

# 北のハイグレード食品

渡島総合振興局管内 選定商品のご紹介



渡島総合振興局

## 手造り松前漬

北のハイグレード食品 2011

素材のスルメイカはできるだけ地元松前産を使用した国産、昆布は旨味ととろみたっぷりの松前小島産の細目コンブ。ここにニンジンの歯ごたえと甘さ、香りのよいショウガを加えて、自家製たれで3日間漬け込んでつくられるのが旅館よこはま荘の「手造り松前漬」。

保存剤などは一切使わず素材の味を最大限に活かすとともに、スルメイカは手切りを基本に仕上げ、コンブは3種類の太さをブレンドすることで独特の食感を生み出しています。後味のよい、こざっぱりとした味わいです。

- 使用原材料／国産スルメイカ、松前小島産コンブ、にんじん  
唐辛子、しょうゆ、みりん、塩、砂糖
- 賞味期限／製造後21日 ■保存方法／冷蔵・冷凍

- 製造事業者  
旅館 よこはま荘  
〒049-1505 北海道松前郡松前町字博多15  
tel. 0139-42-2040 fax. 0139-42-3846  
e-mail : sakura-y@cameo.plala.or.jp



## 海峡鱈子

北のハイグレード食品+ 2014

口に含むと潮の流れのように、さらさらと粒子がやさしく流れる食感から「海峡鱈子」と名付けました。

原卵を「活きた」状態で工場に搬入し、その日のうちにベストの「塩梅」で漬け込み。昔ながらの手造り製法で天然由来の調味料を主に使用しています。また添加物も流通上必要な最小限の使用に抑えています。

- 主な原材料／スケソウダラの卵巣、塩、調味料（アミノ酸等）、  
醗酵調味料、酸化防止剤（V・C）、  
着色料（ビートレット、ベニコウジ、クチナシ）、発色剤（亜硝酸Na）
- 賞味期限／冷凍で90日 ■保存方法／冷凍

- 事業者 有限会社 イリエ船橋水産  
茅部郡鹿部町字鹿部68番地  
<https://funabashisyouten.com/>  
tel. 01372-7-2010 Fax. 01372-7-2865



## 王様しいたけのだし

北のハイグレード食品+ 2015

肉厚の大型しいたけ「王様しいたけ」の栽培を行っている(有)福田農園。  
王様しいたけのだしは、北海道産にこだわって完全無添加。函館市産天然真昆布、  
北斗市産銀付煮干し、静岡県焼津市産鰹節を使用。  
このだしパック、使い終わったら、中味を袋から取り出して、フライパンで水分  
を飛ばして醤油、みりんで味付けすれば、おいしいふりかけが出来上がります。

■主な原材料／王様しいたけ（七飯町産）、天然真昆布（函館市産）  
銀付煮干し（北斗市産）、鰹節（静岡県焼津市産）  
■賞味期限／12か月 ■保存方法／常温

■事業者 有限会社福田農園  
亀田郡七飯町鶴野83番地  
tel. 0138-65-5522 fax. 0138-65-1818  
URL : <http://www.k-kinoko.jp>



## 雲丹ほんのひと塩

北のハイグレード食品+ 2015

オレンジ色の雲丹を瓶からひと匙すくって口に入れると、生のとろけるような食感。ひと塩が雲丹の甘みを引き立てていることを実感します。

■主な原材料／雲丹（奥尻産）、食塩（熊石町産）  
■消費期限／冷蔵7日 ■賞味期限／冷凍1年 ■保存方法／冷蔵・冷凍

■事業者 株式会社季羅 鮭ひろ季  
函館市本町2-6-17 ホテルネッツ2階  
tel. 0138-55-5553 fax. 0138-55-5553  
URL : <http://www.hakodate-hiroki.com>



## 北海道噴火湾無着色たらこ

北のハイグレード食品+ 2015

ピンと身が締まって旨みが強く、皮が噛み切れるほど柔らかいのが噴火湾産の特徴。上質の噴火湾産を自然に近い状態で味わえるのが、化学調味料を一切使わず塩と水だけで漬けたこの商品。

着色料は使わず、塩分は約4%（他社平均5～8%）に抑えています。原卵本来のサラサラした粒感をお楽しみいただけます。

- 主な原材料／すけそう卵（噴火湾産）、塩
- 賞味期限／冷凍90日（出荷時起算）
- 保存方法／冷凍

- 事業者 株式会社丸鮮道場水産  
茅部郡鹿部町宮浜194番地2  
<https://www.michiba-suisan.host.jp/>  
tel. 01372-7-2523 fax. 01372-7-3957



## ほたて昆布きんちやく

北のハイグレード食品+ 2016

ほたてには「2年貝」と「3年貝」がありますが、生育1年の稚貝を活用したのが、今回の選定商品。

地元産のほたてを昆布で包み、かんぴょうで縛って醤油味で煮込むシンプルな調理法ですが、希少な出荷前の若い真昆布（早煮昆布）の柔らかく、とろけるような食感がすばらしく、昆布の風味にほたての旨味が加わったいかにも北海道らしい一品となっています。

- 主な原材料／ほたて（砂原産）、真昆布（道南産）
- 賞味期限／60日
- 保存方法／冷蔵

- 事業者 砂原漁業協同組合 女性部  
茅部郡森町字砂原4丁目31番地1  
Tel. 01374-8-2105 Fax. 01374-8-4031  
URL : <http://jf-sawara.or.jp>
- 製造者／有限会社 タカハシ食品 函館市赤坂町11-3



## あずき甘納豆おちちまめ

北のハイグレード食品+ 2016

道産の小豆から作った甘納豆を道産の全粉乳とてんさい糖でコーティングしました。ミルクと小豆甘納豆の相性がよく、口の中でほろっととろけるやさしい味わいがくせになります。

同社は「地元産」「安全・安心」にこだわった、子どもからお年寄りまで安心して食べられる商品づくりを貫いています。

■主な原材料／全粉乳（北海道産）、小豆甘納豆（小豆：北海道産、砂糖、還元水飴）、てんさい糖（北海道産）

■賞味期限／90日 ■保存方法／常温

■事業者 株式会社 三海幸

函館市本町29-20

Tel. 0138-31-7101 Fax. 0138-31-7103

URL : <http://www.sankaikou.com>



## いわし丸干し

北のハイグレード食品+ 2016

丸干しは関東などで一番ポピュラーないわしの食べ方。

大ぶりで、丸々と太って、小魚のイメージを裏切る噴火湾のいわし。鮮度の良いいわしを、遠赤外線乾燥機を使用して干し上げているため、表面が固くならず、ホクホクとした身のおいしさ。

■主な原材料／真いわし(北海道産)、食塩

■賞味期限／冷凍90日、解凍後、解凍日を含む4日 ■保存方法／冷凍

■事業者 平冷プロマリン 株式会社

茅部郡鹿部町字本別27-5

Tel. 01372-7-6688 Fax. 01372-7-6622



## グリルチーズいか

北のハイグレード食品S 2017

北海道産真いかを昆布醤油、天然出汁に漬け込んだあと、手焼きで一枚一枚柔らかく香り高く焼き上げ、グレードの高いチーズ2種を手練りで混ぜ合わせてたっぷり塗りつけます。最後に食べやすいよう切れ目を入れてでき上がり。

クリーミーでコクがあるスイス産グリエールチーズと、チェダーチーズの爽やかな酸味が真いかの旨味を引き立て、後を引くおいしさ。できる限り道内産にこだわり、保存料、着色料、甘味料、化学調味料は使用せずつくられています。

- 主な原材料／いか（北海道産）、プロセスチーズ、ナチュラルチーズ（生乳、食塩、乳酸菌）、てんさい糖、昆布だし、かつおだし、昆布醤油（小麦、大豆を含む）、水飴、食塩、しいたけだし、乳化剤、酸味料
- 賞味期限／30日 ■保存方法／冷蔵

- 事業者 株式会社三海幸

<https://www.sankaikou.com/>

函館市本町29-20 Tel. 0138-31-7101 Fax. 0138-31-7103



## 昆布めあわび入り粒うに

北のハイグレード食品S 2017

奥尻島で水揚げされた獲れたての紫雲丹をむき身にし、水切りした後、寒冷紗（かんれいしゃ）を敷いた折に重ならないように並べ、手盛りで塩を一振り。アワビは奥尻産の天然ものを軽くボイルしたあと、道南産の昆布で挟んでしばらく置き、昆布の風味をアワビに移します。昆布めしたアワビを手切りして、ウニの上に置いてパッケージし、すぐに冷凍。そのまま味わうのはもちろん、その深い味わいをお吸い物で楽しむのもおすすめです。

- 主な原材料／うに（奥尻島産）、あわび（奥尻島産）、昆布（道南産）、塩（国産）
- 賞味期限／180日 ■保存方法／冷凍

- 事業者 有限会社ヤマチュウ食品

函館市花園町25-3

Tel. 0138-83-6531 Fax. 0138-53-3476

URL : <http://www.yamacyu.co.jp/>



## ふっくら軽石干し魚三昧（ほっけ〈開き〉）

北のハイグレード食品S 2019

軽石干しの製法は洗浄・乾燥して乾熱滅菌した軽石を一番下に敷き、次に布、次に捌いて半透膜セロハンでぴったりと包んだ魚を置き、キッチンペーパーを掛けた状態で煎り塩を振り、さらに布を重ね、最後に軽石を掛けます。

軽石干しでは、他の製法に比べ、魚の旨味成分であるイノシン酸が多く身に残るというデータが出ています（北海道立工業技術センター提供）

軽石干しを焼き魚にするときは冷蔵庫でじっくり解凍してから。薄塩なので、煮魚でもおいしく召し上がれます。

■主な原材料／ほっけ〈開き〉（北海道産）、食塩

■賞味期限／180日 ■保存方法／冷凍

■事業者 株式会社イリエ船橋商店

茅部郡鹿部町字鹿部68

<https://funabashisyouten.com/>

Tel. 01372-7-2010 Fax. 01372-7-3865



## うに丸

北のハイグレード食品S 2019

解凍しても溶けず、まるで生を食べているような食感と味わいの商品。素材のおいしさを味わえるよう塩分は控えめになっています。

■主な原材料／うに（奥尻産）、塩（国産）、昆布（函館産）

■賞味期限／1年 ■保存方法／冷凍

■事業者 有限会社ヤマチュウ食品

函館市花園町25-3

Tel. 0138-83-6531 Fax. 0138-53-3476

URL : <http://www.yamacyu.co.jp/>

■製造者／有限会社ヤマチュウ食品

日の出工場 函館市日乃出町1-6



## プレミアムヨーグルトハードタイプ

北のハイグレード食品S 2019

道南産の生乳に、2種混合の乳酸菌を加えてヨーグルトに。硬めでもっちりした独特の食感の高い加工技術の賜物です。糖分には砂糖より糖度の高い蜂蜜を使用。北海道産の蜂蜜で、クセのないやさしい甘さを出しています。添加物は一切使用していません。

- 主な原材料／生乳（道南産）、蜂蜜（北海道産）
- 賞味期限／28日 ■保存方法／冷蔵

- 事業者 株式会社駒ヶ岳牛乳  
茅部郡森町字白川9-6  
Tel. 01374-2-0808 Fax. 01374-2-6868  
URL : <https://www.pikatanomori.com/>



## ふっくら軽石干し魚三昧（宗八かれい）

北のハイグレード食品S 2019

日本初の軽石干し製法から生まれるのは、干し物とは思えないふっくらとジューシーな味わい。薄塩にしたため魚の旨味が際立ち、発売前に何度も開かれた試食会でも、魚にうるさい地元っ子から大好評。さらに軽石の効能か、魚特有の臭みが消え、魚が苦手な方にもおいしく食べられる、魚離れの時代にうれしい商品に仕上がりました。

- 主な原材料／宗八かれい（北海道産）、食塩
- 賞味期限／180日 ■保存方法／冷凍

- 事業者 株式会社イリエ船橋商店  
茅部郡鹿部町字鹿部68  
<https://funabashisyouten.com/>  
Tel. 01372-7-2010 Fax. 01372-7-3865





## まきまき昆布

北のハイグレード食品2020

一等級の昆布を使い、昆布醤油、てんさい糖で味付けしてから長さ50cmくらいの棒に巻き付けて焼き、カットしてまた焼きます。中心が空洞のパリパリ、サクサクの、かるやかな新食感。食べやすさを優先して一口サイズに。とてもヘルシーで食物繊維たっぷり。

- 主な原材料／昆布（北海道産）、てんさい糖（北海道産）、昆布醤油（昆布だし（北海道産）、かつおだし（国産）、しいたけだし（国産））
- 賞味期限／120日 ■保存方法／常温

- 事業者 株式会社三海幸  
函館市日乃出町1-20  
Tel. 0138-31-7101 Fax. 0138-31-7103  
URL : <https://www.sankaikou.com>



## おぐに牧場 黒毛和牛100%ハンバーグ

北のハイグレード食品2021

「おぐに牧場黒毛和牛100%ハンバーグ」は、肉の味を高める飼育方法で丹誠込めて育てた“牛飼い”が、挽肉の大きさや下味の付け方を試行錯誤を重ね、成形まで自分の手で行うほどとことんこだわったハンバーグです。

オレイン酸含有量55%以上が高級とされる中で、同社の牛肉は60%前後と高水準で、脂の質も高く、濃厚ながらもさっぱりとした味わいが特徴です。

解凍し、両面を1分ほど焼いて焦げ目をつけ、約8分ほど蒸し焼きにするとおいしく召し上がれます。にくにくしいお肉をご家庭でガツンと食べたい時におすすめです。

- 主な原材料／牛肉（北斗市産）
- 賞味期限／180日 ■保存方法／冷凍

- 事業者 おぐにビーフ株式会社  
北斗市市渡57-2  
Tel・Fax. 0138-77-7615  
<https://oguni-beef.jp/>



## ほんのり焼たらこ

北のハイグレード食品2021

表面を軽く炙ることで外はぷちぷち、中はしっとりのソフトな食感。  
お弁当のおかずにも、おにぎりの具にも、またお酒のつまみにも。家事の軽減にもつながる商品。

- 主な原材料 / スケトウダラの卵巣（北海道産）
- 賞味期限 / 90日 ■ 消費期限 / 解凍後要冷蔵で解凍日+5日
- 保存方法 / 冷凍

- 事業者 株式会社丸鮮道場水産  
茅部郡鹿部町字宮浜194-2  
Tel. 01372-7-2523 Fax. 01372-7-3957  
<https://www.michiba-suisan.host.jp>



## 雪たらこ

北のハイグレード食品2022

「雪たらこ」は、12月の旬のスケトウダラの完熟卵である真子（まこ）のみを使った貴重なたらこで、一印高田水産が製造する最高級品質たらこのブランド名です。

天然色素（紅麹）を使った着色による優しい色合いのたらこ造りに成功しました。

「雪たらこ」ならではの、口の中でサラサラと流れる雪解けのような食感を、炊きたてご飯と一緒にぜひお召し上がりください。

- 主な原材料 / 助宗たら卵（北海道産）、食塩、アミノ酸、紅麹
- 賞味期限 / 1年 ■ 保存方法 / 冷凍  
※解凍は召し上がる前日（20時間前）に冷蔵庫内で

- 事業者 有限会社一印高田水産  
茅部郡鹿部町字本別15  
Tel. 01372-7-2013 Fax. 01372-7-3486  
<https://lzirushi.com>



## 郷宝特別純米酒

北のハイグレード食品2023

原料の酒米は、北海道水田発祥の地でもある大野平野で、地元の契約生産者とともに良質な酒米の栽培に取り組んでいます。

酒米を自社で丁寧に精米し、旨口の味わいの決め手となる仕込み水には、横津岳の良質な伏流水（中軟水）を使用しています。

箱館醸蔵が醸す『郷宝』は、軽快な中にもしっかりとした品の良い豊かな味わいがあり、後味のキレの良さを兼ね備えた「淡麗旨口」が特徴です。

食中酒として冷酒（5~15° C）がお奨めですが、ぬる燗（40° C）程度までの幅広い温度帯でお楽しみいただけます。

■主な原材料／米、米こうじ（いずれも北海道七飯町産）

北海道産契約栽培米きたしづく100%使用

■賞味期限／製造日から365日

■保存方法／要冷蔵（10° C以下で保存）

■事業者 箱館醸蔵有限公司

亀田郡七飯町大中山1丁目2-3

Tel. 0138-65-5599 Fax. 050-3457-8272

<https://gohhou.stores.jp/>



## 豆乳函館しふおん

北のハイグレード食品2023

卵黄を使わず卵白（メレンゲ）のみを使用、豆乳を当社の他のシフォンケーキの2倍使っています。その結果、純白の生地でお豆腐に近い食感と柔らかな甘みのあるヘルシーなシフォンケーキが完成しました。

豆乳しふおんは、パンとは異なり焼きたて当日の販売は行っていません。冷凍庫で寝かせ、豆乳と素材の旨みをじっくり引き出して販売。冷凍状態で型をはずし、お好みのサイズに切り分けて解凍し、常温で1時間ほどで食べ頃に。甘いものが苦手な方にも、お勧めです。

■主な原材料／卵（北海道産）、豆乳（北海道南幌町トヨマサリ使用）、小麦粉（北海道産100%）、グラニュー糖（北海道産てん菜糖100%）

■賞味期限／冷凍30日、解凍後冷蔵4日

■保存方法／冷凍、解凍後は冷蔵

■事業者 有限会社ストアリサーチ

函館市山の手3丁目17-13

Tel. 0138-32-2300 Fax. 0138-32-2300

<https://otafukudo.jp/>

■製造者 函館おたふく堂 函館市中道1-22-5



## ガロはちみつ・盛夏

北のハイグレード食品2023

ミツバチが、夏の終わりから秋にかけて農園で咲く花々から蜜を集め、羽で風を送ってゆっくりと蜜の水分を蒸発させ、糖度80度前後のはちみつを作ります。

すると、ビタミン、ミネラル、酵素などの栄養が失われずにナチュラルなはちみつが仕上がります。

加熱処理を一切しない、採れたままの完熟生はちみつを味わうことができます。

お湯わりやホット蜂蜜ティーで飲んだり、お料理のアクセントとしてもお楽しみいただけます。

- 主な原材料／はちみつ（北海道産）
- 賞味期限／採蜜から2年 ■保存方法／常温

- 事業者 大沼ガロハーブガーデン  
亀田郡七飯町字上軍川1073-2  
Tel. 0138-67-2841 Fax. 0138-67-2841  
<https://shop.garoherb garden.com/>

- 製造者 山崎 健 亀田郡七飯町本町4丁目8-14



## エンリッチミニトマトジュース

北のハイグレード食品2023

エンリッチミニトマトは、長万部町産ホタテの貝殻を有効活用した天然のミネラルと、理想的な水分、栄養を与えて大切に育てられています。

市販されているミニトマトに比べると栄養成分のリコピンは約3倍、GABA（ガンマアミノ酪酸）の含有量はなんと約10倍も。

甘いだけではなく、濃厚なコクと飲んだ後のあっさりとした爽やかな味は、思わず誰かに薦めたくなるおいしさです。

- 主な原材料／エンリッチミニトマト（北海道長万部町産）100%
- 賞味期限／開栓前1年 ■保存方法／常温、開栓後は冷蔵

- 事業者 長万部アグリ株式会社  
山越郡長万部町富野92  
Tel. 070-4800-6833 Fax. 0137-76-9943  
<https://oshamambe-agri.co.jp/>

- 製造者 株式会社北海道アグリマート  
権戸郡浦臼町字於札内381-10



## うに屋のおいしいうにバター

北のハイグレード食品2024

原材料にはこだわりの「むらかみのうに」を3割以上使用し、バターは北海道の生乳だけで作られた品質の良い北海道産に限定。

自社製のウニ味噌を隠し味に使ってコクのあるおいしさに。うにとバターのバランスがよく、繊細な味わいと、とろける舌触りが美味。

ほかほかご飯にのせて醤油をかけると味わい豊かなうにバターご飯に。食パンやバケットに塗ってリッチな味わいに。道外の方へ、北海道のお土産品としても喜ばれます。

■主な原材料／バター（北海道製造）、うに、味噌、塩、味醂、三温糖（一部に乳成分・大豆を含む）

■賞味期限／90日 ■保存方法／冷凍

■事業者 株式会社村上商店

北斗市七重浜1丁目8-10

Tel. 0138-48-8311 Fax. 0138-49-3765

<https://www.uniya.net/SHOP/um-pnnokz001.html>



## 雲丹の佃煮

北のハイグレード食品2024

ミョウバンを使用しない北海道産の生うにを蒸すことで甘みを増し、佃煮としての食感を活かしています。

また、昆布などの副原料は一切使わず、うにだけを贅沢に使用。保存料などは一切使用せず、調味料のみで味付けしているため、雑味のないうに本来のまろやかな甘みが口の中に広がります。

ご飯やお酒との相性は抜群なので、お茶漬やおにぎりの具、お酒のお供としてもおいしくいただけます。

■主な原材料／うに（北海道産）、味醂、醤油（一部に小麦・大豆を含む）

■賞味期限／90日 ■保存方法／冷凍

■事業者 株式会社村上商店

北斗市七重浜1丁目8-10

Tel. 0138-48-8311 Fax. 0138-49-3765

[https://www.uniya.net/SHOP/um-ghnokaz\\_tsuku040.html](https://www.uniya.net/SHOP/um-ghnokaz_tsuku040.html)



## B I Oベーコン

北のハイグレード食品2024

添加物や発色剤、化学調味料などは一切使わず、昔ながらの製造方法と最新技術を取り入れた独自の方法で製造された逸品です。そのままでもおいしく召し上がれますが、脂身がうっすら透明になるくらいに焼いていただくと、薫香もより際立ちます。ちょっと贅沢な朝食に、お疲れさまの晩酌のお供に、お勧めの逸品です。

- 主な原材料／豚ばら肉（北海道産）、食塩
- 賞味期限／冷凍180日、冷蔵30日 ■保存方法／冷凍

- 事業者 Wise man's FPL  
北斗市七重浜2丁目33-49  
Tel. 050-8885-4680 Fax. 050-8885-4681  
<https://www.wisemansfpl.com/>



## 北海道100 ドルンフェルダー2022

北のハイグレード食品2024

色調が濃く、渋みが少ないブドウ品種から醸された赤ワインは、ほんのりと甘さと酸味、ふくよかさと果実香が至福の余韻へと導きます。

そのまま常温でお召し上がりいただけます（室温14～18° C）。

焼き鳥、鰻の蒲焼、生ハム、ローストビーフ、脂身の少ない豚のヒレ肉料理などと好相性です。

- 主な原材料／ぶどう（北海道余市町産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）
- 賞味期限／なし ■保存方法／常温

- 事業者 株式会社はこだてわいん  
亀田郡七飯町字上藤城11  
Tel. 0138-65-8115 Fax. 0138-65-8249  
<https://www.hakodatewine.co.jp>



## コタプリン

北のハイグレード食品2024

1 瓶に卵黄のみを1個以上使用。道産の牛乳と生クリームでなめらかで濃厚な味に仕上げています。

卵の油分と乳脂肪が均一になじみ、口溶けが良くなるよう作られています。

お子さまからご年配の方まで、また飲み込むことに困難さがある方にも、ぜひ味わっていただきたい一品です。贈り物やお土産としても好適品です。

■主な原材料／牛乳（北海道産）、卵黄（北海道七飯町産）、きび糖、生クリーム

■賞味期限／9日 ■保存方法／冷蔵

■事業者 小野養鶏場・里山楽房

亀田郡七飯町鳴川4丁目3-8

Tel. 080-1977-9972 Fax. 0138-85-6607

<https://onotama1.com/> <https://taberutokurasuto.com/>

■製造者 里山楽房 小野 美孝



## いちごのバターサンド

北のハイグレード食品2024

北海道産のフレッシュバターと小麦粉を原材料に使い、バタークリームを上品な口溶けに仕上げています。断面はウォーターカッターできれいにカット。

冷蔵庫での保管がお勧めですが、凍らして召し上がるとバタークリームが口の中で徐々に解けていく食感もお楽しみいただけます。

■主な原材料／バター（北海道産）、小麦粉、粉糖、グラニュー糖、鶏卵、ドライいちご、ココアバター、食用植物油脂、全粉乳／乳化剤、香料、酸化防止剤、膨張剤、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）

■賞味期限／2週間 ■保存方法／冷蔵10℃以下

■事業者 有限会社プティ・メルヴィーユ

函館市末広町10-18

Tel. 0138-26-7755 Fax. 0138-26-7756

<https://www.petite-merveille.jp/>

