



報道発表資料の配付日時 2月15日(水) 14時00分

発表項目 (行事名)	「北のハイグレード食品2023」留萌管内認定商品について		
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、「優れた食味」「高い品質管理」「強い消費者訴求力」を備えた商品を「北のハイグレード食品」として認定し、道産加工食品のトップランナーとして道内外に発信することで、北海道の食産業の活性化を図っています。</p> <p>このたび、全道から応募のあった商品について、食の専門家が審査を行った結果、留萌管内からは、次の商品が「北のハイグレード食品2023」に認定されましたので、お知らせいたします。(全道では22品目が認定)</p> <p>留萌管内からは、今回分を含め、これまで8商品が認定されています。</p> <p><北のハイグレード食品2023認定商品(留萌管内分)> 「スパークリング 純米吟醸 TWILIGHTSTAR」国稀酒造株式会社 ※国稀酒造(株)は、令和元年度に認定された「国稀 北海道限定 純米吟醸(北のハイグレード食品2020)」に続き、2品目の認定となります。</p>		
参考	添付資料 ・留萌管内の「北のハイグレード食品」認定商品一覧		

報道(取材)に当たってのお願い	優れた道産加工食品を認定する本制度について、多くの方に知っていただきたいので、積極的な報道をお願いいたします。		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		

担当 (連絡先)	産業振興部商工労働観光課 担当者 課長 飯澤 聖香 主任 畑 明伸 TEL : 0164-42-8768 FAX : 0164-42-1937 内線 : 2731		
-------------	---	--	--

HOKKAIDO HIGH GRADE FOODS

食の達人が推薦する
北のハイグレード食品



留萌管内から下記の
商品が認定されています

※2023年現在

広い大地と豊かな海が育む北海道の食材をよりおいしくお届けするために、造り手が知恵と工夫、手間を積み重ね、誇りを持って育まれた加工食品の中から、食の専門家が厳選した「北のハイグレード食品」。こだわりの食材と匠の技で生み出された逸品を多くの方にご賞味いただきたい、そして次には北海道に来て味わっていただきたいという想いととも、全国へ、世界へと発信していきます。

2023年認定商品

国稀酒造創業から140年の歴史の中で、初のスパークリング清酒。自然発酵による泡を封じ込めた優しい発泡性の日本酒で、甘みと酸味が調和する爽やかな飲み心地の微炭酸です。フルーティな香りと甘みがきわだつ純米吟醸タイプです。

スパークリング 純米吟醸 TWILIGHTSTAR
300ml

主な原材料/米 (北海道産酒造好適米 吟風100%)、
米こうじ (国産米)
賞味期限/ー 保存方法/常温

NEW

■事業者 国稀酒造株式会社
増毛郡増毛町稲葉町1丁目17
tel.0164-53-1050 fax.0164-53-2001
URL : <http://www.kunimare.co.jp>



留萌管内で栽培されている、小麦粉(ルルロッシ)を使用。小麦の風味・モチモチ感を生かし魚介系のスープになじむように製造されています。

2021年
認定

RuRu Rosso 生つけ麺

麺 175g×2食入 スープ 40g×2食入
主な原材料/小麦粉(留萌管内産小麦)
賞味期限/28日間 保存方法/冷蔵

■事業者 株式会社フタバ製麺
留萌市栄町2丁目3-6
tel.0164-42-1699 fax.0164-43-8350
URL : <http://www.futaba-seimen.com/>



自家製かぼちゃのみを使い、伝統のかぼちゃ団子を食べやすい一口サイズに。

2020年
認定

かぼちゃ団子 プレーン

300g (25g×12個)
主な原材料/かぼちゃ(苫前産)
賞味期限/1年 保存方法/冷蔵

■事業者 上田ファーム株式会社
留萌市苫前町字長島459-9
tel. fax.0164-65-4978
URL : <https://uedafarm-tomamae.com/>



北海道産酒米「吟風」使用。純米ならではの旨味と清々しい吟醸香、透明感のある口当たり。

2020年
認定

国稀 北海道限定 純米吟醸
720ml

主な原材料/米 (北海道産酒造好適米 吟風100%)
米こうじ (国産米)
賞味期限/ー 保存方法/常温

■事業者 国稀酒造株式会社
増毛郡増毛町稲葉町1丁目17
tel.0164-53-1050 fax.0164-53-2001
URL : <http://www.kunimare.co.jp>



甘えびをそのまま丸ごと食べられる、カルシウムたっぷりの珍珠。噛む度に甘えび独特の味わいが口の中に広がります。

2015年
認定

甘えび丸干し

25g
主な原材料/朝獲れ甘えび(羽幌産)
賞味期限/90日 保存方法/常温

■事業者 梅澤商店
苫前郡初山別村字有明48
tel.0164-68-1215 fax.0164-68-1283
URL : <http://umezawashoten.com/>



北海道・羽幌でえび漁を営む私たちが普段食べている、漁師ならではの珍珠をお楽しみください。

2015年
認定

酒蒸し甘えび
200g

主な原材料/甘えび(羽幌産)、日本酒、塩
賞味期限/冷凍3ヶ月、解凍後2日
保存方法/冷蔵

■事業者 有限会社蝦名漁業部
苫前郡羽幌町南1条2丁目1番地
tel.0164-68-7777 fax.0164-62-1870
URL : <http://amaebi.life/>



旬の野菜からほとぼしるみずみずしさ、歯ごたえをそのままに。

2014年
認定

ピクルス各種

主な原材料/ミント、大根、人参、きゅうり、セロリ、はちみつ、りんご酢、長ネギ、ふひめし、生姜、にんにく、昆布、大豆、黒豆、虎豆(いずれも北海道産)
賞味期限/30日間 保存方法/冷蔵

■事業者 株式会社丸田中青果
留萌市栄町2丁目3-21
tel.0164-42-0858 fax.0164-42-3978
URL : <http://www.yanshu-tanaka.co.jp>



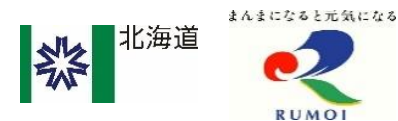
これまでの国産小麦では届かなかった「コチコチ」の食感。国内での商業栽培はほとんどされてない「留萌メイド」の希少な超硬質の小麦を使用。

2013年
認定

生パスタ RuRu Rosso
240g

主な原材料/小麦粉(北海道小平町産)
賞味期限/3週間 保存方法/冷蔵

■事業者 株式会社フタバ製麺
留萌市栄町2丁目3-6
tel.0164-42-1699 fax.0164-43-8350
URL : <http://www.futaba-seimen.com/>



北海道留萌振興局
産業振興部商工労働観光課
〒077-8585
留萌市住之江町2丁目1番2
tel.0164-42-8105 fax.0164-42-1937

※商品の価格等については、各事業者へ直接お問い合わせください。
※商品情報は、認定当時のものとなります。
※20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。