

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【加工品（その他）】

種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（製造会社・販売会社）
加工品（その他）		豆乳こんにやく	280g（酢味噌タレ付）	260円	・当社まで、電話又はFAX でご注文下さい。	名称 三嶋屋食品（有） 住所 留萌市錦町1丁目3-10 担当者 電話 0164-42-0030 FAX 0164-43-4460 email mishimaya@tea.ocn.ne.jp H P なし
		商品の特徴・商品への思い 濃い豆乳をそのまま、やわらかなこんにやくにしました。そのままスライスし刺身として、また煮込み料理やサラダなどにもお使いいただけます。				
加工品（その他）		磯むすび	2個入	350円	留萌おみやげ処お勝手屋 「萌」	名称 留萌おみやげ処お勝手屋「萌」 住所 留萌市栄町3丁目2-13 担当者 電話 0164-43-1100 FAX 0164-56-1630 email moe@rumoi-rasisa.jp H P http://okatteya-moe.shop-pro.jp/
		商品の特徴・商品への思い お店で毎朝手作りしている「磯むすび」は、糠にしんと数の子の佃煮、南るもい産ゆめびりかを使った人気の逸品です。にしんの風味と数の子の歯ごたえがほどよく、地元の客にも評判で、お昼には売り切れてしまいます。				
加工品（その他）		ビーフカレー	200g	500円	・お勝手屋 萌 ・ゆったりかん ・道の駅おびら鯨番屋 ・ほっぶすてつぷ オンラインショップ 営業してます！ ※FAX、メールでのやりとり	名称 ほっぶすてつぷ 住所 小平町字鬼鹿田代 担当者 電話 0164-57-1188 FAX 0164-57-1199 email hop-02@bz01.plala.or.jp H P http://hopstep.hjk.ne.jp/
		商品の特徴・商品への思い 小平牛を入れており、とてもコクのあるカレーとなっています。				

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【加工品（その他）】

種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（製造会社・販売会社）
加工品（その他）		ビーフシチュー	200g	600円	<ul style="list-style-type: none"> ・お勝手屋 萌 ・ゆつたりかん ・道の駅おびら鯨番屋 ・ほつぶすてつぷ 	名称 ほつぶすてつぷ 住所 小平町字鬼鹿田代 担当者 電話 0164-57-1188 FAX 0164-57-1199 email hop-02@bz01.plala.or.jp H P http://hopstep.hjk.ne.jp/
		商品の特徴・商品への思い			オンラインショップ 営業してます！ ※FAX、メールでのやりとり	
		小平牛を入れており、とてもまろやかなシチューとなっています。				
加工品（その他）		小平みそ	800g	750円	<ul style="list-style-type: none"> ・Aコープピナス留萌店 ・留萌おみやげ処お勝手屋「萌」 ・道の駅おびら鯨番屋 	名称 うまい会 住所 小平町字富里 担当者 代表 加藤 和子 電話 0164-56-2470 FAX 0164-56-2470 email H P
		商品の特徴・商品への思い				
		青大豆、米、赤穂の天塩等、原材料にこだわった農家のかあさん仲間『うまい会』手作りの愛情たっぷりみそです。				
加工品（その他）		帆立あますし	300g	【参考価格】 3,340円	<ul style="list-style-type: none"> ・留萌おみやげ処お勝手屋「萌」 ・道の駅おびら鯨番屋 	名称 (株) 岸良海産興業 住所 北海道留萌郡小平町字白谷130番地の5 担当者 代表 岸良 斉 電話 0164-56-2625 0164-59-1170 FAX 0164-56-2956 email cjwjt375@ybb.ne.jp H P https://kishirag.shop-pro.jp
		商品の特徴・商品への思い			オンラインショップ 営業してます！	
		岸良漁業部が独自の製法で作上げた北海道の郷土料理「あますし」。ホタテのやさしい甘さが際立つひと品。お酒のお供にもおすすめ。お好みでわさび醤油や胡椒、山椒をつけても美味しくお召し上がりいただけます。※冬期間のみ数量限定で製造しているため、無くなり次第販売終了となります。				

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【加工品（その他）】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>とままえ鰯番屋物語 料亭の味（帆立、いか、お吸い物）</p>	<p>規格</p> <p>5個入り（化粧箱入り） 2個入り（袋）</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,080円 330円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・（株）丸や岡田商店 ・道の駅 風Wとままえ</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株)丸や岡田商店</p> <p>住所 苫前町字苫前27</p> <p>担当者</p> <p>電話 0164-64-2311</p> <p>FAX 0164-64-2323</p> <p>email</p> <p>H P http://maruyaokada08.wixsite.com/maruya</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>ミズダコのおかしらカレー</p>	<p>規格</p> <p>200g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>550円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・道の駅 風Wとままえ ・お勝手屋萌 ・surfshop CROW ・(有)新光ビジネス</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (有)新光ビジネス</p> <p>住所 苫前町字古丹別195</p> <p>担当者 西 大志</p> <p>電話 0164-65-3050</p> <p>FAX 0164-65-3050</p> <p>email shinkou@phoenix-c.or.jp</p> <p>H P https://tomamae.shop-pro.jp/</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えびカレー</p>	<p>規格</p> <p>1食分 180g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>700円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・産直工房きたる (北るもい漁協直売所)</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 北るもい漁業協同組合</p> <p>住所 羽幌町港町1丁目36</p> <p>担当者</p> <p>電話 0164-68-7700</p> <p>FAX 0164-68-7701</p> <p>email info@gyokyo.net</p> <p>H P http://www.kitaru.org/</p>

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【加工品（その他）】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>あっちゃんみそ</p>	<p>規格</p> <p>1kg</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>500円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・ホクレンショップ羽幌店 ・ヨークタウン店（ハートタウンはぼろ内）</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 上羽幌生産組合 鉢呂寿子</p> <p>住所 羽幌町字上羽幌</p> <p>担当者 鉢呂 寿子</p> <p>電話 0164-62-4877</p> <p>FAX 0164-62-4877</p> <p>email</p> <p>H P</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>地元でとれた素材で造られた減塩無添加味噌。</p> <p>「あっちゃん」は、東北の方言でお母さんの意味。防腐剤・添加物等を一切使用していない手作り味噌。原料となる大豆（トヨコマチ）や麴の米（きらら397）は全て自家栽培で、減塩など自然の味を守り、原料から製造まで自らの手で、自然環境に配慮した製法を貫いています。</p>					
<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えびだし醤油</p>	<p>規格</p> <p>150 ml</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>480円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・産直工房きたる（北るもい漁協直売所）</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 北るもい漁業協同組合</p> <p>住所 羽幌町港町1丁目36</p> <p>担当者</p> <p>電話 0164-68-7700</p> <p>FAX 0164-68-7701</p> <p>email info@qyokyo.net</p> <p>H P http://www.kitaru.org/</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>羽幌産甘エビを使った「だし醤油」です。 新鮮な素材だからこそできた最高の甘エビのだし醤油。 コクのある深い味わいに仕上げています。 お刺身はもちろん、ご家庭の様々なお料理にお使いいただけます。</p>					
<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えびの pastaソース 各種</p>	<p>規格</p> <p>各85g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,080円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・甘えびファクトリー ・砂川ハイウェイオアシス ・ホクレンショップ羽幌店</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (有) 蝦名漁業部/甘えびファクトリー</p> <p>住所 羽幌町幸町57番地</p> <p>担当者 蝦名 桃子</p> <p>電話 0164-68-7777</p> <p>FAX 0164-68-7380</p> <p>email</p> <p>H P http://amaebi.life</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>茹でたパスタに和えるだけで簡単エビパスタ完成。羽幌で水揚げされた獲れたての新鮮甘エビをギュギュ〜と凝縮、1瓶で3人前のパスタが作れます。エビ漁師自慢の逸品！</p>					



留萌振興局管内の主な物産品一覧

【加工品（その他）】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>ふくだし (そばつゆ) (ラーメンスープ 醤油・塩)</p>	<p>規格</p> <p>1リットル</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,080円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・直売所 ・電話注文 ・北極星（夏期） ・岬センター ・道の駅（ともしび） <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 北るもい漁協 初山別加工場</p> <p>住所 初山別村字初山別</p> <p>担当者 初山別支所長 佐藤</p> <p>電話 0164-67-2034</p> <p>FAX 0164-67-2265 (直売所)</p> <p>email info@gyokyo.net</p> <p>H P http://www.kitaru.org/</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>ふく雑炊</p>	<p>規格</p> <p>290g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>540円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・直売所 ・電話注文 ・岬センター ・道の駅（ともしび） <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 北るもい漁協 初山別加工場</p> <p>住所 初山別村字初山別</p> <p>担当者 初山別支所長 佐藤</p> <p>電話 0164-67-2034</p> <p>FAX 0164-67-2265 (直売所)</p> <p>email info@gyokyo.net</p> <p>H P http://www.kitaru.org/</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>はすかつぶ酢</p>	<p>規格</p> <p>230g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>700円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岬センター ・道の駅（ともしび） ・北極星（夏期） 	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 初山別村役場 (農水産物加工試験研究センター)</p> <p>住所 初山別村字初山別</p> <p>担当者 研究センター 松田</p> <p>電話 0164-67-2211 0164-67-2333 (研究センター)</p> <p>FAX 0164-67-2298 0164-67-2333 (研究センター)</p> <p>email keizai.nourin@vill.shosanbetsu.lg.jp</p> <p>H P http://www.vill.shosanbetsu.lg.jp/</p>

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【加工品（その他）】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>しじみだし塩ぼん酢</p>	<p>規格</p> <p>180ml</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>594円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・(株)天塩の國 道の駅店</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株)天塩の國</p> <p>住所 天塩町新開通4丁目</p> <p>担当者 吉光 和敏</p> <p>電話 01632-9-2155 (道の駅インフォメーション)</p> <p>FAX</p> <p>email</p> <p>H P</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>北海道天塩町産のしじみを100%使用。ちょっと贅沢な味わい、素材の旨味をひきたてるPREMIUMなぼん酢です。</p>					
<p>種別 写真</p> <p>加工品（その他）</p> 	<p>商品名</p> <p>しじみ煮出しスープ</p>	<p>規格</p> <p>180ml</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>540円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・(株)天塩の國 道の駅店</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株)天塩の國</p> <p>住所 天塩町新開通4丁目</p> <p>担当者 吉光 和敏</p> <p>電話 01632-9-2155 (道の駅インフォメーション)</p> <p>FAX</p> <p>email</p> <p>H P</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>北海道天塩産の天然しじみ貝は、身が大きく味わい濃厚で江戸時代より「厚岸の牡蠣」「十勝川の鮎」とともに「蝦夷の三絶」と呼ばれ北海道を代表する絶品食材とされている。その北海道天塩産の「天然しじみ貝」をじっくり時間をかけて煮だしあっさりした味わいの体にしみわたる、やさしいスープに仕上げました。</p>					