



左から、甘えびの味噌仕込み、
甘えびわさび、
甘えびの塩辛



左から、甘えびガーリック仕込み、
甘えびバジルオイル仕込み、
甘えびレモンオイル仕込み

①3D凍結甘エビ

- ②350g
- ③1,700円
- ④90日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥20袋入・1ケース から
- ⑦当社の最新技術3D瞬間凍結機で獲れたての味を閉じ込めた自慢の商品となります。獲れたその日のうちに生きたまま冷凍された甘エビは当社ならではの味わい。ぜひ一度、ご賞味ください。

①甘えび瓶詰めシリーズ和(味噌仕込み、わさび、塩辛)

- ②各65g
- ③各750円
- ④90日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)、解凍後は冷蔵で、2日以内
- ⑥35個入・1ケース から
- ⑦羽幌産甘エビを「西京味噌」や「荳わさび」と合わせたり、「塩漬け」にして塩辛にしました。

①甘えび瓶詰めシリーズ洋(ガーリック仕込み、バジルオイル仕込み、レモンオイル仕込み)

- ②各65g
- ③各780円
- ④90日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)、解凍後は冷蔵で、2日以内
- ⑥35個入・1ケース から
- ⑦羽幌産甘エビを「ガーリック・バジル・レモン」オイルで味付けしました。パスタやサラダと相性抜群！



①鯨きりこみ

- ②300g
- ③510円
- ④90日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥24個入・1ケース から
- ⑦北海道のソウルフードです！北海道で大量にニシンが獲れていた頃、保存食として食されていました。その当時は塩味が強かったのですが、食べやすいよう低塩で仕込みました。数の子もふんだんに使用し、食感も楽しめる逸品です。

①たこわさび

- ②150g
- ③550円
- ④90日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥40個入・1ケース から
- ⑦羽幌産ミズダコの頭とトンビ、希少な胃袋を使用しています。頭は、身質が柔らかく、味が濃いのが特徴です。トンビは、タコの口にあたる部分で、筋肉質で噛みごたえのある食感が魅力です。胃袋は、焼肉のミノの様な食感です。

①羽幌たこめし

- ②200g
- ③750円
- ④90日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥30個入・1ケース から
- ⑦羽幌産ミズダコを柔らかく煮にして、「たこめし」にしました。タコの出汁が効いた炊き込みご飯で、レンジで加熱してすぐに食べることができます。ミズダコの美味しさをぜひご家庭でご賞味ください。

●重原商店について…

昭和3年に重原社長の祖父が創業。昭和39年に設立されました。創業当初から地元羽幌で水揚げされた海産物の仲卸、加工・製造を行っています。

●重原商店のこだわり…

地元で水揚げされた海産物を自身の目で見て、鮮度の良いものだけを仕入れ・加工しています。鮮度維持にはこだわりを持っており、水揚げされた海産物は、その日のうちに加工しています。お客様に、より鮮度が良く、美味しい商品を食べてもらいたいとの思いから、留萌管内では初めて「3Dフリーザー」を導入しました。これにより、仕入れたばかりの海産物を生で必要な分だけ加工し、残りは3Dフリーザーで冷凍することによって、鮮度維持が可能となりました。特に、甘エビは水揚げされたその日のうちに冷凍することで、味や風味を損なうことなく味わうことができます。

●担当者の声…

地元で水揚げされる甘エビは「エビ籠漁」、ミズダコは「タコ箱漁」で漁獲されており、傷がつきにくく、鮮度が良いです。そんな地元の海産物を加工品を通して広めていきたいと考えています。当社では、獲れたての味を3Dフリーザーによる凍結で封じ込めた「凍結甘エビ」や和洋様々な味付けを楽しめる「甘えび瓶詰めシリーズ」、ミズダコを使用した「たこめし」、「たこわさび」、創業当初から手掛けてきた「ニシン」「数の子」製品も製造・販売しています。地元の味をご家庭でもご賞味ください。



写真左から「重原商店本社社屋」「商品ラインナップ」「重原 伸昭 氏」

株式会社重原商店 (担当者：代表取締役 重原 伸昭)

住所：北海道苫前郡羽幌町南1条3丁目3番地の4

TEL：0164-62-2138

FAX：0164-62-2842

E-mail：marujuu@amber.plala.or.jp

H P：https://www.shigehara.jp/

Facebook：https://ja-jp.facebook.com/marujuu.shigehara/

直売店

営業時間：5月～11月 8:00～17:00 12月～4月 8:00～16:00

休業日：5月～12月 日祝日 1月～4月 土日祝日



↑H Pはこちら



↑Facebookはこちら



↑Instagramはこちら



①最高峰の牛乳

- ②900ml
- ③2,052円
- ④製造から7日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥10本入・1ケース から
- ⑦有機牧草100%のオーガニックグラスフェッドミルク。
人工的な飼料を使わずに牧草だけを食べて育った牛から搾った牛乳です。いわゆる乳臭さがなく一般的な牛乳とはまったく違います。青草のシーズンには色が変わり、青草の香りが感じられる甘い牛乳に。冬は乳脂肪分が多くなり、濃厚な牛乳となります。自然本来の牛乳をお楽しみください。

①オーガニックドリンクヨーグルト

- ②200g
- ③540円
- ④製造から14日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥33本入・1ケース から
- ⑦牛乳の美味しさをそのまま味わっていただけるように、とろっと滑らかに酸味を抑え少しの砂糖を入れて作りました。
乳酸菌の数が多いのも特徴です。(1g当たり約2億個の乳酸菌)

後列左から
「ハスカップ」「いちご」前列左から
「抹茶」「プレーン」「あずき」

①トロクETTE・ウーノ(プレーン・いちご・抹茶・あずき・ハスカップ)

- ②各1個
- ③各380円
- ④製造から21日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥40個入・1ケース から
- ⑦酪農家の家で作られている牛乳豆腐をヒントに作られたプリンでもヨーグルトでもない、四季の味が感じられるミルクスイーツです。酢ではなく、にがりを使用することで、牛乳本来のほのかな甘み、なめらかな食感を楽しめます。本来の味が楽しめる「プレーン」。ミルクとの相性が良い「いちご」と京都の宇治抹茶を使用した「抹茶」。北海道らしい、朱鞠小豆を使用した「あずき」、厚真産ハスカップを使用した「ハスカップ」の5種類があります。

①バナナコッタ・ウーノ

- ②75g
- ③480円
- ④製造から21日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥48個入・1ケースから
- ⑦酪農家の家で作られている牛乳豆腐をヒントに作りました。ひとくち食べると生クリームとミルクの味わいが広がり、濃厚なのにすっととろけていきます。

●宇野牧場について…

明治43年、福井県より入植。2代目である宇野社長の父が酪農業へ転換し、3代目である宇野社長が放牧酪農を始めました。平成25年に食品加工を始めたのを機に株式会社化、令和元年に3つの有機認証(有機飼料(牧草)、有機畜産物(牛から搾ったミルク)、有機加工食品(牛乳・ヨーグルトなどの乳製品))を取得しました。

●宇野牧場のこだわり…

宇野牧場では「良いミルクは良い牛から。良い牛は良い草から。そして、良い草は良い土から」と考えています。長い時間をかけて良い土「色々な生物が住む環境がある土」をつくり、それが良い草「牛が喜んで食べる草」を育て、それを食べた牛は、健康な良い牛となり、良いミルク「付加価値があり安心安全なミルク」が生まれます。また、すべてを自社牧場内で循環させることにより、世界で宇野牧場にしかない、安心安全な有機牧草 100% のミルクとなっています。

●担当者の声…

牧場の環境や牛のことを考えると自ずと有機に近づいていきました。元々「体にいいものを生産しよう」「安心・安全なものをつくる」と考えており、それが、令和元年の3つの有機認証取得に繋がりました。牧場内の工場では、その日搾った牛乳を使用した商品も製造しており、良い環境と人工的な飼料を使わずに牧草だけを食べて育った牛からとれた自然本来の牛乳を味わってほしいと思います。



写真左から「宇野牧場牛舎」「牧場の様子」「宇野 剛司 氏」

株式会社宇野牧場 (担当者：代表取締役 宇野 剛司)

住 所：北海道天塩郡天塩町字サラキシ2015-2
(旧更岸小学校近く、国道232号線から見える白いドームが目印)
T E L / F A X : 01632-2-3218(平日10:00~16:00)

E-mail : info@unomilk.jp

H P : <https://www.unomilk.jp/>

オンラインショップ : <https://shop.unomilk.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/unofarm.hokkaido/>

Instagram : <https://www.instagram.com/unomilk/>

UNO CAFÉ 牧場カフェ

営業時間：11:00~16:00

休 業 日：不定休



↑HPIはこちら

↑オンラインショップ
はこちら

↑Facebookはこちら



↑Instagramはこちら