



左から、プレーン
チーズin
あんこ入り

①かぼちゃ団子（プレーン・チーズin・あんこ入り）

- ②各300g(25g・12個入)
- ③702円・788円・831円
- ④冷凍で製造日より1年
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥各12個入・1ケースから
- ⑦低農薬で丁寧に育てたかぼちゃ(くりあじやロロン)を独自の製法で、程良いもちもち食感の食べやすい一口サイズのお団子に仕上げました。主原料にじゃがいもなどが混ぜられている商品が多い中、当社のかぼちゃ団子は、真正銘かぼちゃだけを使用！「本物のかぼちゃ団子」をお召し上がりください。道が選定する「北のハイグレード食品2020」を受賞した「プレーン」、とろ〜りとろけるチーズ入りの「チーズin」、自家栽培小豆(大納言)の手作りあんこ入り「あんこ入り」の3種類発売中！フライパンで焼いてそのまま食べてもおいしいですが、バター醤油やシチューの具材として、お好みのソースでニョッキ風に、素揚げして黒胡椒をひとつりするなど、色々な食べ方が楽しめます。



①かぼちゃプリン

- ②3個入り
- ③1,350円
- ④冷凍保存で90日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥12個入・1ケースから
- ⑦低農薬で丁寧に育てた自慢のかぼちゃ(くりあじやロロン)を贅沢に使用した、濃厚な味わいのかぼちゃプリンです。かぼちゃの繊維をとるために3回こすことにより、しっとりきめ細かく滑らかな食感に仕上げました。また、カラメルソースにもカボチャを使用して、全体でかぼちゃを味わえるように仕上げました。「めっちゃかぼちゃ!」と思わず声が出る、自慢のかぼちゃプリンです。かぼちゃ好きさんに是非一度食べていただきたい一品です。



①ゆめびりか玄米茶

- ②7パック入り
- ③691円
- ④常温保存で1年
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12個入・1ケースから
- ⑦広い大地で愛情込めて育てた特別栽培米ゆめびりかと狭山茶をブレンドしました。まろやかで香ばしく飲みやすい玄米茶です。全体の70%をゆめびりか玄米が占めており、抜群の香ばしさです。

●上田ファームについて…

明治30年、初代上田甚左が富山県砺波より入植。平成元年、かぼちゃの作付を開始し、環境保全型農業「クリーン農業」の実践を開始しました。五代目卓司氏より自家栽培原料を使用した加工品の製造販売を開始し、平成31年、上田ファーム株式会社を設立。令和2年、かぼちゃ団子(プレーン)が、道が選定する「北のハイグレード食品2020」を受賞し、令和4年には加工品自社製造工場を新設しました。

●上田ファームのこだわり…

加工品の原料は、自社で生産している自慢の「かぼちゃ」や「お米」です。「かぼちゃ」は「くりあじ」や「ロロン」を使用しており、収穫時期によって、使用量を変えています。甘みが強めの「くりあじ」と滑らかで舌触りがいい「ロロン」。時期によって変わる味の違いを商品を通して、感じてみてはいかがでしょうか。「お米」は、食味の高さが自慢の特別栽培米ゆめびりかを使用しています。

●担当者の声…

「顧客が安心、安全と思える農産物及びその加工品を安定供給することにより、食を通じて社会に貢献する」ことを理念として、農産物の生産から加工・販売までを自社で行っています。それを実現していくために「接続可能な農業」を目指し、それを実践するために「クリーン農業」に力を入れており、健康で良質な土づくりを行いつつ、農薬や化学肥料の使用を最小限にとどめる取組を行っています。



写真左から「上田ファーム直売店・加工工場」「自慢のかぼちゃ」「上田 卓司 氏」

上田ファーム株式会社 (担当者：代表取締役 上田 卓司)

住 所：北海道苫前郡苫前町字長島459-9
 T E L：0164-65-4978 (担当者携帯：090-9528-7617)
 F A X：0164-65-4978
 E-mail：t-ueda@coast.ocn.ne.jp
 H P：https://uedafarm-tomamae.com/
 Instagram：https://www.instagram.com/uedafarm_tomamae/

直売店・加工工場

住 所：北海道苫前郡苫前町古丹別249-1
 営業時間：10:00～16:00(11月～3月の営業)
 休 業 日：土日祝日休み(4月～10月は休業)



↑HPはこちら



↑Instagramはこちら



左から、ブレン、トマト、ナッツ



(上)トマト (下)ナッツ

- ①酒蒸し甘えび
- ②160g(12尾入)
- ③1620円
- ④製造から180日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦甘えび漁の中で、2、3割しか獲れず、高級食材である大振りの甘えびを日本酒と塩のみで蒸しあげた羽幌漁師伝承の味です。道が選定する「北のハイグレード食品+2015」受賞。

- ①甘えびのバスタソース (ブレン・トマト・ナッツ)
- ②各85g
- ③各1,080円
- ④製造から9ヶ月
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温 (開封後は10℃以下で保存し14日以内)
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦じっくり煮込んだ甘えびの香ばしさと旨みがあふれ出す添加物不使用のバスタソースです。

- ①日本海のバスタセット (トマト・ナッツ)
- ②各664g
- ③価格はお問い合わせください
- ④製造から6ヶ月
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥6セット入・1ケース から
- ⑦「甘えびのバスタソース」に、日本海で獲った甘えびとタコ、南留萌地方で収穫される小麦「ルルロソ」で作ったもちもち生パスタがセットになったギフトセットです。ゆで上げに適量の塩付き。



- ①羽幌若えびのコンフィ
- ②100g
- ③1080円
- ④製造から9ヶ月
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥20個入・1ケース から
- ⑦羽幌産の希少な2歳未満の若えびをひまわり油、ガーリックなどで漬け込みました。おつまみやパスタと相性も良く、えびの旨みが浸み込んだ油は様々な料理の調味料として味を引き立てます。無添加、化学調味料不使用です。



- ①甘えびのラスク
- ②14枚
- ③1,400円
- ④製造日より180日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦羽幌町で水揚げされた新鮮な甘えびを用い、化学調味料を使わず香ばしく丁寧に焼き上げました。



- ①ほたと甘えびのラスク
- ②14枚
- ③1,400円
- ④製造日より180日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦羽幌町で水揚げされた新鮮な甘えびとホタテを用い、化学調味料を使わず香ばしく丁寧に焼き上げました。ホタテの甘みが際立ちます。

●蝦名漁業部について…

昭和47年設立で、エビ籠漁を営んできました。平成26年から甘えびを使用した加工品づくりに取り組み「酒蒸し甘えび」が、道が選定する「北のハイグレード食品+2015」を受賞しました。そして、羽幌町の甘えびの良さを世の中に広めたいとの思いから、平成29年、甘えびファクトリーを開店しました。

●蝦名漁業部のこだわり…

自社でエビ籠漁を行っているからできる「甘えびの鮮度」には自信を持っています。漁獲された甘えびは、船内の生け簀で保存し、夕方帰港後、発泡スチロールに詰められます。その甘えびをすぐに自社工場の冷蔵庫に入れることで鮮度を保っています。そうすることで、翌日、鮮度の良い生きたままの甘えびを加工することができます。また、鮮度は時間とともに落ちていくので、加工は午前中のうちにすべて終わらせています。

●担当者の声…

「漁師が美味しいと思う味で」をモットーに、味付けはシンプルで、素材の味がしっかり味わたる「漁師飯」の商品化を行っています。6次産業化したことで、自社で漁獲した新鮮な甘えびを新鮮なまますぐに加工できることから、製品化した際に、より漁師が食べている「漁師飯」に近い味となります。また、規格外の甘えびは、ラスクなど別製品に転用したり、余った甘えびの頭は、ペーストにして販売したりと食品ロスの問題にも自社で対応することができるようになりました。



写真左から「有限会社蝦名漁業部が運営する工場併設の直営店兼飲食店甘えびファクトリー」「従業員の皆さん」「蝦名 桃子 氏」

有限会社蝦名漁業部 (担当者：専務取締役 蝦名 桃子)

住 所：北海道苫前郡羽幌町幸町57番地

T E L : 0164-68-7777

F A X : 0164-68-7380

H P : <http://amaebi.life/>

Facebook : <https://m.facebook.com/profile.php?id=100057636782545>



↑HPはこちら



↑Facebookはこちら

直営店・加工工場(甘えびファクトリー)

営業時間：9:00～16:00

休業日：不定休



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/



↑H Pはこちら



↑Facebookはこちら



↑Instagramはこちら

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



- 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