

10/28 ブランドフェアⅡ 試食・意見交換会 メニューリスト

出展者名	彩風塘
住所	函館市昭和3丁目31-16
TEL	0138-34-7260
FAX	0138-34-7261
e-mail	info@saifuto.jp

試食メニュー	
ふっくらんこの海老入り葱餅	
※道南米「ふっくらんこ」米粉、北斗市特産長ネギ使用	

出展者説明

飲茶メニューの中の葱餅(通常はハムと葱を入れたもの)をヒントに商品を開発。
葱餅のスタートとしては、北斗市が産地「ふっくらんこ」の米粉と葱を中心とした食材の組み合わせから発想しました。この商品を作ることで米粉を使い、食料自給率の問題や各バリエーションを増やすことで、北斗市のホッキ貝や知内町の帆立貝、函館のイカやタコなどを使いオール道南の商品へ展開し、北海道新幹線開通を記念した場面や空港などのお土産などで食べて頂きたいと思っております。



出展者名	だるま食品本舗
住所	函館市西桔梗町589-216
TEL	0138-49-3569
FAX	0138-49-0068
e-mail	

試食メニュー	
窒素凍結たまふくら枝豆	
(H20北海道中小企業応援ファンド事業)	

出展者説明

日本最大級の超大粒大豆「たまふくら」は、甘く、栗のような食感の大豆です。北海道の南部に位置する函館近郊のすばらしい気候・土壌・人によって育まれ美味しくなります。このすばらしい大豆を函館から多くの皆様にお届けしたい。そんな想いでつくられています。
日本一の超大粒大豆「たまふくら」の枝豆(急速冷凍)、大豆(水煮)、粉末、ペースト等の商品化に取り組んでいます。



出展者名	道南伝統食品(協)
住所	函館市大船町600-5
TEL	0138-25-5403
FAX	0138-25-3590
e-mail	dounandentou@alpha.ocn.ne.jp

試食メニュー	
①昆布ふりかけ・昆布ふりかけプレミアム	
②Wakiya 海の恵みおつまみラー油(鱈幸食品)	
※尾札部産がごめ昆布使用	

出展者説明

①昆布ふりかけを更に美味しくするために、献上浜の天然真昆布、焼津の本枯れ節、国内産のえごま、海苔、香りを引き出すために紀州産の梅、福島県の大葉を使用しました。さらに美味しく香りゆたかな美味しいふりかけになりました。
②Wakiyaプロデュースの北海道・尾札部のがごめ昆布、干し貝柱、桜海老など海の恵みをたっぷり使ったピリリと辛い食べる辣油。昆布の力強いうま味が特徴です。



10/28 ブランドフェアⅡ 試食・意見交換会 メニューリスト

出展者名	居酒屋 根ぼっけ
住所	函館市松風町8-19
TEL	0138-27-4040
FAX	0138-27-4040
e-mail	

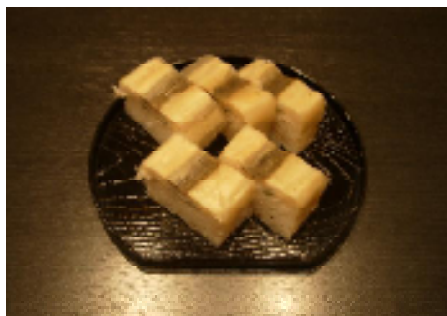
出展者名	ガッツ
住所	函館市本町22-11
TEL	0138-31-1692
FAX	0138-31-5836
e-mail	

出展者名	上磯郡漁協 上磯支所
住所	北斗市飯生1丁目13-29
TEL	0138-73-3171
FAX	0138-73-3178
e-mail	

試食メニュー	
根ぼっけのバター	
(H21農商工連携認定事業)	

出展者説明

北海道産米と道南に生息する根ぼっけ、がごめ昆布を組み合わせたバター寿司です。
窒素凍結の技術開発も北海道工業技術センターと研究中です。



試食メニュー	
がごめ飯	
(H19地域資源活用認定事業)	

出展者説明

函館近海で取れたガコモ昆布を炊きたてのご飯に混ぜ、尾札部産真昆布のイカのこぶ締めや、鹿部町「道場水産」のタラコ、そしてカニのむき身などをのせた新しい函館特産どんぶりです。
名古屋名物「ひつまぶし」のように、お吸い物をどんぶりにかけ、がごめ昆布独特のヌメリのある雑炊風にしてお召し上がり下さい。



試食メニュー	
ほっき貝のバターソテー	

出展者説明

ほっき貝は上磯地区を代表する特産品です。また、漁の様子も上磯地区ならではの伝統漁法で、4本の爪のついた長い棒で海底を探り当て一個ずつ採る漁法は「ほっき突き」と呼ばれています。「経験と勘だけが頼り」という漁師の技が生み出す海の幸です。

