内容量	3kg	
			賞味・消費期限	約3日	
	<p>軽種馬生産の副産物の堆肥や有機質肥料を使用しているため、糖度と酸味のバランスが取れたミニトマト。若返りの元と言われるビタミンCやリコピンが豊富に含まれています。</p>				
	販売者	しずない農業協同組合		代表者	西村 和夫
	住所	〒056-0016	日高郡新ひだか町静内本町4丁目1-6	担当者	遠藤 正樹
TEL	0146-42-1051		FAX	0146-42-7035	
E-mail			HP	http://ja-shizunai.or.jp/	


04	えりも産活蒸し毛がに				
	魚介類加工品類		商品名	えりも産活蒸し毛がに	
			希望小売価格	4,800円～10,800円(税込)	
			保存方法	冷凍	
			原材料	毛蟹	
			内容量	500g～1.2kg	
			賞味・消費期限	3ヶ月	
	<p>車で5分の漁港から加工場に届いた毛がにを、活きたまま高熱で蒸し上げ、一気に急速冷凍。ゆでるのではなく蒸すことによって旨み成分を凝縮させますので甘みがあり、ミソの深い食味と繊維のしっとりした食感をお楽しみ頂けます。</p>				
	製造・販売者	えりも食品株式会社		代表者	山形 弘
	住所	〒058-0205	幌泉郡えりも町大和127	担当者	上野 主税
TEL	0146-62-2305		FAX	0146-62-3639	
E-mail	erimo@bridge.ocn.jp		HP	www.erimonotoki.com	

魚介類加工品類	05 漁吉丸の銀聖炙り焼きサーモン				
			商品名	漁吉丸の銀聖炙り焼きサーモン	
			希望小売価格	700円(税込)	
			保存方法	冷凍	
			原材料	日高産銀毛鮭等(銀聖)	
			内容量	80g	
			賞味・消費期限	180日	
	<p>北海道日高沖で獲れる天然の銀毛鮭「銀聖」を原料に、余分な味付けや添加物を使用せず、「銀聖」本来の旨みをいかし、日高産広葉樹で燻煙、さらに炙って香ばしさをプラスいたしました。工場社員と専任の職人が手作業で製品として仕上げ、網元こだわりの製品です。</p>				
	製造・販売者	三協水産株式会社		代表者	小西 俊充
	住所	〒057-0015	浦河郡浦河町浜町32番地	担当者	小西 哲平
TEL	0146-22-2075		FAX	0146-22-5426	
E-mail	sankyoun@jeans.ocn.ne.jp		HP	http://www.sankyoun3.com/	

魚介類加工品類	06 銀聖鮭山漬切身				
			商品名	銀聖鮭山漬切身	
			希望小売価格	要確認	
			保存方法	冷凍	
			原材料	鮭、食塩	
			内容量	2切160g	
			賞味・消費期限	540日(冷凍未開封)	
	<p>網元がこだわり抜いて選んだ大型で美しい銀毛鮭「銀聖」を使用し、塩蔵と寒干しで旨味だけを凝縮。伝統的な手法で作った秘伝の味です。道産食品独自認証「きらりっぷ」取得。2002年度北海道加工食品フェア北海道知事賞、2008年度ふるさと食品全国コンクール農林水産大臣賞受賞。</p>				
	製造者	株式会社マルデン		代表者	傳法 貴司
	住所	〒058-0206	幌泉郡えりも町笛舞14番地	担当者	
TEL	01466-2-2276		FAX	01466-2-4455	
E-mail			HP	www.marude-n.co.jp	

07	鮭の日高昆布一夜漬				
魚介類加工品類		商品名	鮭の日高昆布一夜漬		
		希望小売価格	3,450円(税込)		
		保存方法	冷凍		
		原材料	鮭、昆布等		
		内容量	3切れ×4パック(1.2kg)		
		賞味・消費期限	3ヶ月		
	<p>人気の味付け鮭「鮭の日高昆布一夜漬」が、有名シェフや気鋭の若手シェフを中心とした食のプロが選ぶ食のコンテスト「チーム・シェフ コンクールVol.1」にて、賞をいただきました。 焼くだけでなく、さまざまな調理法でお召し上がりいただけます。えりも産鮭を日高昆布で締め、鷹の爪を加えた醤油仕立ての昆布タレで一晩漬けて、厚手にカットしております。中に入っている日高昆布は細切りにして根菜と炒めてキンピラなどにお使いください。</p>				
	製造・販売者	えりも食品株式会社		代表者	山形 弘
	住所	〒058-0205	幌泉郡えりも町大和127	担当者	上野 主税
	TEL	0146-62-2305		FAX	0146-62-3639
E-mail	erimo@bridge.ocn.jp		HP	www.erimonotoki.com	

08	金色ししやも燻製				
魚介類加工品類		商品名	金色ししやも燻製		
		希望小売価格	600円、1,180円(税込)		
		保存方法	冷蔵		
		原材料	ししやも等		
		内容量	5尾、5尾×2袋		
		賞味・消費期限	40日		
	<p>皮が突っ張る程度に自家製干した大型の本ししやものオスの内臓を一尾一尾取り出してオリジナルソミュール液に漬け込み、更に干して表面から徐々に旨みを凝縮させます。それを桜チップの燻煙で加減良くスモークしたら、細胞の隅々にまで旨みが染み込むようにじっくり寝かせます。ししやも独特の強い旨みとほど良い苦味、そして鼻に抜けるスモーク風味がじっくり絡み合い、ひとくち食べるとまたひとくちと、あとを引く味わいに仕上がりました。</p>				
	製造・販売者	えりも食品株式会社		代表者	山形 弘
	住所	〒058-0205	幌泉郡えりも町大和127	担当者	上野 主税
	TEL	0146-62-2305		FAX	0146-62-3639
E-mail	erimo@bridge.ocn.jp		HP	www.erimonotoki.com	

魚介類加工品類	09 宗ちゃんの骨抜き干しカレイ				
			商品名	宗ちゃんの骨抜き干しカレイ	
			希望小売価格	要確認	
			保存方法	冷凍	
			原材料	宗八かれい	
			内容量	150g、300g	
			賞味・消費期限	3か月	
	<p>北海道日高産の新鮮な宗八カレイを厳選し、手作業で骨を抜いた商品です。一般的な切り身の骨抜き魚とは違い、一尾のままの姿を真空パックでお届けできます。平成23年度北海道新技術・新製品開発賞の食品部門知事賞受賞商品です。</p>				
	製造・販売者	有限会社中村商事(水産部)		代表者	中村 正晴
	住所	〒055-0001	沙流郡日高町富川北1丁目1-8	担当者	
TEL	0145-62-1245		FAX	0145-62-1433	
E-mail			HP		

魚介類加工品類	10 手返したらこ				
			商品名	手返したらこ	
			希望小売価格	3,244円(税込)	
			保存方法	冷凍	
			原材料	助宗鱈の子、塩	
			内容量	500g	
			賞味・消費期限	製造日から365日	
	<p>前浜産スケソウダラの子を使い、職人の手作業によって加工されたタラコ。粒子が細かく、口触りがとてもなめらかな味わいに仕上がっています。</p>				
	製造・販売者	丸静水産加工株式会社		代表者	土屋 祐喜
	住所	〒056-0018	日高郡新ひだか町静内ときわ町2丁目1番20号	担当者	野上 裕文
TEL	0146-44-2733		FAX	0146-44-2015	
E-mail			HP	http://shinhidaka.com/marusei/suisan	

魚介類加工品類	11 鮭ジャーキー(チーズ入り)			
			商品名	鮭ジャーキー (チーズ入り)
			希望 小売価格	要確認
			保存方法	常温
			原材料	鮭、プロセスチーズ、米発酵調味料、食塩、こしょう、魚醤、着色料等
			内容量	35g、80g
			賞味・消費期限	120日(未開封)
<p>北海道産の鮭に北海道産チーズを練り込み、じっくり干し上げ、スティックタイプのジャーキーにしました。隠し味にマルデンの鮭醤油「魚々紫(ととむらさき)」を使用しています。チーズの濃厚でまろやかな味わいに、ブラックペッパーのスパイスが効いていて、お酒のお供にピッタリです。第22回北海道加工食品コンクール北海道知事賞、平成27年度ふるさと食品中央コンクール農林水産大臣賞受賞。</p>				
製造者	株式会社マルデン		代表者	傳法 貴司
住所	〒058-0206	幌泉郡えりも町笛舞14番地	担当者	
TEL	01466-2-2276		FAX	01466-2-4455
E-mail			HP	www.marude-n.co.jp


魚介類加工品類	12 えりも巻(鮭)			
			商品名	えりも巻(鮭)
			希望 小売価格	650円(税込)
			保存方法	常温
			原材料	鮭、昆布等
			内容量	250g
			賞味・消費期限	3ヶ月
<p>昭和46年の創業当時から作り続けている、甘辛く炊いた『えりも産の秋鮭』を、えりも産の昆布で巻き上げた北海道日高ならではの田舎昆布巻きです。第36回「全国水産加工たべもの展」大阪府知事賞及び第1回「チーム・シェフコンテストVol.1」を受賞。</p>				
製造・販売者	えりも食品株式会社		代表者	山形 弘
住所	〒058-0205	幌泉郡えりも町大和127	担当者	上野 主税
TEL	0146-62-2305		FAX	0146-62-3639
E-mail	erimo@bridge.ocn.jp		HP	www.erimonotoki.com


魚介類加工品類	13 しぐれ昆布				
			商品名	しぐれ昆布	
			希望小売価格	460円(税込)	
			保存方法	常温	
			原材料	日高昆布、ししゃも(カラフトシヤモ)卵等	
			内容量	150g	
			賞味・消費期限	3ヶ月	
	<p>天日干した日高昆布とししゃも卵を炊き合わせ、特製の醤油ダレでじっくりと煮詰めた、素朴な味わいの人気商品です。昔懐かしい甘辛い味わいの中に魚卵ならではのコクが光ります。美味しさの評判は高く、第54回全国水産加工たべもの展では大阪府知事賞を受賞しました。</p>				
	製造・販売者	えりも食品株式会社		代表者	山形 弘
	住所	〒058-0205	幌泉郡えりも町大和127	担当者	上野 主税
TEL	0146-62-2305		FAX	0146-62-3639	
E-mail	erimo@bridge.ocn.jp		HP	www.erimonotoki.com	


魚介類加工品類	14 つぶくん				
			商品名	つぶくん	
			希望小売価格	500円(税抜)	
			保存方法	冷蔵	
			原材料	つぶ等	
			内容量	100g	
			賞味・消費期限	3か月	
	<p>桜チップで燻製をかけ、旨味を閉じ込めたこだわりの食味、食感の「つぶくん」。漁師直営の店が新鮮素材にこだわり作りました。酒の肴としてぜひどうぞ。</p>				
	製造者	有限会社柵山水産		代表者	柵山 順子
	住所	〒057-0004	浦河郡浦河町月寒22-3	担当者	柵山 順子
TEL	0146-22-2919		FAX	0146-22-2979	
E-mail			HP		

15	本真つぶ三升漬				
魚介類加工品類			商品名	本真つぶ三升漬	
			希望小売価格	2,700円(税込)	
			保存方法	冷凍(開封後冷蔵)	
			原材料	真つぶ	
			内容量	100g	
			賞味・消費期限	—	
	<p>様似の真つぶをふんだんに使い、じっくりと熟成させた一品です。一つ一つ手作りで丁寧に作られた三升漬は、日本酒やビールのおつまみに、白いご飯のお供に最適です。</p>				
	製造・販売者	有限会社花薬水産		代表者	下條 登喜夫
	住所	〒058-0014	様似郡様似町大通3丁目68の9	担当者	
	TEL	0146-36-4823		FAX	0146-36-4829
E-mail			HP	http://kasibe.com/shouhin_all.html	

16	タコマンマのカマボコ				
魚介類加工品類			商品名	タコマンマのカマボコ	
			希望小売価格	320円～450円(税込)	
			保存方法	冷蔵	
			原材料	ヤナギダコの卵、砂糖、食塩、本だし等	
			内容量	250g	
			賞味・消費期限	賞味5日	
	<p>たこの卵が米＝マンマに似ていることに由来したタコマンマ。様似産の新鮮なヤナギダコの卵を原料として秘伝のタレで味付け。蒸かし釜でふっくらと仕上げた、だし汁たっぷりのかまぼこ。 親ダコ入、イカ入、ツブ入、日高昆布入、エビ入、鮭トバ入、チーズ入がございます。</p>				
	製造・販売者	株式会社マルサン工藤商店		代表者	工藤 仁
	住所	〒058-0032	様似郡様似町西町65番地	担当者	工藤 仁
	TEL	0146-36-2355		FAX	0146-36-3107
E-mail			HP		


17	たこしゅうまいたこ秀				
魚介類加工品類			商品名	たこしゅうまいたこ秀	
			希望小売価格	1,080円(税込)	
			保存方法	冷凍	
			原材料	たこ、小麦粉等	
			内容量	8個入り	
			賞味・消費期限	発送日より3ヶ月	
	<p>北海道で水揚げされた新鮮なたこをすり身と合わせて「しゅうまい」にした逸品です。口当たりの良さとたこの風味をお召し上がりください。</p>				
	製造・販売者	お料理松山		代表者	松山 和弘
	住所	〒057-0013	浦河郡浦河町大通4-18	担当者	松山 和弘
	TEL	0146-22-2236		FAX	0146-22-5862
E-mail	ura_matsuyama@yahoo.co.jp		HP	http://www.matsuyama1932.com/	


18	たこしゃぶ				
魚介類加工品類			商品名	たこしゃぶ	
			希望小売価格	1,080円(税込)	
			保存方法	冷凍	
			原材料	たこ、昆布	
			内容量	200g	
			賞味・消費期限	1ヶ月	
	<p>浦河の前浜で獲れた新鮮なタコを薄く切り、しゃぶしゃぶにしました。昆布とタレも入っているので、ご家庭で簡単にお店の味が楽しめます。たこしゃぶの他にも、タコやわか煮や、前浜で獲れた鱒をつかった鱒焼き浸し等もございますので、お気軽にお問い合わせください。</p>				
	販売者	お料理松山		代表者	松山 和弘
	住所	057-0013	浦河郡浦河町大通4丁目18	担当者	松山 和弘
	TEL	0146-22-2236		FAX	0146-22-5862
E-mail	ura_matsuyama@yahoo.co.jp		HP	http://www.matsuyama1932.com/	


魚介類加工品類	19 たこっちょスライス				
			商品名	たこっちょスライス	
			希望小売価格	5,300円(税込)	
			保存方法	冷凍	
			原材料	たこ	
			内容量	200g×6種類	
			賞味・消費期限	製造から1年	
	<p>日高で獲れた新鮮なタコを、食べやすいセットにしました。まぜご飯の素と、5種の味付きたこの味(しょうゆ、ガーリック、うめ風味、明太風、燻製風)がお楽しみ頂けます。</p>				
	販売者	丸富水産(株)		代表者	高橋 求幸
	住所	〒058-0025	様似町港町2-1	担当者	高橋 求幸
TEL	0146-36-3221		FAX	0146-36-3303	
E-mail	marutomi.s@aioros.ocn.ne.jp		HP		


魚介類加工品類	20 あま屋名物タコまぶしめし				
			商品名	あま屋名物 タコまぶしめし	
			希望小売価格	1,200円(税抜)	
			保存方法	常温	
			原材料	タコ、米、タレ(醤油、みりん、砂糖、酒)、山椒	
			内容量	400g	
			賞味・消費期限	当日中	
	<p>日高で獲れた活だこのみで作りました。活だこならではの柔らかい食感と風味が特徴です。柔らかく炊き上げ、香ばしく炙ったタコは、特製の甘辛いたれと良く合い、ご飯との相性も抜群。一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力をもっと日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品S(セレクション)2018に選定されました。</p>				
	製造者	お料理あま屋		代表者	天野 洋海
	住所	〒056-0017	日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51	担当者	天野 洋海
TEL	0146-42-7545		FAX	0146-42-3242	
E-mail	amano@shizunai-amaya.com		HP	http://shizunai-amaya.com/	

魚介類加工品類	21 日高つぶめし				
		商品名	日高つぶめし		
		希望小売価格	1,000円(税抜)		
		保存方法	冷蔵		
		原材料	道産米、つぶ貝、ホタテ、焼き鮭、ごぼう、生姜、卵焼き、昆布巻、れんこん		
		内容量	380g		
		賞味・消費期限	製造から8時間		
	<p>日高近海で獲れるつぶと日高昆布をたっぷりを使用した贅沢な弁当。日高の自然に育まれたつぶは独特の歯ごたえと風味の極上品。ホタテ、銀毛鮭、昆布巻とおかずも充実しています。一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力を日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品2015に選定されました。</p>				
	製造・販売者	エクリップス日高株式会社		代表者	岩崎 隆
	住所	〒056-0018	日高郡新ひだか町静内吉野町3-1-1	担当者	
TEL	0146-43-3811		FAX	0146-43-3812	
E-mail	contact@eclipsehotel.jp		HP	http://eclipsehotel.jp/contactform	

魚介類加工品類	22 様似産つぶめし				
		商品名	様似産つぶめし		
		希望小売価格	580円(税込)		
		保存方法	常温		
		原材料	米、灯台つぶ、ゴボウ、人参、砂糖、食塩、ヒジキ、干し椎茸等		
		内容量	280g		
		賞味・消費期限	消費2日		
	<p>地元様似産の新鮮な灯台つぶをたっぷりを使用した「潮風弁当様似つぶめし」。人参、ゴボウなどの刻み野菜やヒジキ、干し椎茸などと共にじっくり煮込みました。素朴な味わいをお届けします。</p>				
	製造・販売者	株式会社マルサン工藤商店		代表者	工藤 仁
	住所	〒058-0032	様似郡様似町西町65番地	担当者	工藤 仁
TEL	0146-36-2355		FAX	0146-36-3107	
E-mail			HP		


23	びらとり産黒毛和牛			
食肉加工品類			商品名	びらとり産黒毛和牛
			希望小売価格	要確認
			保存方法	冷蔵・冷凍
			原材料	-
			内容量	500g～
			賞味・消費期限	4日
	<p>豊かな大自然の中で、のびのび育てられた黒毛和種「びらとり和牛」。煮てもよし、焼いてもよし、柔らかく口の中でとろけるような食感、旨味が、多くの方からご好評を頂いております。</p>			
	販売者	株式会社アンビックス びらとり温泉ゆから	代表者	前川 二郎
	住所	〒055-0101 沙流郡平取町二風谷92-4	担当者	笹川
	TEL	0145-72-3280	FAX	0145-72-3219
E-mail		HP	http://www.biratori-onsen.com/	

24	みついし和牛サーロイン			
食肉加工品類			商品名	みついし和牛サーロイン
			希望小売価格	2,180円(100g)
			保存方法	冷蔵・冷凍
			原材料	みついし和牛
			内容量	要相談
			賞味・消費期限	要確認
	<p>みついし和牛は、生まれてから出荷まで、豊かな自然環境の中で、安全、安心、高品質を基本に育てられています。 上質な霜降りの甘みと味わい、柔らかい肉質が特徴です。 ステーキ用はもちろん、しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き肉用のお肉もご用意しております。</p>			
販売者	冬澤精肉店		代表者	冬澤 イツ子
住所	〒059-3108 日高郡新ひだか町三石本町153番地1	担当者		
TEL	0146-33-2515	FAX	0146-33-2515	
E-mail		HP		

25	えりも短角牛サーロインステーキ				
食肉加工品類		商品名	えりも短角牛サーロインステーキ		
		希望小売価格	要確認		
		保存方法	冷凍		
		原材料	高橋牧場産短角牛肉		
		内容量	200g前後		
		賞味・消費期限	賞味6ヶ月		
		<p>えりも短角牛は、低脂肪で滋味のある良質の赤身肉で、カロリーや脂肪量が少ない上に肉の味を決めるアミノ酸が多く味が濃いのが特徴です。ヘルシーなお肉のため、血圧や動脈硬化が気になる方にも安心してお召し上がりいただけます。</p> <p>サーロインステーキの他、焼き肉用のカルビ、しゃぶしゃぶ(もも)、すき焼き(肩ロース)などのスライス肉やハンバーグ、ソーセージなどの加工品もございます。</p>			
	製造者	短角王国 高橋牧場		代表者	高橋 祐之
	住所	〒058-0343	幌泉郡えりも町東洋159-6	担当者	
	TEL	01466-3-1129(販売店:まぶりっと)		FAX	01466-3-1642
E-mail	maburitto@wave.plala.or.jp		HP	http://www.erimotankaku.jp	

26	ひだかのホエー豚				
食肉加工品類		商品名	ひだかのホエー豚		
		希望小売価格	要確認		
		保存方法	冷凍		
		原材料	-		
		内容量	-		
		賞味・消費期限	冷凍6ヶ月 解凍後8日		
		<p>「ひだかのホエー豚」は、北海道日高乳業のチーズ製造の過程で生じるフレッシュホエー(乳精)をたっぷり与え、日高昆布を配合飼料に混ぜ、赤身はやわらかく、脂身はさっぱりとした甘みのある肉質が特徴です。ステーキ用やしゃぶしゃぶ用など各種ございます。</p>			
	製造・販売者	有限会社ひだかポーク		代表者	阿部 幸男
	住所	〒056-0005	日高郡新ひだか町静内こうせい町1丁目9番6号	担当者	
	TEL	0146-43-2322		FAX	0146-42-3416
E-mail	hidakapork@energy.ocn.ne.jp		HP		


27	こぶ黒 味付カルビー			
食肉加工品類		商品名	こぶ黒 味付カルビー	
		希望小売価格	2,000円(税抜)	
		保存方法	冷凍	
		原材料	和牛(カルビー)	
		内容量	300g	
		賞味・消費期限	賞味180日	
	<p>食べて美味しいお肉を目指し、日高昆布ともち米粉を与え、ストレスのない環境で育てた和牛を特製のタレで味付けした人気商品です。昆布にはカルシウムやビタミン、ミネラル、ヨードなど健康に必要な栄養素がたっぷりと含まれているため、牛は健やかに育ちます。もち米粉を食べさせると不飽和脂肪酸の割合が高くなり、脂の甘みが増し、融点が低くなりますので、食べた時に、ずっと口の中で脂が溶けていきます。</p>			
	製造者	株式会社まつもと牧場		代表者
住所	〒059-3354	日高郡新ひだか町三石川上360	担当者	
TEL	0146-35-3253		FAX	0146-35-3253
E-mail	info@kobu-kuro.com		HP	http://shop.kobu-kuro.com/

28	黒毛農家が作った和牛丼			
食肉加工品類		商品名	黒毛農家が作った 和牛丼	
		希望小売価格	要確認	
		保存方法	冷凍	
		原材料	和牛、醤油、みりん、酒、砂糖、日高昆布	
		内容量	125g×2	
		賞味・消費期限	180日	
	<p>自社農場で30ヶ月をかけ、餌の中に日高昆布ともち米粉を混ぜ、ストレスの無い環境で育て上げた黒毛和牛で手作りの和牛丼です。使用部位を厳選し、化学調味料や添加物を使わず日高昆布醤油ベースの自家製タレで味付けしました。冷凍のまま、電子レンジで1分30秒程温めてお召し上がりください。一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力を日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品S(セレクション)2018に選定されました。</p>			
製造者	株式会社まつもと牧場		代表者	松本 尚志
住所	〒059-3354	日高郡新ひだか町三石川上360	担当者	
TEL	0146-35-3253		FAX	0146-35-3253
E-mail	info@kobu-kuro.com		HP	http://shop.kobu-kuro.com/

29	浦河産和牛入りハンバーグ				
	食肉加工品類		商品名	浦河産和牛入りハンバーグ	
			希望小売価格	600円(税込)	
			保存方法	冷凍	
			原材料	浦河産和牛、豚肉、玉ねぎ、香辛料等	
			内容量	150g	
			賞味・消費期限	6ヶ月	
	浦河産の和牛は、出荷される肉のおよそ8割が品質の良い等級とされているA4～A5等級を獲得しています。その浦河産の和牛を、部位ごとの特徴をつかんでいる肉屋ならではのレシピで、歯ごたえやジューシーさが出るように作ったハンバーグです。そのままでも、ポン酢と一緒に食べても美味しく頂けます。				
	販売者	(株)梶田商店		代表者	梶田 利明
	住所	057-0013	浦河郡浦河町大通3丁目27	担当者	梶田 学
TEL	0146-22-2334		FAX	0146-22-3341	
E-mail			HP		


30	びらとり和牛100%ハンバーグ				
	食肉加工品類		商品名	びらとり和牛100%ハンバーグ	
			希望小売価格	要確認	
			保存方法	冷凍	
			原材料	牛肉、玉ネギ、卵、パン粉、香辛料等	
			内容量	180g	
			賞味・消費期限	60日	
	びらとり和牛を100%使用したハンバーグは、肉本来の味を楽しんでいただくため、余計な味付けはせず、ふっくらジューシーなハンバーグです。レストランくろべこの味をそのまま食卓へ。				
	販売者	株式会社びらとりミート		代表者	山口 尚之
	住所	〒055-0104	沙流郡平取町紫雲古津200-2	担当者	
TEL	0145-72-4129		FAX	0145-72-4259	
E-mail	kurobeco@agate.plala.or.jp		HP	http://www.kurobeko.com/	

31	こぶ黒ハンバーグ				
	 	商品名	こぶ黒ハンバーグ		
		希望小売価格	要確認		
		保存方法	冷凍		
		原材料	和牛(三石産)		
		内容量	120g		
		賞味・消費期限	製造から180日		
	<p>自社農場で30ヶ月かけ、餌の中に、日高昆布ともち米粉を混ぜ、ストレスの無い環境で育て上げた上質な和牛を100%使い、無添加、てごねにこだわり作りました。 日高昆布により、赤身にコクが、もち米粉により脂身の甘みが増し、融点が低くなるため、脂身の甘みと赤身の旨みが溶け合ったジューシーな肉汁がたっぷりと味わえる美味しさです。 一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力を日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品S(セレクション)2017に選定されました。</p>				
	製造者	株式会社まつもと牧場		代表者	松本 尚志
	住所	〒059-3354	日高郡新ひだか町三石川上360	担当者	
TEL	0146-35-3253		FAX	0146-35-3253	
E-mail	info@kobu-kuro.com		HP	http://shop.kobu-kuro.com/	

32	ひだかのホエー豚「幸王」ポロニア				
		商品名	ひだかのホエー豚「幸王」ポロニア		
		希望小売価格	2,484円(税込)		
		保存方法	冷蔵		
		原材料	豚肉、澱粉、食塩、香辛料、リン酸塩(Na)、調味料		
		内容量	700g		
		賞味・消費期限	製造後30日		
	<p>北海道日高乳業のチーズ製造の過程で生じるフレッシュホエー(乳糖)をたっぷり与え、日高昆布を配合飼料に混ぜ、赤身はやわらかく、脂身はさっぱりとした甘みのある「ひだかのホエー豚」を原料にして造ったポロニアソーセージ。一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力を日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品2011に選定されました。</p>				
	製造・販売者	有限会社ひだかポーク		代表者	阿部 幸男
	住所	〒056-0005	日高郡新ひだか町静内こうせい町1丁目9番6号	担当者	
TEL	0146-43-2322		FAX	0146-42-3416	
E-mail	hidakapork@energy.ocn.ne.jp		HP		

33	あらびきソーセージ				
		商品名	あらびきソーセージ		
		希望小売価格	561円(税込)		
		保存方法	冷蔵		
		原材料	豚肉等		
		内容量	300g		
		賞味・消費期限	20日		
	<p>ハムのおいしさを引き出すため、十分に塩漬(えんせき)し、肉の持ち味を大切にしました商品です。噛むと中からシュワツと肉汁が拡がり、ジューシーなソーセージ。</p>				
	製造・販売者	株式会社アレフシグびらとり		代表者	吉田 修
	住所	〒055-0101	沙流郡平取町字二風谷88	担当者	
TEL	0145-72-3986		FAX	0145-72-3886	
E-mail			HP		

34	ユッカムジャーキー				
		商品名	ユッカムジャーキー		
		希望小売価格	500円(税抜)		
		保存方法	常温		
		原材料	えぞ鹿肉等		
		内容量	30g		
		賞味・消費期限	製造日から120日		
	<p>手軽なおつまみ、気の効いたお土産をコンセプトに、常温保存ができ、お手軽にお買い求めいただけるよう作り上げた鹿肉のジャーキー。濃いめの味付けでお酒のつまみにもピッタリです。</p>				
	製造・販売者	ウタリ共同養鹿加工組合		代表者	大川 勝
	住所	〒056-0142	日高郡新ひだか町静内農屋240-5	担当者	
TEL	0146-46-2330		FAX	0146-46-2262	
E-mail			HP	http://ezoshikautari.com/	

35	まろやか黒昆布餃子			
食肉加工品類			商品名	まろやか黒昆布餃子
			希望小売価格	要確認
			保存方法	冷凍
			原材料	玉葱、白菜、ニラ、にんにく、生姜、豚肉、鮭醤油、昆布粉末、ごま油、小麦粉
			内容量	20個
			賞味・消費期限	365日
	<p>皮と餡には、浦河町特産の日高昆布をたっぷり練り込み、見た目には黒い色。また餡には、血液サラサラ効果がある希少な玉ねぎ「さらさらレッド」、隠し味に浦河特産の鮭の魚醤を使用。浦河町の恵みと美味しさがぎゅっと詰まっています。 「まろやか黒昆布餃子」のほか、旬の時期に収穫した日高産の行者にんにくを使用した「行者にんにく餃子」、餡に北海道産のバターをたっぷり使い、バター、肉汁、スパイスが絶妙に合わさった「北海道のカレー餃子」もごございます。</p>			
	製造・販売者	有限会社まさご	代表者	大久保 克好
住所	〒057-0033 浦河郡浦河町堺町東1丁目11-1	担当者	大久保 直幸	
TEL	0146-22-2645	FAX	0146-22-5314	
E-mail	masago26@cream.plala.or.jp	HP	http://urakawa-gyoza.com/	

36	スーパーアイコのトマトジュース			
飲料			商品名	スーパーアイコのトマトジュース
			希望小売価格	要確認
			保存方法	常温
			原材料	トマト (スーパーアイコ)
			内容量	80ml、720ml
			賞味・消費期限	製造日から1年間 開封後冷蔵で3日間
	<p>日高山脈を水源にした肥沃な土地で、トマトの根元まで十分に光があたるよう、工夫して育てた最高のトマトで作りました。赤のアイコは、リコピンが他のトマトに比べ2倍含まれ、黄色いアイコのリコピンは赤以上に体内に吸収されやすいです。 赤のアイコも黄色のアイコも最も美味しい時期のもののみをジュースとして加工しているので、驚くほどの甘みとトマト本来の旨みが凝縮された味わいとなっています。</p>			
製造者	藤田農園	代表者	藤田 翔	
住所	〒059-3454 浦河郡浦河町野深111番地	担当者		
TEL	0146-27-4321	FAX	0146-27-4321	
E-mail		HP		

37

「ニシパの恋人」トマトジュース

飲料



商品名	「ニシパの恋人」 トマトジュース
希望 小売価格	缶120円、瓶700円
保存方法	常温
原材料	トマト
内容量	缶190g、瓶1L
賞味・ 消費期限	730日

温暖な気候と肥沃な大地で育った生食用桃太郎トマトだけを使用したジュース。夏の太陽の光をいっぱい浴びて真っ赤に熟した旬をそのまま閉じ込めました。トマトの本来の旨味を味わいたい方におすすめです。
無塩タイプと有塩タイプをご用意しております。また、1L入りの瓶詰タイプ、190g入りの缶タイプもございます。

製造・販売者	びらとり農業協同組合		代表者	仲山 浩
住所	〒055-0193	沙流郡平取町本町40番地1	担当者	
TEL	01457-2-2211		FAX	01457-2-3792
E-mail	nousan@nishipa.or.jp		HP	http://www.nishipa.or.jp/

38

ホロシリ牛乳

乳製品・菓子類



商品名	ホロシリ牛乳
希望 小売価格	小162円、大432円
保存方法	冷蔵
原材料	牛乳
内容量	小200ml、大900ml
賞味・ 消費期限	消費7日


自家牧場で絞った新鮮で安全な生乳を風味や栄養素が損なわれないよう75℃で15分間、低温殺菌した「ホロシリ牛乳」。甘みが強く、生クリームのような柔らかな飲み口です。
美味しいホロシリ牛乳をベースにした「ホロシリ牛乳ミルクコーヒー」もどうぞ。

製造者	有限会社鈴の鳴る道		代表者	石山 一子
住所	〒059-2415	新冠郡新冠町緑丘24	担当者	石山 一子
TEL	0146-47-3178		FAX	0146-47-3924
E-mail			HP	

39		北海道日高いちごミルク			
乳製品・菓子類				商品名	北海道日高いちごミルク
				希望小売価格	要確認
				保存方法	常温
				原材料	生乳等
				内容量	200ml
				賞味・消費期限	賞味90日
	<p>北海道産の生乳を70%使用し、イチゴ果汁をバランス良く配合しているのので、生乳の味わいとイチゴの甘酸っぱさと香りが楽しめる仕上がりになっています。</p>				
	製造者	北海道日高乳業株式会社		代表者	酒井 重則
	住所	〒055-0004 沙流郡日高町富川東2丁目920番地	担当者		
	TEL	01456-2-1071	FAX	01456-2-2542	
E-mail	h-hidaka@dairy-milk.co.jp	HP	http://www.hidaka-milk.co.jp		

40		北海道日高ミルクコーヒー			
乳製品・菓子類				商品名	北海道日高ミルクコーヒー
				希望小売価格	要確認
				保存方法	常温
				原材料	生乳等
				内容量	200ml
				賞味・消費期限	賞味90日
	<p>北海道産の生乳に香り高いコーヒーをブレンド。まろやかさ、ほどよい甘さ、ミルクのコクをバランス良く、風味豊かな味わいに仕上げました。</p>				
	製造者	北海道日高乳業株式会社		代表者	酒井 重則
	住所	〒055-0004 沙流郡日高町富川東2丁目920番地	担当者		
	TEL	01456-2-1071	FAX	01456-2-2542	
E-mail	h-hidaka@dairy-milk.co.jp	HP	http://www.hidaka-milk.co.jp		

41		北海道日高ヨーグルッペ			
乳製品・菓子類		商品名	北海道日高ヨーグルッペ		
		希望小売価格	要確認		
		保存方法	常温		
		原材料	糖類、乳等		
		内容量	200ml		
		賞味・消費期限	90日		
	<p>北海道の生乳をベースにビフィズス菌、アシドフィルス菌、サーモフィルス菌のまろやかな乳酸発酵を利用した乳製品乳酸菌飲料(殺菌)です。酸味を抑え、口当たりの良いマイルドな風味に仕上げました。</p>				
製造者	北海道日高乳業株式会社		代表者	酒井 重則	
住所	〒055-0004	沙流郡日高町富川東2丁目920番地	担当者		
TEL	01456-2-1071		FAX	01456-2-2542	
E-mail	h-hidaka@dairy-milk.co.jp		HP	http://www.hidaka-milk.co.jp	

42		北海道日高モッツアレラチーズ			
乳製品・菓子類		商品名	北海道日高モッツアレラチーズ		
		希望小売価格	要確認		
		保存方法	冷蔵		
		原材料	生乳等		
		内容量	100g		
		賞味・消費期限	23日		
	<p>北海道産の生乳を成分無調整でそのまま使用し、本場イタリアの製法で作りました。ミルクの風味と柔らかな味わいが広がるモッツアレラチーズ。手軽に使える「100gタイプ」です。</p>				
製造者	北海道日高乳業株式会社		代表者	酒井 重則	
住所	〒055-0004	沙流郡日高町富川東2丁目920番地	担当者		
TEL	01456-2-1071		FAX	01456-2-2542	
E-mail	h-hidaka@dairy-milk.co.jp		HP	http://www.hidaka-milk.co.jp	

43

ホロシリ牛乳チーズ

乳製品・菓子類



商品名	ホロシリ牛乳チーズ
希望小売価格	モッツアレラチーズ420円 stringチーズ330円 ゴーダチーズ800円(税込)
保存方法	冷蔵
原材料	牛乳、塩
内容量	モッツアレラチーズ100g stringチーズ70g ゴーダチーズ100g
賞味・消費期限	モッツアレラチーズ10日 stringチーズ13日 ゴーダチーズ60日

自社牧場の牛乳を原材料にしたチーズ各種。
モッツアレラチーズはサラダのほか、オーブンで焼いてお召し上がりください。
stringチーズは噛むとミルクの味が広がります。
ゴーダチーズは香りとコクをお楽しみください。

販売者	(有)鈴の鳴る道		代表者	石山一子
住所	〒059-2415	新冠郡新冠町字緑丘24	担当者	—
TEL	0146-47-3178		FAX	0146-47-3924
E-mail	—		HP	—

44

自然卵のとろ～りぷりん

乳製品・菓子類



商品名	自然卵の とろ～りぷりん
希望小売価格	309円(税込)～
保存方法	冷蔵
原材料	新冠産自然卵、牛乳、砂糖、生クリーム
内容量	80g
賞味・消費期限	製造日より3日以内

かわいらしいタマゴ形のパッケージが特徴のとろ～りぷりん。
名前の通り口に入れると、あっという間にとろけてしまうおいしさは、すぐに完売になってしまうほどの人気スイーツです。
「手作り工房ミルト」、「道の駅」、「新冠温泉」、「優駿の塔」で販売しています。

販売者	手作り工房 ミルト		代表者	成田英司
住所	〒059-2401	新冠郡新冠町字本町110-28	担当者	藤井桃子
TEL	0146-47-2885		FAX	0146-47-2885
E-mail	mild-pan@agate.plala.or.jp		HP	—

45

牧場しぼりたてミルキープリン

乳製品・菓子類



商品名	牧場しぼりたてミルキープリン
希望小売価格	324円(税込)
保存方法	冷蔵
原材料	牛乳、砂糖、寒天
内容量	90g
賞味・消費期限	消費6日

早朝に搾った牛乳を、ミルキープリンにしました。上部は自然に出来たとっても美味しい生クリーム層。食べ進むことで、とろとろの牛乳層が味わえます。牛乳独自のコクと、本来の味をぜひご賞味ください。

製造・販売元	スイーツピカブー		代表者	飯田 浩司
住所	〒059-2404	新冠郡新冠町東町19-40	担当者	飯田 浩司
TEL	0146-47-4266		FAX	0146-47-4266
E-mail	sweetspeekaboo@ybb.ne.jp		HP	http://item.rakuten.co.jp/peekaboo-/702-a/

46

たまごチョコロール

乳製品・菓子類



商品名	たまごチョコロール
希望小売価格	1,435円(税込)
保存方法	冷凍
原材料	小麦粉、砂糖、バター、卵、生クリーム、牛乳、チョコレート、洋酒等
内容量	長さ14cm
賞味・消費期限	解凍後要冷蔵2日

静内産の卵を使い、ふんわり焼き上げた厚めのスポンジを使用。道産のコクのある生クリームをたっぷり巻き込み、チョコレートコーティングで仕上げたロールケーキです。

製造・販売者	有限会社スイートますや		代表者	真下 いみ子
住所	〒056-0017	日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目6番81号	担当者	真下 ひとみ
TEL	0146-42-0176		FAX	0146-42-8661
E-mail	masuya-6@khaki.plala.or.jp		HP	

47

とろ〜り半熟チーズケーキ

乳製品・菓子類



商品名	とろ〜り 半熟チーズケーキ
希望 小売価格	130円(税込)
保存方法	冷蔵
原材料	クリームチーズ、卵、小麦粉等
内容量	1個
賞味・ 消費期限	2日

クリームチーズをたっぷり使って作った、とろ〜り柔らかチーズケーキプレーンの外、ショコラもごさいます。

販売者	手作り工房 ミルト		代表者	成田英司
住所	〒059-2401	新冠郡新冠町字本町110-28	担当者	藤井桃子
TEL	0146-47-2885		FAX	0146-47-2885
E-mail	mild-pan@agate.plala.or.jp		HP	—

48

ふわふわシフォンケーキ

乳製品・菓子類



商品名	ふわふわ シフォンケーキ
希望 小売価格	524円(税込)
保存方法	常温
原材料	小麦粉等
内容量	1個
賞味・ 消費期限	4日

手作りにこだわり作った、ふわふわ感のある美味しいシフォンケーキです。ミルク味、チョコチップ、オレンジ、メープルなど、たくさんの味のバリエーションを揃えております。

販売者	手作り工房 ミルト		代表者	成田英司
住所	〒059-2401	新冠郡新冠町字本町110-28	担当者	藤井桃子
TEL	0146-47-2885		FAX	0146-47-2885
E-mail	mild-pan@agate.plala.or.jp		HP	—

49

北海道カトル・カールあずき

乳製品・菓子類



商品名	北海道カトル・カールあずき
希望小売価格	2,800円(税抜)
保存方法	常温
原材料	小麦、小豆、卵、砂糖、バター、簡易粉末コーヒー
内容量	約480g
賞味・消費期限	2週間

コーヒーと良く合うよう、しっかりとした甘さで作りました。
 良い素材で作リ、熟成させたことにより、香りが良く、しっかりとした味わいに仕上げました。
 一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力を日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品S(セレクション)2018に選定されました。

販売者	お料理あま屋		代表者	天野 洋海
住所	〒056-0017	日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51	担当者	天野 洋海
TEL	0146-42-7545		FAX	0146-42-3242
E-mail	amano@shizunai-amaya.com		HP	http://shizunai-amaya.com/

50

元祖三石羊羹


乳製品・菓子類



商品名	元祖三石羊羹
希望小売価格	389円(税込)
保存方法	常温
原材料	砂糖、小豆、寒天
内容量	200g
賞味・消費期限	製造日から180日

創業1910年。厳選された十勝産小豆と、上質の白双糖、長野伊那の寒天のみを原料としています。
 創業より伝承された技は、上品な甘さとまろやかな舌触りの羊羹を生み出します。

製造・販売者	有限会社八木菓子本舗		代表者	八木 一洋
住所	〒059-3108	日高郡新ひだか町三石本町35番地	担当者	
TEL	0146-33-2538		FAX	0146-32-3737
E-mail	youkanya@yellow.plala.or.jp		HP	http://gansomitsuishiyokan.com

51	ピーマンソフトクリーム				
	乳製品・菓子類		商品名	ピーマンソフトクリーム	
			希望小売価格	300円(税込)	
			保存方法	—	
			原材料	ピーマン粉、生乳、乳製品、砂糖、デキストリン/乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、リン酸塩(Na,K)、着色料(青1、黄4)	
			内容量	約140g	
			賞味・消費期限	—	
<p>北海道で第一位の生産量を誇る新冠町産のピーマン(品種名:みおぎ)を粉末にして使用し、苦みは少なくほんのりピーマンの風味を楽しめる一風変わったソフトクリーム。平成27年7月に登場し、特に女性に人気で既に1万本以上販売されています。</p>					
販売者	道の駅 サラブレッドロード新冠		代表者	中村 修二	
住所	〒059-2402	新冠郡新冠町字中央町1-20	担当者	中川 太一	
TEL	0146-45-7070		FAX	0146-45-7205	
E-mail	thoroughbred_road@shore.ocn.ne.jp		HP	—	

52	魚々紫				
	調味料・調理済み食品類		商品名	魚々紫	
			希望小売価格	要確認	
			保存方法	常温	
			原材料	鮭、食塩、米糶	
			内容量	150ml	
			賞味・消費期限	12ヶ月	
<p>北海道日高沖で獲れた新鮮な秋鮭が原料。これを、ミネラル豊富な天日塩と米麴でじっくり発酵させ、クセのないまろやかな旨味に仕上げた「鮭醤油」。天然の旨味成分がギュッと詰まっておりますので、隠し味に少し使うだけで、お料理に深みとコクが生まれます。</p>					
製造者	株式会社マルデン		代表者	傳法 貴司	
住所	〒058-0206	幌泉郡えりも町笛舞14番地	担当者		
TEL	01466-2-2276		FAX	01466-2-4455	
E-mail			HP	www.marude-n.co.jp	

53

醤油ビネガー

調味料・調理済み食品類



商品名	醤油ビネガー
希望小売価格	691円(税込)
保存方法	常温
原材料	醤油・砂糖・玉葱・人参・生姜・大葉・胡椒・醸造酢(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内容量	300cc
賞味・消費期限	12ヶ月

静内赤ひげで人気のサラダに使用しているオリジナルドレッシング。北海道産の玉ねぎ、人参、生姜、大葉を粉碎し、醤油に漬け込み、醸造酢をブレンドし、砂糖と胡椒を加えて、少し辛めのビネガーに仕上げました。お好みのオイルとブレンドしたり、混合量を変えることで、独自のドレッシングにもなります。

製造・販売者	静内赤ひげ		代表者	門脇 宏
住所	〒056-0018	日高郡新ひだか町静内吉野町2-2-39	担当者	
TEL	0146-42-3156		FAX	0146-49-0885
E-mail	granpa-akahige@chic.ocn.ne.jp		HP	http://granpa-akahige.iimdo.com/

54

飽和塩酒

調味料・調理済み食品類



商品名	飽和塩酒
希望小売価格	972円(税込)
保存方法	常温
原材料	日本酒、昆布、塩、砂糖、胡椒、調味料(アミノ酸等)
内容量	150cc
賞味・消費期限	18か月


これ1本で美味しさ倍増！北海道静内発の新調味液！日本酒に天然塩を飽和状態に溶かした液をベースに北海道日高地方で採れる昆布の根の部分のエキスをたっぷり含ませた新しい調味液です。焼き物、揚げ物、ご飯もの、スープ、鍋など隠し味としてご使用ください。びっくりするくらい美味しくなります。


製造・販売者	静内赤ひげ		代表者	門脇 宏
住所	〒056-0018	日高郡新ひだか町静内吉野町2-2-39	担当者	
TEL	0146-42-3156		FAX	0146-49-0885
E-mail	granpa-akahige@chic.ocn.ne.jp		HP	http://granpa-akahige.iimdo.com/

55		昆布粉末			
調味料・調理済み食品類		商品名	昆布粉末		
		希望小売価格	680円(税抜)		
		保存方法	常温		
		原材料	昆布等		
		内容量	70g		
		賞味・消費期限	365日		
		<p>100%日高昆布の純正品。昆布を手軽に使用できるよう粉末にしました。調味料、健康飲料といろいろな用途で使用でき、70gの瓶入りとお得な100g袋入りの2種類をご用意しています。</p>			
製造・販売者	株式会社日高物産		代表者		
住所	〒058-0023	様似郡様似町栄町172-1	担当者		
TEL	0146-36-5111		FAX	0146-36-4444	
E-mail			HP		


56		こんぶでしよ			
調味料・調理済み食品類		商品名	こんぶでしよ		
		希望小売価格	648円(税込)		
		保存方法	常温		
		原材料	日高みついし昆布、岩塩		
		内容量	55g		
		賞味・消費期限	製造日から540日		
		<p>良質な地元産の走採り昆布を使用。乾燥させた肉厚の日高昆布を遠赤外線を使い手作業で焼き、粉碎して塩とブレンドしています。</p>			
製造・販売者	有限会社磯貝嘉市商店		代表者	磯貝 嘉彦	
住所	〒059-3111	日高郡新ひだか町三石越海町144	担当者	磯貝 富士子	
TEL	0146-33-2418		FAX	0146-32-3518	
E-mail	igetayo@sage.ocn.ne.jp		HP	http://isogaikonbu.com/?pid=50825340	


57		海と山のめぐみだし			
調味料・調理済み食品類		商品名	海と山のめぐみだし		
		希望小売価格	500円(税抜)		
		保存方法	常温		
		原材料	日高産昆布、鮭節、椎茸		
		内容量	40g(8g×5袋)		
		賞味・消費期限	365日		
		<p>日高産の昆布と鮭節、椎茸を原料に、食品添加物・塩分不使用にこだわり作りました。袋のまま、水の状態から沸騰後3分で美味しい和風出汁が出来るほか、袋を破ってそのままチャーハンや焼きそばの味付けに使っても美味しく頂けます。</p>			
製造・販売者	有限会社まさご		代表者	大久保 克好	
住所	〒057-0033	浦河郡浦河町堺町東1丁目11-1	担当者	大久保 直幸	
TEL	0146-22-2645		FAX	0146-22-5314	
E-mail	masago26@cream.plala.or.jp		HP	http://urakawa-gyoza.com/	

58		日高根昆布(1等検)			
調味料・調理済み食品類		商品名	日高根昆布		
		希望小売価格	2,200円(税別)～		
		保存方法	常温		
		原材料	北海道日高産根昆布		
		内容量	200g～		
		賞味・消費期限	約2年		
		<p>日高でとれた根昆布を天日乾燥させたものです。根昆布は昆布の付け根の部分で、濃厚な出汁が取れます。200g～御希望の数量でお作りすることもできますので、お気軽にお問い合わせください。</p>			
販売者	(株)マルイチ		代表者	盛 一茂	
住所	〒058-0014	様似町大通2丁目14番地	担当者	盛 一茂	
TEL	0146-36-2711		FAX	0146-36-3771	
E-mail	-		HP	-	

59		特選日高昆布				
調味料・調理済み食品類			商品名	特選日高昆布		
			希望小売価格	1,400円(200g)、2,800円(400g)、4,200円(600g)、5,600円(800g) 税別		
			保存方法	常温		
			原材料	北海道日高産昆布		
			内容量	200g、400g、600g、800g		
			賞味・消費期限	約2年		
	<p>様似町で収穫された天然昆布をさらに選りすぐりました。 日高昆布は、煮ると柔らかくなるので、出汁を取ってもよし、昆布巻きや佃煮など煮て食べても美味しく頂けます。</p>					
販売者	(株)マルイチ		代表者	盛 一茂		
住所	〒058-0014	様似町大通2丁目14番地		担当者	盛 一茂	
TEL	0146-36-2711		FAX	0146-36-3771		
E-mail	-		HP	-		

60		だし醤油の素				
調味料・調理済み食品類			商品名	だし醤油の素		
			希望小売価格	580円(税込)		
			保存方法	常温		
			原材料	鮭節、日高昆布、乾燥椎茸、唐辛子		
			内容量	300ml入り瓶15g		
			賞味・消費期限	製造日から270日		
	<p>「手火山造り」の鮭節と日高昆布を使用し、国内産の乾燥しいたけ、唐辛子の天然素材といっただしの素が詰まっています。 醤油を注ぎ、だし醤油として料理にお使いください。</p>					
製造・販売者	NPO法人木の実福祉センターみのり		代表者	三宅 靖夫		
住所	〒056-0014	日高郡新ひだか町静内古川町2丁目2番14号		担当者		
TEL	0146-43-1871		FAX	0146-43-1871		
E-mail			HP			

61		醤油の素(つぶ貝)			
調味料・調理済み食品類		商品名	醤油の素(つぶ貝)		
		希望小売価格	500円(税込)		
		保存方法	常温		
		原材料	つぶ貝、昆布		
		内容量	16g		
		賞味・消費期限	6ヶ月		
		ご家庭の醤油を注ぐだけで出来るだし醤油の素です。中には日高産のツブや昆布が入っております。醤油の他に、みりんや日本酒などを隠し味として入れることで、オリジナル感がアップします。その他に、醤油ではなくポン酢を入れてもだしポン酢が出来上がります。つぶ貝入りの他に、ししゃも、鮭節、あごだし入りがございます。			
販売者	手作り工房 ミルト		代表者	成田英司	
住所	〒059-2401	新冠郡新冠町字本町110-28	担当者	藤井桃子	
TEL	0146-47-2885		FAX	0146-47-2885	
E-mail	mild-pan@agate.plala.or.jp		HP	—	

62		男の南蛮			
調味料・調理済み食品類		商品名	男の南蛮		
		希望小売価格	378円(税込)		
		保存方法	常温		
		原材料	有機唐辛子、米麴、醤油		
		内容量	140g		
		賞味・消費期限	360日		
		有機唐辛子、米麴、醤油はすべて北海道産にこだわり仕上げました。唐辛子の辛みと、麴のまろやかな甘みと旨みが合わさったクセになる三升漬け。ご飯と一緒に、また、生卵を載せたうどんと合わせてぶっかけうどんとしても美味しくお召し上がりいただけます。日高昆布としいたけを入れ、マイルドに仕上げた「粋な南蛮」もございます。			
販売者	手作り工房 ミルト		代表者	成田英司	
住所	〒059-2401	新冠郡新冠町字本町110-28	担当者	藤井桃子	
TEL	0146-47-2885		FAX	0146-47-2885	
E-mail	mild-pan@agate.plala.or.jp		HP	—	

63

ぼっちゃんかぼちゃグラタン

調味料・調理済み食品類



商品名	ぼっちゃんかぼちゃグラタン
希望小売価格	850円(税込)～
保存方法	冷凍
原材料	坊ちゃんかぼちゃ(新冠産) 玉葱、マカロニ。乳等 アレルギー(乳、小麦、大豆)
内容量	250～350g
賞味・消費期限	製造日から180日

北海道新冠町で収穫した、甘くて美味しい坊ちゃんかぼちゃを器にした丸ごと食べられるグラタンです。かぼちゃの器の中には、クリーミーなパンプキンソースが入っており、チーズがトッピングされています。素材の味を引き出すために化学調味料を一切使用せずに無添加で仕上げています。解凍してレンジで温めるだけでお召し上がり頂けます。季節商品のため9月～3月までの期間限定販売となります。

販売者	民間まちづくり法人 フロンティア合同会社		代表者	谷本 晃一
住所	〒059-2403	北海道新冠郡新冠町字北星町22-1	担当者	谷本 晃一
TEL	0146-49-0208/080-2123-6699		FAX	0146-49-0208
E-mail	tanikou999@icloud.com		HP	https://www.facebook.com/frontier.llc.hokkaido/

64

生ラーメン

調味料・調理済み食品類



商品名	生ラーメン
希望小売価格	298円(税抜)
保存方法	冷蔵
原材料	小麦粉等
内容量	150g×2
賞味・消費期限	15日間

北海道十勝産の小麦粉と広大な日高山脈から流れる、美味しい水を使用し、味の雑味である保存料・防腐剤を一切使っておらず、『小麦の風味』が味わえる麺です。その日の温度・湿度によって水分やミキシングの時間を変えて、その時にあった製造方法で作製し、最高の美味しさを伝えるために、熟成させた麺だけを出荷しております。味噌、塩、醤油のタレ付きのほか、タレなしの商品もございます。

販売者	一條製麺		代表者	一條 忠春
住所	056-0018	新ひだか町静内吉野町1丁目2番4号	担当者	一條 忠春
TEL	0146-49-0069		FAX	0146-42-0961
E-mail			HP	

65

日高昆布ラーメンセット

調味料・調理済み食品類



商品名	日高昆布 ラーメンセット
希望 小売価格	要確認
保存方法	常温
原材料	小麦粉、食塩、かんすい、日高昆布等
内容量	8食セット
賞味・ 消費期限	製造日から6ヶ月

北海道産小麦麺に日高昆布のたっぷり練り込みが大きな特徴で、翡翠色の麺は仄かな昆布の香りが広がり、食べ進むほど麺から昆布の旨みがスープに溶け出し、美味しさが増してきます。麺は「自然乾燥法」で日持ちがし、茹で上げればツルツル・もちもちの生麺触感がお楽しみいただけます。醤油、みそ、しお、かにしお、鮭醤油、つけ麺の6味です。

製造・販売者	有限会社まさご		代表者	大久保 克好
住所	〒057-0033	浦河郡浦河町堺町東1丁目11-1	担当者	大久保 直幸
TEL	0146-22-2645		FAX	0146-22-5314
E-mail	masago26@cream.plala.or.jp		HP	http://urakawa-gyoza.com/

66

日高昆布だし カップとろろ芋

調味料・調理済み食品類



商品名	日高昆布だし カップとろろ芋
希望 小売価格	200円
保存方法	冷凍
原材料	とろろ
内容量	45g×3個
賞味・ 消費期限	製造日から6ヶ月

厳選した北海道産の長芋を「とろろ」にし、日高昆布だしの風味をきかせて仕上げたとろろ芋です。カップに入っているので、簡単・手軽に召し上がれます。ご飯やそば、うどんと一緒にどうぞ。

製造者	(社福)新冠ほくと園		代表者	前山 佳弘
住所	〒059-2412	新冠郡新冠町節婦町104	担当者	村田 秀樹
TEL	0146-47-2009		FAX	0146-45-7000
E-mail	hokutoen@khaki.plala.or.jp		HP	http://hokutoen.com

67		北海道百合根ジャム			
調味料・調理済み食品類		商品名	北海道百合根ジャム		
		希望小売価格	800円(税抜)		
		保存方法	冷蔵		
		原材料	百合根、玉子、砂糖、牛乳、ココナツミルク		
		内容量	120ml		
		賞味・消費期限	180日		
		<p>百合根の素材感を感じる素朴さの中に、品の良い甘さと香りがマリアージュしていて、後味が良くまた食べたくなる味に仕上げました。一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力を日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品S(セレクション)2018に選定されました。</p>			
製造者	お料理あま屋		代表者	天野 洋海	
住所	〒056-0017	日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51	担当者	天野 洋海	
TEL	0146-42-7545		FAX	0146-42-3242	
E-mail	amano@shizunai-amaya.com		HP	http://shizunai-amaya.com/	

68		特選 ホワイトクローバー蜜			
調味料・調理済み食品類		商品名	特選 ホワイトクローバー蜜		
		希望小売価格	1,600円(税込)		
		保存方法	常温		
		原材料	はちみつ		
		内容量	130g		
		賞味・消費期限	製造日より2年		
		<p>特選ホワイトクローバー蜜は7月上旬から中旬の1番花の開花ピークに採れた蜜のみを使用し、糖度が79度以上で、蜜色と色味の基準を満たした物のみを厳選しております。口に入ると爽やかな味わいとあっさりした甘さが口に残ります。一流シェフ、カリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う「食のサポーター」が厳選した、北海道の食の魅力を日本全国へ広く発信する北のハイグレード食品S(セレクション)2018に選定されました。</p>			
製造者	有限会社太田養蜂場		代表者	太田 忠雄	
住所	〒056-0017	日高郡新ひだか町静内御幸町6-3-26	担当者	太田 一徳	
TEL	0146-42-2618		FAX	0146-42-4218	
E-mail	info@otavouhou38.com		HP	http://www.otavouhou38.com/	

69

HIDAKA花めぐり

調味料・調理済み食品類

商品名 HIDAKA花めぐり
(はちみつ4点セット)希望
小売価格 1,380円(税込)

保存方法 常温

原材料 はちみつ

内容量 50g×4

賞味・
消費期限 -

北海道日高産のはちみつ4種類の個性を楽しむセットです。
初夏の日高に咲くホワイトクローバーの香りが楽しめるホワイトクローバー蜜、あっさりとしてクセのないアカシア蜜、様々な花の蜜が集まった百花蜜、ほんのりフルーティーな風味と独特な味わいを持つオオハンゴンソウ蜜をセットにしました。
日高産ハチミツ3種類を40gずつ詰め合わせたお手軽なセットもございます。

製造者	有限会社太田養蜂場		代表者	太田 忠雄
住所	〒056-0017	日高郡新ひだか町静内御幸町6-3-26	担当者	
TEL	0146-42-2618		FAX	0146-42-4218
E-mail	info@otayouhou-38.xsrv.jp		HP	http://www.otayouhou38.com/

発行元：北海道日高振興局商工労働観光課
(平成30年4月発行)