

るもい地域 「食」の 魅力発見 ハンドブック

留萌振興局公式Instagram
「RuRuTime」

RURUTIME

Facebookもチェック

北海道るもい地域ここ路旅
<https://www.facebook.com/nishiezo/>



留萌管内特産品リスト

http://www.rumoi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/kannai_tokusannhin.htm



掲載している情報は、令和6年1月現在のものです。

【発行】北海道留萌振興局

産業振興部商工労働観光課

〒077-8585 北海道留萌市住之江町2丁目1番2 留萌合同庁舎2階 TEL. 0164-42-8105



～ るもい地域とは ～

北海道北西部に位置する「るもい地域（増毛町、留萌市、小平町、苫前町、羽幌町、初山別村、遠別町、天塩町）」は、8市町村全てが日本海に面し、夕日の絶景はもちろん、四季折々に様々な表情を見せてくれます。基幹産業は農林水産業であり、生産量が国内シェアの50%を占める留萌市の「塩数の子」、最北の酒蔵である増毛町の「国稀」、国内ここでしか栽培されていない希少な小麦から製粉される「ルルロツソ」など、知名度の高い特産品が生産されています。

<大地の恵み>

南北で異なる自然条件を生かして、稲作・畑作・野菜・果樹・酪農・牛肉などバラエティに富んだ農業が営まれており、アスパラ、スイートコーン、かぼちゃなどの野菜をはじめ、もち米や小麦、全道トップクラスの食味を誇る「うるち米」、メロン、さくらんぼ、梨、りんご、ぶどう、桃などの果樹（最北の果樹生産地）、生乳やチーズ、最高級A5ランクも生産される黒毛和牛（あずま牛、小平牛、茂野牛など）、国内流通量1%以下の希少な国産羊肉（焼尻サフォーク「プレサレ焼尻」）など多岐にわたる美味しさを育んでいます。

<海の恵み>

沿岸域では、ホタテ（成貝、半成貝、稚貝）、タコ、カレイ、サケなどが、沖合域では、エビ、タラなどの漁業が営まれているほか、ヒラメ、ニシン、サケの種苗放流といった、つくり育てる漁業にも積極的に取り組むなど、多様な水産物が水揚げされています。特に、「甘エビ」は全国有数の漁獲量を誇り、「ホタテ稚貝」は道内外の成貝ホタテ生産を支える重要な役割を担っています。



るもい地域 「食」の 魅力発見 ハンドブック

目次

[増毛町]

- 国稀酒造株式会社……………3-4
- ぐるめ食品株式会社……………5-6

[留萌市]

- 株式会社フタバ製麺……………7-8
- 株式会社丸夕田中青果……………9-10
- 株式会社ヤマニ野口水産……………11-12

[苫前町]

- 株式会社 岡田商店……………13-14
- 上田ファーム株式会社……………15-16

[羽幌町]

- 有限会社蝦名漁業部……………17-18
- 株式会社重原商店……………19-20

[天塩町]

- 株式会社宇野牧場……………21-22

[商品情報の見方]

- ①商品名
- ②規格
- ③参考販売価格（税込）
- ④消費・賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥1ケースあたりの入数・最低注文数
※バイヤー様、卸様向け
- ⑦商品コメント



食の達人が推薦する
北のハイグレード食品



このロゴが付いている商品は、一流シェフやカリスマバイヤーなど食の専門家が厳選し、北海道が選定する「北のハイグレード食品」を受賞した商品です。



- ①国稀
- ②300ml・900ml・1800ml
- ③400円・935円・1,815円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥300ml：24本入・1ケース
900ml：12本入・1ケース
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦国稀の代表作！辛さを抑えたまろやかでスッキリとした芳醇な味わい。熱燗でも冷やでもいけます！アルコール：15.5度、やや甘口、精米歩合：65%

- ①北海鬼ころし
- ②300ml・900ml・1800ml
- ③660円・1,375円・2,310円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥300ml：24本入・1ケース
900ml：12本入・1ケース
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦国稀を代表するお酒。スッキリした口当たりで香り高い超辛口酒。アルコール：17.5度、辛口、精米歩合：65%

- ①特別純米酒
- ②300ml・720ml・1800ml
- ③773円・1,927円・3,850円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥300ml：24本入・1ケース
720ml：12本入・1ケース
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦純米酒ながら辛口でスッキリとした飲み口。米の旨みが生きています。アルコール：15.5度、やや辛口、精米歩合：55%



- ①純米吟醸 国稀 北海道限定
- ②720ml
- ③2,475円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12本入・1ケースから
- ⑦【北海道内通年販売商品】北海道の地酒にふさわしい清々しい味わいの純米吟醸酒。道が選定する「北のハイグレード食品2020」受賞。アルコール：15.5度、中辛口、原料米：北海道産吟風100%、精米歩合：50%

- ①大吟醸
- ②720ml・1800ml
- ③4,255円・10,639円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥720ml：12本入・1ケース、
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦華やかな吟醸香で、淡麗で気品ある味わいの高品質酒。アルコール：15.5度、中辛口、原料米：山田錦100%、精米歩合：38%

- ①本格焼酎 初代泰蔵
- ②720ml
- ③1,540円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12本入・1ケースから
- ⑦創業者 本間泰蔵は、酒粕を原料とした粕取り焼酎の製造にも力を注ぎました。永く途絶えていた国稀の焼酎が半世紀の時を超え、現代の嗜好にあわせ復活しました。さわやかな飲み口で、オンザロックが最適です。アルコール：25度

●国稀酒造について…

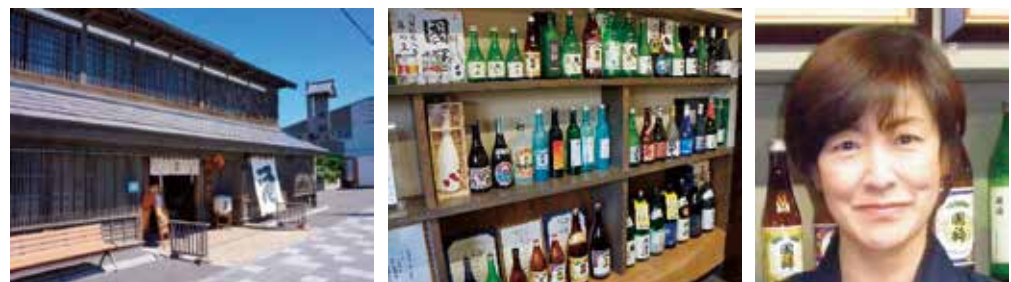
明治15年創業。明治35年に現在地に酒蔵を建設するとともに合名会社を設立。（丸一本間合名会社酒造部）。平成13年に合名会社設立から100年の節目に「国稀酒造株式会社」へ改名しました。日本酒の他、酒粕を原料とした焼酎や梅酒（リキュール）などの製造も行っています。

●国稀酒造のこだわり…

様々なお酒を造る中で、「毎日の晩酌で楽しむお酒こそ妥協せずに美味しくしたい」という思いから、特に普通酒（国稀、北海鬼ころしなど）の造りにこだわっています。普通酒クラスでは珍しい精米歩合を65%に設定し、特定名称酒である純米酒や本醸造酒と同レベルにしています。そうすることで喉越しが良くなり、仕上がりが綺麗になるといいます。実際に国稀酒造では、普通酒の売上比率が高いことが特徴で、多くの消費者に、その味が受け入れられています。

●担当者の声…

酒造りの中で、道産の酒造好適米にこだわりをもって、「吟風」「きたしずく」「慧星」など増毛町産の酒造好適米を積極的に活用しており、それぞれの特徴を活かしながら、国稀酒造としての味わいを造っています。令和3年度には、日々の酒造りが評価され、札幌国税局新酒鑑評会において、道産米吟醸酒の部、吟醸酒の部、純米酒の部すべてで金賞を受賞しました。



写真左から「国稀酒造本社社屋」「応接室に飾られた商品ラインナップ」「本間 櫻 氏」

国稀酒造株式会社（担当者：取締役企画室長 本間 櫻）

住 所：北海道増毛郡増毛町稲葉町1丁目17

T E L：0164-53-1050

F A X：0164-53-2001

H P：https://www.kunimare.co.jp/

Instagram：https://www.instagram.com/kunimareshuzou_official/

売店

T E L：0164-53-9355

営業時間：9:00～17:00

休 業 日：年末年始・その他



↑HPはこちら



↑Instagramはこちら



↑Facebookはこちら



(左) 塩たらこ (右) 辛子明太子



(左) 鮭とば皮付L (右) 鮭とば皮無カット

- ①塩たらこ・辛子明太子(一本物)
②各1kg(約20本入)
③各5,400円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥各10個入・1ケース から
⑦塩たらこ：アラスカ産の洋上採卵原料を使用した、ぶちぶち食感のたらこを一本物で。
辛子明太子：ぶちぶちの塩たらこを168時間熟成させ、漬上げた至極な辛子明太子。

- ①撰趣 味付数の子 一本物(化粧箱入)
②200g(約12本程度)
400g(約24本程度)
③200g：2,500円、400g：5,000円
④冷凍365日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥10個入・1ケース から
⑦パリパリの食感の本チャン数の子を、カツオ出汁を利かせた薄味に仕上げた上品な味付数の子。

- ①鮭とば(皮付L・皮無カット)
②各165g
③各1,500円
④製造から90日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各20袋入・1ケース から
⑦秋鮭の雄だけを使用。山漬製法で前処理をして、干しあげた人気の鮭とば皮付タイプと皮無しタイプ。



- ①たこやわらか煮「たこ親爺」お墨つき 醤油味
②300g・500g
③300g：1,500円、500g：2,200円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥30袋入・1ケース から
⑦北海道産のタコを驚きの柔らかさにマイル。醤油ベースで味付した増毛の銘品。そのままでも唐揚げや調味液を使って炊き込みご飯にも！



- ①粒うに「ヴィーナスの栗」(ばふん)・「月の華」(北むらさき)
②各60g
③ヴィーナスの栗：3,200円
月の華：2,300円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥各24個入・1ケース から
⑦芳醇な甘味のある「バファンウニ」、爽やかな甘味の「キタムラサキニ」。獲れたてのウニを一晚熟成させた抜群な味。



- ①一本漬糖にしん甘口
②1尾(約300g)
③320円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で14日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥25尾入・1ケース から
⑦アラスカ産の脂の乗ったニシンを長時間、米糠と食塩に漬け込んだ「一本漬糖にしん」。三平汁にも。

●ぐるめ食品について…

ぐるめ食品は、昭和23年「株式会社三越 増毛水産事務所」として創業しました。その後、事業継承などを経て、平成3年に現在の「ぐるめ食品株式会社」へ商号変更し、平成14年に「キョクイチグループ」の一員となっています。水産加工品製造・販売の他、平成24年にJR増毛駅構内に直売店を開店、以来JR廃線後の現在も加工品の販売や揚げたてのたこざんぎを販売しています。

●ぐるめ食品のこだわり…

製造している商品は色々ありますが、特に「魚卵製品」にこだわっています。自慢の「たらこ」は、原料からこだわっており、アラスカ産の洋上加工船で採卵されるもののみを使用しています。水揚げ直後に処理される原卵は新鮮で、調味液に漬け込んだときの吸い込みや一粒一粒のハリが違います。たらこ製品で、日本で初めてHACCPの認定も受けました。その考え方を元にすべての製品を製造しています。

●担当者の声…

「増毛町で自分達が食べてきて美味しかったものを共有したい」という思いで商品を製造しています。商品の製造技術も日々進化して、より良くなっており、昔からいいといわれている製法に独自製法を織り交ぜて、素材の味を引き出すことに取り組んでいます。そういった努力が認められて魚卵製品を中心に、「水産庁長官賞」「大阪府知事賞」「大日本水産会会長賞」「モンドセレクション金賞」などを受賞しています。



写真左から「ぐるめ食品社屋」「自慢の明太子とたらこ」「伊達 廣記 氏」

ぐるめ食品株式会社 (担当者：生産管理部 営業課 課長代理 伊達 廣記)

住 所：北海道増毛郡増毛町弁天町1丁目12番地1
T E L：0164-53-1213(9:00~17:00)
F A X：0164-53-1226
H P：https://gurumefoods.co.jp/



↑HPはこちら



↑Facebookはこちら

直売店(孝子屋ぐるめ食品)

住 所：北海道増毛郡増毛町弁天町1丁目
(旧JR増毛駅構内)

T E L：0164-53-1213

営業時間：9:00~17:00(土日~16:00)

休 業 日：4月から9月まで無休、10月から3月までは要問合せ



前左から、フィットチーネ、タリオリーニ、スパゲッティーニ



①生パスタRuRusso フィットチーネ

- ②240g
- ③432円
- ④製造日から21日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥20袋入・1ケース から
- ⑦道が選定する「北のハイグレード食品2013」受賞。幅6mmの平打ち麺で、ルルロツ本来の小麦の風味が強く香り、歯切れがよく、弾力のあるもちもち食感が特徴。麺に味わいがあります。

①生パスタRuRusso詰合せ

- ②フィットチーネ、タリオリーニ、スパゲッティーニ各240g×2
- ③2,808円
- ④製造日から21日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥7箱入・1ケース から
- ⑦フィットチーネ(幅6mmの平打ち麺)、タリオリーニ(幅3mmの平打ち麺)、スパゲッティーニ(細麺)の3種類を詰合せにしました。異なるタイプの麺をお楽しみください。

①乾燥パスタRuRusso細麺

- ②200g
- ③423円
- ④製造日から365日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥20袋入・1ケース から
- ⑦2014年「料理マスターズブランド」に認定。保存性の高い乾燥パスタで、スパゲッティーニタイプの細麺(1.6mm)。生パスタ同様、モチモチした食感が特徴です。



(上)醤油味 (下)味噌味



(上)胡麻うどん (下)胡麻ひやむぎ

①生つけ麺RuRusso

- ②430g(麺175g×2、スープ40g×2)
- ③540円
- ④製造日から28日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥15袋入・1ケース から
- ⑦道が選定する「北のハイグレード食品2021」受賞。ルルロツをつけ麺にアレンジし小麦の風味・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しました。食感が特徴で、噛むたびに、小麦本来の甘い風味が広がります。

①地粉生ラーメン(醤油味・味噌味)

- ②330g(麺120g×2、スープ45g×2)
- ③432円
- ④製造日から21日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥12袋入・1ケース(混載可) から
- ⑦北海道産小麦は国内産の中ではもっとも硬質系・高タンパク質の小麦です。さらに旨味の決め手となるデンプン質も最適なものを含んでおります。独特の歯ざわりと北海道ならではの豊かな風味の新しい味をご賞味ください。

①北海道産小麦粉使用

- (胡麻うどん・胡麻ひやむぎ)
- ②うどん 180g×8束入
ひやむぎ 180g×6束入
- ③うどん 1,836円 ひやむぎ 1,404円
- ④製造日から540日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥うどん 10箱入・1ケース から
ひやむぎ 20箱入・1ケース から
- ⑦北海道産小麦粉を使用し、ビタミンEなど栄養価の高い胡麻を練り込み、風味豊かな味わいとソフトで弾力のある麺に仕上げました。

●フタバ製麺について…

フタバ製麺は、昭和36年に、当時炭鉱の町として大変賑わっていた留萌市で、現会長である仲田社長の父が創業しました。北海道では難しいと言われた「手延べ製法」の習得や北海道産原料のみを使用した生ラーメンの開発、「ルルロツ」の商品化など創業以来、様々な製麺にチャレンジしています。

●フタバ製麺のこだわり…

フタバ製麺のこだわりは、留萌市と小平町でしか生産されていない小麦「北海259号」から製粉される小麦粉「ルルロツ」を使用した製麺です。日本人の口に合うパスタを作りたいという思いが「北海259号」との出会いで形になりました。小麦の特徴として、デュラム小麦により近い性質をもった超硬質小麦のため、製麺された麺を食べれば小麦本来の豊かな香りや風味が強く感じられ、弾力のあるコチコチの食感を楽しめます。フタバ製麺では現在、生パスタ、乾麺パスタ、つけ麺を製造・販売しています。

●担当者の声…

創業以来「できないと言われても自分でやってみないとわからない。まずチャレンジしてみる。」ことを大切にしています。様々なチャレンジを続けてきた結果、今では色々な事業者からOEMの依頼がくるようになりました。今は、地元でしか収穫されていない小麦を使用した「ルルロツ」に大きな可能性を感じ、商品化を通じて、地域の活性化や発展に繋がられないか試行錯誤をしています。



写真左から「フタバ製麺社屋」「製麺作業風景」「仲田 隆彦 氏」

株式会社フタバ製麺 (担当者：代表取締役 仲田 隆彦)

住 所：北海道留萌市栄町2丁目3番6号
T E L：0164-42-1699(平日8:00~17:00)
F A X：0164-43-8350
E-mail：futaba@cocoa.ocn.ne.jp
H P：https://www.futaba-seimen.com/



↑HPはこちら



↑Facebookはこちら

直売
営業時間：8:00~17:00
休 業 日：土日祝日



- ①やん衆にしん漬
②500g
③1,250円
④製造日から8日
(冷凍保存の場合は60日)
⑤要冷蔵(10°C以下)・冷凍保存も可
⑥30入・1ケース から
⑦大根、キャベツ、身欠きニシンを伝統の製法と独自の技による二段仕込み製法で漬け込み、野菜の乳酸発酵と麴の甘味、ニシンの旨みを逃すことなく押し込めた看板商品。程良い酸味が本物の証です。

- ①海鮮大根漬
②1本
③1,500円
④製造日から16日
⑤要冷蔵(10°C以下)
⑥30本入・1ケース から
⑦甘酢の大根漬にきゅうりを酢の物に仕立てたもの、数の子、ホタテ、カニ、タコを大胆に挟み込み濃口の甘酢で漬け込みました。大根のパリパリの食感と海鮮から出る旨み、バランスの良い甘酢の味付けが味わい深い漬物です。

- ①大根粕漬
②半割
③648円
④製造日から20日
⑤要冷蔵(10°C以下)
⑥60入・1ケース から
⑦地元酒蔵「国稀」の酒粕を使用。身欠きニシンの醤油漬がトッピングしてあります。大根漬の中では、人気No1商品です。北海道の季節フードから生まれた食べやすい粕漬仕上げです。



- ①インカのめざめピクルス
②100g
③756円
④製造日から60日
⑤要冷蔵(10°C以下)
⑥12個入・1ケース から
⑦北海道産の希少価値の高いじゃがいも「インカのめざめ」を使ったピクルス。インカのめざめは元々甘みの強い品種ですが越冬させたことにより、更に甘みが増しています。ワインピネガーベースのピクルス液で漬け込みました。

- ①にしん漬のオイルソース
②90g
③972円
④製造日から60日
⑤要冷蔵(10°C以下)
⑥30個入・1ケース から
⑦当社看板商品にしん漬を攪拌(かくはん)し、国産ニンニクと共にオリーブオイルで漬け込みました。パンに乗せたり、パスタの隠し味、煮詰めてアヒージョ等用途はいろいろ。どこか遠くで、にしん漬を感じる一品です。

- ①にしん漬塩
②30g
③1,000円
④製造日から6ヶ月
⑤要冷蔵(10°C以下)
⑥30個入・1ケース から
⑦看板商品「やん衆にしん漬」をそのまま乾燥させ、お塩と合わせました。いつでもどこでも、にしん漬を感じられるように、と開発した一品。炊きたてのご飯にふりかけ、召し上がっていただいたり、用途は多様です。

●田中青果について…

昭和6年に八百屋として創業。札幌市中央卸売市場で仕入れをする資格を所有し、野菜・果物の販売を行っていました。そして、昭和33年に株式会社丸夕田中青果を設立、昭和49年には、現在の営業の柱となる漬物部を創設。令和元年には、カフェ「LoveVegetable TANAKA」をオープンしました。

●田中青果のこだわり…

漬物づくりは、昔ながらの味と独自の製法にこだわっています。下漬から本漬まで手を抜くことなくじっくりと漬けた、漬物本来の菌を活かした【本物の漬物】です。基本的な作り方はありますが、周りの環境に応じて、感覚で状況を見極める必要があり、お客様の手元に届いた時にベストな状態にするため、日々感覚を磨いています。また、伝統に甘んじることなく新しい挑戦も行っています。若い世代をターゲットに商品開発し、道が選定する「北のハイグレード食品+2014」を受賞した「ピクルス」や漬物の端材を使用した「ソース」も製造し、食品ロスの削減にも寄与しています。

●担当者の声…

田中青果には「心象風情極めるが如し」という理念があります。それは漬物を口にした時に「口の中に広がる懐かしい味わいが、郷土の風や海や山、家族団らんで囲んだ食卓の風景が思い出される。そんな第六感までも響く漬物を作り続けたい」という思いが込められています。これからも伝統を守りつつ、新しい挑戦をしていきます。



写真左から「田中青果社屋」「漬物教室の様子」「田中 美智子 氏」

株式会社丸夕田中青果 (担当者: 常務取締役 田中 美智子)

住 所: 北海道留萌市栄町2丁目3番21号
本店・事務所: 北海道留萌市栄町2丁目4番24号
本店営業時間: 平日 10:00~18:00/土日祝日 9:00~18:00
カフェ(LoveVegetable TANAKA): 北海道留萌市栄町2丁目4番28号
営業時間: Café time 11:30~16:00(不定休/日曜定休/冬季休業)
TEL: 0164-42-0858 FAX: 0164-42-3978
お問い合わせ先: 0120-096-518 9:00~18:00
HP: <https://yanshu-tanaka.com/>
Facebook: <https://www.facebook.com/yansyutanakaseika/>
Instagram: <https://www.instagram.com/tanakaseikarumoi/>
その他直営店: 札幌三越店、サンピアザ店、フィール旭川店、増毛店



↑HPはこちら



↑オンラインショップ
はこちら



(左) 高砂酒造の酒粕使用
(右) 国稀酒造の酒粕使用



左から、ブラックペッパー味、ブレン味、ハラス

- ①北海道やん衆どすこほい鮭とば
②80g
③700円
④製造日から90日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各10個(混載可)・1ケース
※道内2万円(送料込)から
道外3万円(送料込)から
⑦独自に開発した調味液に2日間漬
け込み、さらに15~30度の温風冷
風の2段乾燥により鮭の旨味を引
き出しております。鮭本来の味を
凝縮させた品を、ご賞味ください。

- ①酒粕×鮭ジャーキー(高砂酒造の酒
粕使用・国稀酒造の酒粕使用)
②各50g
③各500円
④製造日から90日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各10個(混載可)・1ケース
※道内2万円(送料込)から
道外3万円(送料込)から
⑦鮭の塩加減と酒粕の甘みが、バラ
ンス良い味わいになっています。
噛めば噛むほど酒粕の甘みと香り
が広がっていきます。

- ①鮭皮チップス(ブラックペッパ
ー味・ブレン味・ハラス)
②各35g ③各500円
④製造日から120日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各10個(混載可)・1ケース
※道内2万円(送料込)から
道外3万円(送料込)から
⑦鮭皮を独自の技術でノンフライ
チップスにしました。ピリッと後
引く辛みのブラックペッパー味、
素材の味を楽しめるブレン味、
深みのある旨味のハラスの3種類。



- ①ホッケの燻製
②180g
③990円
④製造日から90日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各10個(混載可)・1ケース
※道内2万円(送料込)から
道外3万円(送料込)から
⑦脂が乗った身と甘塩っぱい味付け。
噛めば噛むほど深みが増す燻製の
旨味。皮をむいてお召し上がりく
ださい。

- ①本格タコ刺し
②20g
③880円
④製造日から180日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各10個(混載可)・1ケース
※道内2万円(送料込)から
道外3万円(送料込)から
⑦北海道産のミズタコを使用。水に
浸し約10分でたちまちタコのお刺
身に。生そのもの食感と味わいが
広がります。刺身はもちろん、マ
リネにも。

- ①数の子の燻製
②50g
③1,000円
④製造日から90日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各10個(混載可)・1ケース
※道内2万円(送料込)から
道外3万円(送料込)から
⑦北海道伝統燻製法で仕上げてい
ます。北海道産ナラ材を使用し、
48時間じっくり燻製。伝統製法を
知る限られた職人が素材からこだ
わり、時間をかけた究極の一品。

●ヤマニ野口水産について…

昭和46年、留萌市元町にて創業。昭和51年に留萌市沖見町へ移転し、昭和57年に現在の場所に工場・事務所を移転しました。鮭製品の製造をきっかけに、平成5年、留萌管内小平町に鮭専用工場を新設。その後、平成29年には「ヨシムラ・フード・ホールディングスグループ」に入り、現在に至ります。

●ヤマニ野口水産のこだわり…

「北海道の伝統製法を守る」「添加物は出来るだけ使用しない」「子どもでも安心して食べられる商品の製造」にこだわっています。それらは繋がっており「北海道の伝統製法を守る」ことで「添加物の使用削減」になり、さらに調味液や製造工程の工夫でさらに削減が可能です。そうすることで、「子どもでも安心して食べられる商品」となると考えています。

●担当者の声…

商品を製造する際に使用する原料は、基本的に地元北海道のものを使用しています。創業以来、すべて手作業で丁寧加工・商品製造しています。鮭の乾燥方法や塩とばの製造方法、燻製には北海道産ナラ材を使用するなど伝統的な製法を大事にしながら、先代社長が試行錯誤してようやく辿り着いた味を大切にしています。また、使用する原料はすべて使い切ることを意識し、例えば、鮭皮は留萌市の事業者へ提供するとともに、自社でも「鮭皮チップス」として商品化することで、食品ロス削減を行っています。



写真左から「ヤマニ野口水産本社屋」「北海道産ナラ材を使用した燻製」「小野寺 正司 氏」

株式会社ヤマニ野口水産 (担当者: 代表取締役社長 小野寺 正司)

住 所: 本社・留萌工場/北海道留萌市東雲町1丁目30番地
小平工場/北海道留萌郡小平町字小平町509番地
TEL: 本社/0164-42-1127 小平工場/0164-56-2300
FAX: 本社/0164-43-8835 小平工場/0164-56-2201

E-mail: onodera@noguchisuisan.co.jp
H P: <http://www.noguchisuisan.co.jp/>
オンラインショップ: <https://store.noguchisuisan.co.jp/>
Twitter: https://mobile.twitter.com/noguchisuisan/with_replies
本社直売
営業時間: 8:00~17:00 定休日: 土日祝(9月~12月は日のみ)
※5月、8月、12月長期休みあり(GW、お盆、年末年始)



↑HPはこちら



↑オンラインショップ
はこちら



↑Twitterはこちら



①味付数の子(黄袋)(カナダ又はアメリカ産)

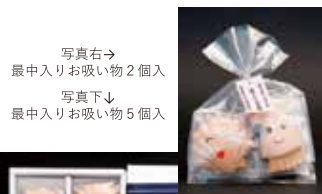
- ②100g
- ③770円(予想小売価格)
- ④冷凍2年(解凍後、解凍日含め14日)
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥20個入5合・1ケース から
- ⑦パリパリと食感のいい、本チャンの数の子を親しみやすい白醤油仕立てにして、食べ切りやすい量目しました。解凍後1日ほど置くと本来の食感になります。

①みかぎにしん(青袋)(北海道産)

- ②150g
- ③500円(予想小売価格)
- ④冷凍1年半(解凍後、解凍日含め30日)
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥25個入2合・1ケース から
- ⑦北海道産ニシンを熟練の感覚で干し上げています。戻して煮物はもちろん、短く切り皮を取っておつまみなどでも美味しくお召上がりいただけます。

①味付数の子(北海道産)

- ②150g
- ③2,150円(予想小売価格)
- ④冷凍2年(解凍後、解凍日含め14日)
- ⑤要冷凍(-18°C以下)
- ⑥10個入4合・1ケース から
- ⑦粒がしっかりとされていて、歯ざわりが輸入物と違う北海道産数の子を白醤油仕立てにしました。近年、漁獲が復活してきたといっても、まだまだ貴重な数の子です。どうぞ美味しくください。



写真右→
最中入りお吸い物2個入
写真下↓
最中入りお吸い物5個入

①にしん切込(ニシン：北海道産)

- ②250g
- ③750円(予想小売価格)
- ④冷凍1年(解凍後、解凍日含め5日)
- ⑤要冷凍(-18°C以下)
- ⑥60個入・1ケース から
- ⑦切込は、北海道で昔から保存食として親しまれています。岡田商店の切込は昔ながらの塩と麹で乳酸発酵させて作る伝統方法で製造しています。程よい塩気がご飯のお供に最適です。

①しめにしん(アメリカ産)

- ②2枚
- ③510円(予想小売価格)
- ④冷凍1年(解凍後、解凍日含め10日)
- ⑤要冷凍(-18°C以下)
- ⑥20個入2合・1ケース から
- ⑦程よい脂が乗ったニシンを甘酢で締めています。お刺身でお召し上がりいただけます。オリーブオイル、塩コショウなどと一緒マリネにするのがオススメです。お酢で締めているので骨は気になりません。

①最中入りお吸い物

- ②2個入・5個入
- ③550円・1,550円(予想小売価格)
- ④常温(4ヶ月)
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥2個入:30個入・1ケース から
5個入:20個入・1ケース から
- ⑦具材の形をした最中の中にはそれぞれの具材が入っており、お湯を注ぐと、中の具材がお出汁の中に広がります。可愛いパッケージなのでちょっとした土産などに最適な品物です。

●岡田商店について…

大正8年、海鮮問屋として創業。昭和58年に丸や岡田商店に改組し、昭和61年に第二冷凍工場、平成8年には第三冷凍工場と第二工場を新設しました。令和元年には創業100周年を迎えました。

●岡田商店のこだわり…

前浜で獲れるニシン・数の子にこだわりを持って加工・製造しています。前浜で獲れるニシンはすぐに加工ができるため、数の子を取り出す際に「生腹出し」することができます。手間と時間はかかりますが、かずの子へのダメージが少なく、味が違います。また、「ニシン切込」や「身欠きニシン」といった伝統食は、昔ながらの作り方と味わいにこだわりを持って製造しています。特に「身欠きニシン」は、作り手も減少しており、このままでは伝統食が一つなくなってしまうという危機感から、食べ方の発信や手をかけずに食べられるような加工をして販売する等の取組を行っています。

●担当者の声…

元はニシンの網元としてニシン漁・加工を生業としており「伝統的な食材を守る」「北海道の食文化を守る」ということをモットーに日々加工・製造を行っています。「伝統的な食材を守る」ことは「北海道の食文化を守る」ことに繋がります。結果的に添加物の使用が少ない安心安全な商品を作ることに繋がります。そうしてできた「昔から食べられている家庭の味」を多くの人に食べてもらいたいと考えています。



写真左から「丸や岡田商店本社社屋」「数の子腹出しの様子」「南田 純一 氏」

株式会社 岡田商店 (担当者：営業・業務係長 南田 純一)

住 所：北海道苫前郡苫前町字苫前27番地

T E L : 0164-64-2311

F A X : 0164-64-2323

E-mail : maruya.minamida@gmail.com

H P : <https://maruyaokada08.wixsite.com/maruya>

Facebook : <https://www.facebook.com/maruya.okada/>

本社工場直売

営業時間：8:00～16:30

休業日：日曜、年末年始、GW、お盆



↑HPはこちら



↑Facebookはこちら



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個入り)
- 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/



↑HPはこちら



↑Instagramはこちら

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)



左から、プレーン、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甘エビ漁の中で、2、3割しか獲れず、高級食材である大振りの甘エビ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
(プレーン・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エビ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、日本海で獲った甘エビとタコ、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歳未満の若エビをひまわり油、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エビを用い、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エビとホタテを用い、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年から甘エビ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、羽幌町の甘エビ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「甘エビの鮮度」には自信を持っています。漁獲された甘エビは、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。その甘エビ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エビ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える「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エビ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、規格外の甘エビは、ラスクなど別製品に転用したり、余った甘エビの頭は、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鰯きりこみ

- 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

T E L：0164-62-2138

F A X：0164-62-2842

E-mail：marujuu@amber.plala.or.jp

H P：https://www.shigehara.jp/

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



↑HPPはこちら



↑Facebookはこちら



MARUJUUSHIGEHARA

↑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



↑HP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