

<加工食品>

主要商品名	花豆甘煮缶詰		
	夕張産花豆をふっくらとまるやかに煮上げた逸品です。		
規格・価格	6号缶（内容量225g）小売250円（税抜） （ギフト用3缶入、6缶入、12缶入、24缶入）		
主な原材料	夕張産花豆、砂糖、食塩		
出荷時期	通年		
保存方法	直射日光をさけて常温保存		
主な販売先	JA夕張市、小売店、卸売店、ゆうパック、宅配便		
その他の商品	大正金時甘煮、くろ豆甘煮、白花豆甘煮、とら豆甘煮		
企業名	（株）北沢食品工場 代表取締役 谷全 悦夫 〒068-0536 TEL 0123-59-7001 夕張市南清水沢2丁目21番地 FAX 0123-59-7017		

主要商品名	いわみざわキジラーめん		
	岩見沢で収穫された小麦「キタノカオリ」を使用し、香り豊かでしなやかな口当たりの良い、寒干らーめんに仕上げました。そして、キジガラをじっくり炊き出したスープは、くせない上品な風味が特徴で、ラーメン党におすすめです。		
規格・価格	1袋2食入り 600円（税抜）、1箱12食入り 3,600円（税抜）		
主な原材料	小麦粉（岩見沢産キタノカオリ）、スープ（岩見沢産のキジガラ）		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	（株）ハリカ岩見沢店（ゆうパックによる地方発送可）、JAいわみざわ各店、市内小売店、岩見沢SA（上り、札幌方面）、岩見沢市観光協会		
企業名	いわみざわ農業協同組合 〒068-0022 TEL 0126-22-7898 岩見沢市2条西1丁目1 FAX 0126-22-9823		

主要商品名	岩見沢ジングスカン		
	岩見沢での精肉店を営んで以来50年間守り続けてきた自家製のたれに新鮮な羊肉を漬け込みました。いつまでも変わらぬ味を是非お試しください。また、玉葱の産地でもある岩見沢。この玉葱でたれと羊肉のバランスをとりました。ここでしか味わえない特製ジングスカンに仕上がっています。		
規格・価格	500g 1,000円		
主な原材料	羊肉、岩見沢産玉葱 他		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵10日、冷凍6ヶ月		
主な販売先	自社店舗、地方発送		
その他の商品	牛肉、豚肉、鳥肉 他		
企業名	（有）ミート清水 代表取締役 清水 計臣 〒068-0026 TEL 0126-22-1020 岩見沢市6条西15丁目16-6 FAX 0126-24-9489 http://298meatshop.jimdo.com		

主要商品名	北海道野菜のディップ（オニオン・マスタード）		
	北海道野菜のディップ（オニオン・マスタード）は、地元岩見沢産玉ねぎを使用したディップです。シャキシャキした食感と玉ねぎの甘味、マスタードの辛味が絶妙なバランスで相性もバツグンです。パンはもちろん、クラッカーやお肉、スティック野菜などにもご試食下さい。		
規格・価格	120g 713円（税込）		
主な原材料	玉ねぎ・マヨネーズ		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	銀座三越、新宿伊勢丹本店、北海道フーディスト（八重洲）、「きた・キッチン」、岩見沢市観光協会		
その他の商品	ジャム・ジュース・パスタソース・パスタ・ピクルス・お菓子		
企業名	（株）白亜ダイシン 代表取締役 早坂 亮二 〒068-0833 TEL 0126-22-6540 岩見沢市志文町292-4 FAX 0126-22-5009 http://www.hakua-d.co.jp/		

主要商品名	サーモンプロシュート（秋鮭）	
北海道産の秋鮭をこだわりの製法で、じっくり仕上げたスモークサーモンです。食感はまるで生ハムのように、鮭の持つ本来の旨みを味わうことが出来る逸品です。		
規格・価格	30g 864円（税込）	
主な原材料	秋鮭（北海道産）	
出荷時期	10月～7月	
保存方法	冷凍90日間	
主な販売先	札幌丸井今井、東武百貨店池袋店、大丸札幌店などの物産展催事場	
その他の商品	スモークサーモン、さばのスモーク、たまねぎのスモーク他	
企業名	(株)市川燻製屋本舗 代表取締役 市川 茂樹 〒068-0043 TEL 0126-20-0300 岩見沢市北3条西7丁目1-3 FAX 0126-20-0301 http://www.ichikawakunseyahonpo.com	



主要商品名	きじスモーク	
岩見沢特産の「きじ」を孵化から成鳥まで、静かな山間で丹精込めて飼育しました。その「きじ肉」を直下式炭火製法でじっくりと燻製にしました。「きじ肉」独特の甘みと歯切れの良い食感をご堪能ください。オードブルやお酒のおつまみに最適です。特にワインとの相性は抜群です。		
規格・価格	半身1本（約300g） 2,138円（税込）	
主な原材料	きじ肉	
出荷時期	通年	
保存方法	冷凍保存：-18℃以下で180日以内 解凍後はお早めにお召し上がりください。	
主な販売先	当事業所食堂店舗	
その他の商品	きじ粗挽きソーセージ、きじ精肉	
企業名	ここいろ 事業所長 白戸 浩雅 〒068-0825 TEL 0126-22-1442 岩見沢市日の出町604番地2 FAX 0126-22-1460	



主要商品名	塩ゆで落花生	
北村地区で丹精込めて栽培した落花生をシンプルに塩ゆで加工しました。北の大地ですくすくと育った落花生はやわらかく、ほっこりとした甘みがあり、やみつきになる味です。		
規格・価格	230g 700円（税込）	
主な原材料	岩見沢産落花生	
出荷時期	9月	
保存方法	冷凍（-18℃以下）	
主な販売先	岩見沢市観光協会	
企業名	合同会社 本居農場 代表 本居 広和 〒068-1204 岩見沢市北村栄町511-38	



主要商品名	SORACHI SPOON（空知スプーン）シリーズ調味料	
空知地方で採れる食材にこだわった調味料。科学調味料を使わず素材本来の味を活かした優しい味をめざしています。		
規格・価格	【規格】いわみざわ玉葱ジュエリドレッシング/185ml、いわみざわ白菜うま味ポン酢/185ml、そらちワイン&玉ねぎハンバーグ・ステーキソース/185ml、そらちワイン醤油/150ml 【価格】各648円（税込）	
主な原材料	岩見沢産玉ねぎ、岩見沢産バジル、岩見沢産白菜、岩見沢産落花生、空知産ワイン	
出荷時期	通年	
保存方法	常温または冷蔵	
主な販売先	岩見沢市観光協会、北村温泉ホテル、天然温泉岩見沢ゆらら、ログホテルメーブルロッジ ほか	
企業名	(一社) 岩見沢市観光協会 会長 仁志正樹 〒068-0034 TEL 0126-22-3470 岩見沢市有明町南1番地1有明交流プラザ1階 FAX 0126-35-6620 http://iwamizawa-kankou.jp	



主要商品名	乾燥野菜		
	野菜を乾燥させることでギュギュっとうま味が凝縮され、野菜そのものの味や精度が高まり、これにより調味料を使う量も減ることからダイエットにも最適。また、野菜を乾燥させることで、ビタミンD、カルシウム、鉄分、ビタミンB群、ナイアシンがアップするので、まさに栄養満点。野菜は切っただけなので手間もかからず、また、機械干しだから衛生的でもあります。		
規格・価格	1袋 150円～300円（税込）程度 ※野菜の種類による		
主な原材料	ジャガイモ、玉ねぎ、ミニトマト、ゴーヤ、ズッキーニなど十数種類		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	アンテナショップPiPa、アンテナショップPiPaネットショッピング		
企業名	つむぎ屋 要覚 忍		
	〒072-0045 美唄市開発町南 TEL 0126-62-2055		

主要商品名	中村のとりめし		
	一世紀を経てなお愛され親しまれている美唄伝統の味。鶏肉は精肉だけでなく、モツ（内臓）も皮も使い、米どころ美唄のお米に鶏肉の旨みを十分に染み込ませ醤油味で炊き上げています。美唄を離れた人でもとりめしを食べてほしいというお母さんの願いから「中村のとりめし」弁当が誕生し、「懐かしい」と評判をよんでいます。		
規格・価格	角弁当 520円（税込）、おにぎり（2個入）310円（税込） 炊き込みセット（精米2合×2袋・とりめしの素×2袋）2,100円（税込） 炊き込みセット（小）（精米2合×1袋・とりめしの素×1袋）920円（税込）		
主な原材料	ななつぼし（美唄市中村産米）、鶏肉		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	自社店舗、美唄市農業協同組合 アンテナショップPiPa、アンテナショップPiPa（ネットショッピング）		
その他の商品	鳥もつ、釜の宅配（近郊に限るため要相談）、中村のとりめしおにぎり		
企業名	郷里の味 なかむらえぶろん倶楽部 代表 伊藤 裕美子		
	〒072-0272 美唄市中村町中央 TEL 0126-69-2562 FAX 0126-69-2566 http://www.pipa.jp/f/category1.php?id=17		

主要商品名	美唄焼き鳥		
	美唄の名物といえば「焼き鳥」。特に、レバーやハツ、砂肝、内卵、皮など、鶏のさまざまな部位を1本の串に刺した「もつ」は美唄ならではの味です。塩と胡椒だけのシンプルな味付けが、シューシーで歯ごたえのある肉の旨みを際立たせます。市内には12軒の焼き鳥屋があり、それぞれに味わいがあります。		
規格・価格	真空パック 5本入り 550円（税込）～		
主な原材料	鶏、タマネギ		
出荷時期	通年		
保存方法	要冷蔵		
主な販売先	各自社店舗、市内生協、JAびばいコープ店、アンテナショップPiPa 他		
企業名	びばい焼き鳥組合 代表 藤本 和己		
	〒072-0024 美唄市西1条南1丁目1-15 TEL 0126-63-4589 FAX 0126-62-1081 http://www.bibai.net/tatsumi/		

主要商品名	米粉みそザンギ		
	美唄の新しいご当地グルメを目指して開発された一品です。米粉は小麦粉よりも油の吸収が抑えられるので、とてもヘルシーです。また、美唄の雪蔵で冷やされた味噌は旨味成分のアミノ酸が多く、味わい深い仕上がりです。取扱店問い合わせ先は下記のとおり。 ・南角屋 美唄市西2条北1丁目2-3 TEL 0126-62-7321（美唄市役所食堂にて提供） ・イトウ 藤観光 美唄市進徳町1区 TEL 0126-62-6037 ・南山本晴商店 美唄市進徳町1区 TEL 0126-62-3367 ・ソッピウ センダイ 美唄市大通西1条南1丁目 TEL 0126-62-5533 ・居酒屋 醍醐 美唄市西1条南3丁目2-11 TEL 0126-68-8758 ・酒彩鮮菜 楽蔵 美唄市大通西1条南1丁目2-10 TEL 0126-64-2670 ・美唄発！アンテナショップPiPa 美唄市進徳町1区 TEL 0126-62-4343 ・JAびばい 美唄市大通東1条北1丁目2-1 TEL 0126-63-2161		
規格・価格	1パック 420円（税込）		
主な原材料	鶏肉 味噌 米粉		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
企業名	美唄米粉みそザンギふるまい隊 隊長 松山 教宗		
	〒079-0261 美唄市茶志内町3区南 TEL 0126-65-2323 (090-8900-6998) FAX 0126-65-2320 http://bibai-komekomisozangi.net/		

主要商品名	モツそばセット	
<p>古くは炭坑で栄えたまち美唄。炭坑の坑夫が仕事を終えて、空腹を満たしてきた「モツそば」は今やスタンダードな食べ方となり、数多くある焼鳥屋さんでは故郷美唄の名物として、お客様に根強い人気を得ている一品です。「美唄の故郷の味」を是非ともご賞味下さい。</p>		
規格・価格	6食入り 2,100円（税込）	
主な原材料	そば：美唄産そば粉、小麦粉、食塩 焼き鳥：鶏肉、鶏卵、玉葱、酒糟、食塩、こしょう、グルタミン酸ナトリウム	
出荷時期	通年	
保存方法	要冷蔵（5℃以下）	
主な販売先	角屋 ※事前予約が必要	
その他の商品	角屋のやきそば	
企業名	（有）角屋 代表取締役社長 高橋 和美 〒072-0031 TEL 0126-62-7321 美唄市西2条北1丁目2-3 FAX 0126-63-2774 http://xn--ogt727h.com/	



主要商品名	角屋の袋入りやきそば	
<p>炭坑の坑夫が仕事前に時間がないときなど、空腹を満たすのに手軽に食べられる商品はないかと考え出したのが、この袋入りやきそば。発売以来地元の方々に愛され続けている商品です。そのままでもフライパンで炒めてもおやつ感覚で食べられる袋入りやきそばをご賞味ください。昔懐かしい復刻版も販売しております。</p>		
規格・価格	1袋 108円（税込）	
主な原材料	めん：小麦粉、食塩、乾燥卵白、小麦たん白、酒糟、かんすい 味付け調味料：ウスターソース、食用なたね油、砂糖、調味料（アミノ酸等）、胡麻 紅しょうが：しょうが、漬け原材料（食塩、酸味料）、調味料（アミノ酸等）、メタリン酸Na、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤102、黄4）	
出荷時期	通年	
保存方法	要冷蔵	
主な販売先	自社店舗、JAびばいAコープ店、アンテナショップPiPa、通信販売等	
企業名	（有）角屋 代表取締役社長 高橋 和美 〒072-0031 TEL 0126-62-7321 美唄市西2条北1丁目2-3 FAX 0126-63-2774	



主要商品名	アスパラひつじ	
<p>北海道美唄産のグリーンアスパラをたっぷり食べ、健康でうま味成分たっぷり育った「アスパラひつじ」。ソーセージは全て手作りのため大きさも重さも多少ばらつきがありますが、長さは15cm～18cm、1本の重さは50g～60g程度となっております。鮮度を保つため真空包装し、急速凍結しております。そのほか、自社ネットショップでは、レバーペーストやジンギスカンも販売しています。</p>		
規格・価格	ソーセージ 1パック4本入 1,280円（税込） レバーペースト 150g 1,180円（税込） ジンギスカン 300g 2,480円（税込）	
主な原材料	羊肉、豚肉、牛肉、食塩、香辛料、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、発色剤（亜硝酸Na）	
出荷時期	通年	
保存方法	冷凍	
主な販売先	アンテナショップPiPa、アンテナショップPiPa（ネットショッピング）、自社ネットショップ	
その他の商品	アスパラひつじのしゃぶしゃぶスライス、自社ネットショップ	
企業名	（株）西川農場 代表取締役 西川 崇徳 〒072-0034 TEL 0126-63-3801 美唄市西5条北6丁目5番10号 FAX 0126-62-0536 http://nishikawafarm.com/shop/	



主要商品名	美唄産さつまいも雪寒干し芋 雪そだち	
<p>美唄産のさつまいも（紅はるか）を雪冷熱を利用して貯蔵・熟成させ、さらに雪風による低温乾燥させた寒中寒干し「干しいも」です。さつまいもの貯蔵には、雪冷房を用いて倉庫内の温度を貯蔵に適した温度に維持しており、これにより糖度が向上し、熟成されたさつまいもとなります。さらに、乾燥の際に貯蔵庫内の低温乾燥空気を用いることにより、色鮮やかで柔らかく、甘みと旨みがギュッと詰まった、「干しいも」になるのが特徴です。</p>		
規格・価格	50g 350円 100g 570円	
主な原材料	さつまいも	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	アンテナショップPiPa、ゆーりん館、カフェストップ	
企業名	（株）雪屋媚山商店 代表取締役 本間 弘達 〒072-0027 TEL 0126-62-2711 美唄市東6条北9丁目1-1 http://www.snowshop-kobiyama.co.jp/index.html	



主要商品名	横市チーズ、バター		
	<p>地元の豊かな自然環境のなかで搾られた生乳を原料とした、カマンベールタイプのチーズとフレッシュミルクバター。バターは、純度が高く、季節により黄色味が変化します。</p>		
規格・価格	チーズ：1個200g（木箱入）	1,728円（税込）	
	バター：1個180g（木箱入）	1,728円（税込）	
主な原材料	生乳		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	インターネット販売、電話・FAXによる通信販売		
その他の商品	アイスクリーム		
企業名	（株）横市フロマージュ舎 代表取締役 横市 英夫 〒075-0041 TEL 0124-22-2007 芦別市本町1077番地 FAX 0124-22-0869		

主要商品名	ガタタン生ラーメン		
	<p>ガタタンとは、10種類以上の具が入った、とろみのある塩味のスープで、かつて炭鉱で活気づいていたころから伝わる芦別の伝統的な料理です。中国東北部の家庭料理からヒントに、戦後、満州から引き揚げてきた方が芦別で中華料理店を開店し、メニューに載せたのが始まりです。由来は、中国での漢字「含多湯」を日本語に読み替えたと言われています。そのガタタンに面を加えたガタタンラーメンを作りました。豚もも肉、水煮山露、ほたて、たけのこ、卵、野菜などを入れた塩味スープをパックにし、麺は特製の太麺。とろみのついた塩味のスープに麺が絡んで絶妙なバランスです。</p>		
規格・価格	940g（めん120g×2、スープ350g×2）	1箱 1,500円（税込）	
主な原材料	豚もも肉、水煮山露、ほたて、澱粉、たけのこ、きくらげ、人参、いか、なると巻、たまご、椎茸		
出荷時期	通年		
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存してください）		
主な販売先	道の駅スタープラザ芦別		
その他の商品	石炭ラーメン、冷凍ガタタン		
企業名	（一社）芦別観光協会 代表理事 坂田 憲正 〒075-0014 TEL 0124-23-1437 芦別市北4条東1丁目1番地 FAX 0124-23-1675		

主要商品名	冷凍ガタタン		
	<p>ガタタンとは、10種類以上の具が入った、とろみのある塩味の中華スープで、かつて炭鉱で活気づいていたころから伝わる芦別の伝統的な料理です。中国東北部の家庭料理をヒントに、戦後、満州から引き揚げてきた方が芦別で中華料理店を開店し、メニューに載せたのが始まりです。由来は、中国での漢字「含多湯」を日本語に読み替えたと言われています。そのガタタンをご家庭でも食べられるように冷凍の真空パックにしたものです。</p>		
規格・価格	400g	800円（税込）	
主な原材料	具入りあん（キクラゲ・塩漬山菜・なると・ちくわ・豚肉・イカ）スープ		
出荷時期	通年		
保存方法	要冷凍 -18℃以下で保存してください		
主な販売先	道の駅スタープラザ芦別		
その他の商品	ガタタン生ラーメン・石炭ラーメン		
企業名	（一社）芦別観光協会 代表理事 坂田 憲正 〒075-0014 TEL 0124-23-1437 芦別市北4条東1丁目1番地 FAX 0124-23-1675		

主要商品名	石炭ラーメン		
	<p>石炭ラーメンは、石炭をイメージして作られたラーメンです。黒いスープが特徴で、オリジナルの黒い味噌スープは地元芦別市のたれ屋さんソラチの特製スープを使用しています。麺も北海道産の小麦粉を使用した特製麺を使っています。</p>		
規格・価格	130g（めん：80g×1、スープ：50g×1）	1袋 378円（税込）	
主な原材料	道産小麦粉、卵白、味噌、醤油、にんにく、生姜、炭、チキンエキス、ポークエキス		
出荷時期	通年		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください		
主な販売先	道の駅スタープラザ芦別		
その他の商品	ガタタン生ラーメン、冷凍ガタタン		
企業名	（一社）芦別観光協会 代表理事 坂田 憲正 〒075-0014 TEL 0124-23-1437 芦別市北4条東1丁目1番地 FAX 0124-23-1675		

主要商品名	(いろは商事特製) 味付特選(上) ラム (いろは商事特製) 味付極上ホルモン	
	<p>・味付特選(上) ラム・・・いろは秘伝のタレに漬けた上ラム肉(仔羊肉)は、タレと一番相性の良いラムロールを使用し、クセも少なく柔らかい脂身も美味しい! 美味しさの理由は、やはりいろは秘伝のタレです。</p> <p>・味付極上ホルモン・・・肉厚な直腸という部位のみを使用し、焼くとココロとしていて、プリプリとした食感! 柔らかく適度な脂身も美味しさの一つです。一度食べていただくと納得の逸品です。</p>	
規格・価格	味付特選(上) ラム(500g) 1,190円(税込)、 味付極上ホルモン(300g) 530円(税込)	
主な原材料	羊肉、豚腸	
出荷時期	通年	
保存方法	冷凍保存	
主な販売先	店頭販売、電話、FAX、ネットによる通信販売、近隣スーパー	
その他の商品	味付豚シンギスカン、味付並ホルモン、味付特選(上) ホルモン、 味付豚さがり、味付特選牛上カルビ、味付特選牛上さがり、牛タン、 豚とろ、豚タン、馬刺し、特選上塩ホルモン	
企業名	(有) いろは商事 代表取締役社長 小林 孝訓 〒075-0001 TEL 0124-22-2223 芦別市北1条西1丁目2番地 FAX 0124-22-2965 http://www.jingisukan-iroha.com/ 検索 ジングスカンいろは	



主要商品名	切星大根(切干し大根)	
	<p>北海道芦別産の大根を加工した切干大根です。水に戻すと1cm程の太さになり甘みと歯ごたえがあり、栄養価が凝縮され、ミネラル・ビタミン・食物繊維が豊富に含まれています。</p>	
規格・価格	1袋 45g 250円(税込)	
主な原材料	大根(北海道富良野市産)	
出荷時期	通年(収穫は9~10月)	
保存方法	直射日光を避け、常温で保存(賞味期限:加工から1年間)	
主な販売先	道の駅スタープラザ芦別、星の広場、砂川ハイウェイオアシス	
企業名	星の広場 管理者 南川 真由美 〒075-0005 TEL 0124-22-8991 芦別市北5条西2丁目2-1 FAX 0124-22-0296 http://www.aiwafukusikai.or.jp/ashibetu/m/index.html	



主要商品名	さくらんぼ酢	
	<p>品種にこだわった、さくらんぼ酢です。佐藤錦よりさらに高級な品種ばかりで作られたとても贅沢なさくらんぼ酢です。さくらんぼの王様南陽、さくらんぼの女王月山錦、日本一の大王で独特な風味のサミット。</p>	
規格・価格	47×47×203/mm 120ml 赤(南陽) 1,100円(税込) 黄(月山錦) 1,300円(税込) 黒(サミット) 1,200円(税込)	
主な原材料	南陽酢(南陽/オリゴ糖/穀物酢)・月山酢(月山/オリゴ糖/穀物酢)・サミット酢(サミット/オリゴ糖/穀物酢)	
出荷時期	通年	
保存方法	常温。直射日光を避け常温で保存、開封後は要冷蔵。開封後はお早目にお召し上がりください。	
主な販売先	大橋さくらんぼ園売店、道の駅スタープラザ芦別、 砂川ハイウェイオアシス館、通信販売など	
その他の商品	さくらんぼパイ/タルト/ジャム/酢/冷凍さくらんぼ	
企業名	(有)大橋さくらんぼ園 代表取締役 大橋 正数 〒079-1371 TEL 0124-23-0654 芦別市上芦別町469番地 FAX 0124-23-2828 http://www.oh-cherry.com	



主要商品名	さくらんぼジャム	
	<p>品種にこだわった、さくらんぼジャムです。佐藤錦よりさらに高級な品種ばかりで手間暇かけて作られたとても贅沢なさくらんぼジャムです。さくらんぼの王様南陽、さくらんぼの女王月山錦、日本一の大王で独特な風味のサミット。</p>	
規格・価格	57×57×56/mm 85ml 赤(南陽) 740円(税込) 黒(サミット) 760円(税込) 黄(月山錦) 810円(税込)	
主な原材料	南陽ジャム(南陽/水飴/上白糖/レモン果汁)・月山錦ジャム(月山錦/水飴/ザラメ/レモン果汁)・サミットジャム(サミット/水飴/黒糖/レモン果汁)	
出荷時期	通年	
保存方法	常温。直射日光を避け常温で保存、開封後は要冷蔵。開封後はお早目にお召し上がりください。	
主な販売先	大橋さくらんぼ園売店、道の駅スタープラザ芦別、 砂川ハイウェイオアシス館、通信販売など	
その他の商品	さくらんぼパイ/タルト/ジャム/酢/冷凍さくらんぼ	
企業名	(有)大橋さくらんぼ園 代表取締役 大橋 正数 〒079-1371 TEL 0124-23-0654 芦別市上芦別町469番地 FAX 0124-23-2828 http://www.oh-cherry.com	



主要商品名	手作りみそ味ホルモン		
炭火などで焼きますと手軽にホルモン料理が楽しめます。また、ピーマン、たまねぎ、季節の野菜等を添えて焼きますと一層おいしく召し上がっていただけます。			
規格・価格	1袋(400g) 695円(税抜)		
主な原材料	豚肉内臓(米国産)、みそ、砂糖、にんにく、香辛料、調味料		
出荷時期	通年		
保存方法	マイナス15℃以下で保存		
主な販売先	焼肉のたきもと、情報発信基地AKABIRAベース		
企業名	(有) 滝本商店	代表取締役 滝本 守	
	〒079-1261 赤平市茂尻中央町南1丁目7	TEL 0125-32-2265	

主要商品名	石炭ざんぎ		
旧産炭地にちなんだ見た目も石炭そっくりな「石炭ざんぎ」です。味付けには三笠市内のりんご、玉ねぎ、行者にんにく、鶏醬を使用しています。			
規格・価格	400円(税込)		
主な原材料	鶏肉、タレ(三笠市内のりんご、玉ねぎ、行者にんにく、鶏醬)		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	市内まんぶく食堂、道の駅「三笠」など		
その他の商品	はあ〜北海名物、三笠のめぐみ		
企業名	合同会社 びろぐれす	皆川 英嗣	
	〒068-2156 三笠市京本町509番地2	TEL・FAX 01267-2-7467	

主要商品名	三笠のめぐみ		
地産産野菜を100%使用したドレッシング風うま味調味料です。味はトマト、ミソ、ハバネロの3タイプあり、原料は三笠市内の農家から仕入れ、すべて自社工房で製造し、添加物や油をできる限り抑えた商品になっています。			
規格・価格	トマト、ミソ 120ml 750円(税込)、ハバネロ 120ml 800円(税込)		
主な原材料	トマト(トマト、ケチャップ、玉ねぎ、オリーブオイル、にんにく、ハーブ等) ミソ(みそ、みりん、砂糖、しょうゆ、ごま、にんにく等) ハバネロ(りんご果汁、醸造酢、ハバネロ、玉ねぎ等)		
出荷時期	通年		
保存方法	開栓前は直射日光を避け、常温で保存。開栓後は要冷蔵		
主な販売先	道の駅「三笠」、ESSOR STORE		
その他の商品	石炭ざんぎ、はあ〜北海名物		
企業名	合同会社 びろぐれす	皆川 英嗣	
	〒068-2156 三笠市京本町509番地2	TEL・FAX 01267-2-7467	

主要商品名	みかさ名物 なんこ		
なんこは、炭鉱での役目を終えた馬の腸を味噌などで煮込んだ炭鉱まち特有の郷土料理で、独自の調理方法により、臭みのない味付けになっています。			
規格・価格	600g 1,188円(税込)、300g 594円(税込)		
主な原材料	馬の腸、玉ねぎ、人参、にんにく、味噌		
出荷時期	通年		
保存方法	要冷蔵		
主な販売先	中村鮮魚店		
その他の商品	三笠産新鮮野菜(達布のいも)ほか		
企業名	(有) 中村鮮魚店	代表取締役 中村 剛	
	〒068-2153 三笠市幸町7番地5	TEL 01267-2-2460 FAX 01267-2-6136	

主要商品名	シオ弁・シオ駅弁	
	三笠シオパークの様々な要素を具材によって表現したお弁当で、地層を模したそばろご飯やアンモナイトを模した有頭エビフライ、炭鉱まち特有の郷土料理である「なんこ」など三笠シオパークの特徴が詰まった盛りだくさんのお弁当です。サイズが小さいシオ駅弁も販売しており、お好みで選んでいただくことができます。	
規格・価格	(シオ弁) 1個 1,300円(税込) (シオ駅弁) 1個 900円(税込)	
主な原材料	米、豚肉、鶏肉、馬腸、卵、玉葱、いんげん、ひじき、海老、大根、人参、蓮根、クラゲ、胡瓜、じゃが芋、梅肉、生姜	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	キッチンボロナイ(三笠鉄道村内) ※要予約	
その他の商品	三笠鉄道村チョコサンドクッキー	
企業名	三笠振興開発(株) 三宅 博文	
	〒068-2145	TEL 01267-3-1123
	三笠市幌内町2丁目287番地	FAX 01267-2-6965
	http://www.s-304.com/	



主要商品名	ミカサシオパーク釜飯	
	しいたけを石炭、ホタテをアンモナイト、煮卵を国の天然記念物であるエソミカサリュウの卵に見立てるなど、アンモナイトが生きていた一億年前から、炭鉱まちとして栄えた現代まで、三笠の歴史を具材によって表現したお弁当です。	
規格・価格	1個 1,080円(税込)	
主な原材料	米、もち米、しいたけ、ホタテ、卵	
出荷時期	通年	
保存方法	冷蔵	
主な販売先	(有)山本靖商店 ※要予約	
その他の商品	北海釜飯、ホタテ釜飯、かに釜飯、とり釜飯	
企業名	(有)山本靖商店 山本 剛	
	〒068-2152	TEL 01267-3-7580
	三笠市多賀町9-2	



主要商品名	THE・おやき 石炭焼黒カレー	
	石炭をイメージし、生地には竹炭、餡には黒カレーを使用した、惣菜系のおやきです。食べると黒カレーのスパイスが口の中に広がる商品です。	
規格・価格	1個 160円(税込)	
主な原材料	小麦粉、粉糖、竹炭、カレーフィリング、牛すじ肉	
出荷時期	土・日・月(予約可)	
保存方法	購入後、当日中にお召し上がりください。	
主な販売先	十二支焼・どうぶつ焼まんじゅう福六庵	
その他の商品	おやき(つぶあん、こしあん、クリーム、ハムマヨ、スパイシーカレー、コーヒークリームなど)、たこ焼	
企業名	十二支焼・どうぶつ焼 まんじゅう福六庵 福士 ひろみ	
	〒068-2152	TEL・FAX 01267-3-7136
	三笠市多賀町1番地6	



主要商品名	THE・おやき 石炭焼黒ごまクリーム	
	石炭をイメージし、生地には竹炭、餡には黒ごまクリームを使用して焼き上げた、中まで黒いおやきです。黒ごまの香ばしい風味と、クリームのなめらかさと甘さが広がる商品です。	
規格・価格	1個 160円(税込)	
主な原材料	小麦粉、粉糖、竹炭、赤生あん、黒ごま、水飴、黒ごまペースト、カスタードクリーム	
出荷時期	土・日・月(予約可)	
保存方法	購入後、当日中にお召し上がりください。	
主な販売先	十二支焼・どうぶつ焼まんじゅう福六庵	
その他の商品	おやき(つぶあん、こしあん、クリーム、ハムマヨ、スパイシーカレー、コーヒークリームなど)、たこ焼	
企業名	十二支焼・どうぶつ焼 まんじゅう福六庵 福士 ひろみ	
	〒068-2152	TEL・FAX 01267-3-7136
	三笠市多賀町1番地6	



主要商品名	石炭焼き DE たこ焼		
	石炭をイメージし、竹炭を混ぜた真っ黒な生地を使用したたこ焼きです。見た目のインパクトはありますが、一般的なたこ焼きと同じように美味しくいただけます。		
規格・価格	価格は店舗にてご確認ください。		
主な原材料	小麦粉、卵、ゴマパウダー、脱脂粉乳、やまいも粉、砂糖、はちみつ、チキンエキス、竹炭（孟宗竹）、たこ、えび入り天花、いか粉、かつおぶし、青のり		
出荷時期	三笠高等学校地域連携部の販売ボランティア日、イベント日		
保存方法	購入後、当日中にお召し上がりください。		
主な販売先	十二支焼・どうぶつ焼まんじゅう福六庵		
その他の商品	おやき（つぶあん、こしあん、クリーム、ハムマヨ、スパイシーカレー、コーヒークリームなど）		
企業名	十二支焼・どうぶつ焼 まんじゅう福六庵 福士 ひろみ 〒068-2152 TEL・FAX 01267-3-7136 三笠市多賀町1番地6		

主要商品名	三笠漬物語（鶏醬漬け・梅塩麹漬け）		
	三笠高校調理部が三笠の「玉ねぎ」を使用し、お土産品として活用可能なように、ある程度日持ちがするものとしてパックにした漬物を考案。味は、三笠の特産品である鶏醬を使った「鶏醬漬け」と「梅塩麹漬け」の2種類。		
規格・価格	100g 410円（税込）		
主な原材料	玉ねぎ、鶏醬、砂糖、醸造酢、食塩/玉ねぎ、米こうじ、食塩、醸造酢、梅肉		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	ESSOR STORE		
企業名	(株)香貴 〒063-0847 札幌市西区八軒7条西11丁目1-48		

主要商品名	手のべめん 滝の糸		
	伝統を持つ手作りの味、全く添加物を入れない自然食品、滝川生まれの美味しい「手のべめん」をぜひ一度ご賞味ください。		
規格・価格	販売価格は、セット内容により変わるため価格はお問い合わせください。		
主な原材料	小麦粉、食塩、綿実油		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	イオン滝川店		
その他の商品	各種手のべめんセット、たきかわ生ラーメン		
企業名	(有)大澤製麺 取締役社長 大澤 寛史 〒073-0025 TEL 0125-24-2949 滝川市流通団地3丁目3番23号 FAX 0125-23-2788		

主要商品名	松尾ジンギスカン 特上ラム		
	柔らかい仔羊の中でも、赤身を主体とした厳選特上ラム肉を使用。松尾ジンギスカン人気No.1商品です。		
規格・価格	400g 1袋 1,240円（税込）		
主な原材料	羊肉（オーストラリア産）		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵または冷凍		
主な販売先	道内外百貨店、大型量販店、生協、農協、通信販売 他		
その他の商品	骨付ラムステーキ、骨付ソーセージ、特製ジンギスカン鍋、ギフトセット各種		
企業名	(株)マツオ 代表取締役社長 松尾 吉洋 〒073-0025 TEL 0125-23-2989 滝川市流通団地1丁目6番12号 FAX 0125-22-1800 https://www.matsuo1956.jp		

主要商品名	南蛮ジンギスカン		
	<p>おもいっきり唐辛子を入れてみました。でも不思議なんですよね。そんなに辛くないんです。しかも、ジンギスカンのいやなおいは消えていてかなり食べやすくなっています。やせる効果、カロチン・カルニチンを豊富に含んだ、ジンギスカンです。</p>		
規格・価格	500g 1袋 858円(税込)		
主な原材料	羊肉(ニュージーランド産又はオーストラリア産)		
出荷時期	通年		
保存方法	冷凍		
主な販売先	生鮮おろし、アイマトン(滝川・千歳・札幌)、インターネット		
その他の商品	北海道あいがも肉、肉類・生鮮品各種		
企業名	(株)アイマトン 代表取締役 岩井 志政 〒073-0025 TEL 0125-24-1105 滝川市流通団地1丁目4番25号 FAX 0125-23-5826 http://www.aimaton.jp		

主要商品名	万能このみだれ・旨みソースカツ&フライ・白い焼き肉のタレ		
	<p>日本料理40年の伝統と秘伝の味です。万能このみだれはすき焼き、天丼、カツ丼、煮物、焼き肉に大活躍します。旨みソースはサラダ、カツフライ、焼きそば、お好み焼きに合います。白い焼き肉のタレは焼き肉はもちろんチャーハン、肉の漬け込み、野菜炒めにも利用できますので是非ご利用ください。ホームページからネットでもお買い求めいただけます。</p>		
規格・価格	290ml 860円(税込)、200ml 各750円		
主な原材料	滝川産リンゴ		
出荷時期	通年		
保存方法	常温(開封後は冷蔵保存)		
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、道の駅たきかわ		
企業名	(株)笑福園 代表取締役 木戸口 寛 〒073-0021 TEL 0125-23-2828 滝川市本町3丁目3-25 FAX 0125-24-4646 https://shofukuen-takikawa.com/		

主要商品名	ちりめん赤しそジュース		
	<p>滝川産ちりめん赤しそをグラニュー糖などと煮出した鮮やかな紫色のジュースです。ちりめん赤しそにはビタミンやミネラル、ポリフェノールが豊富に含まれています。水などで割って、濃い香りとコクを楽しめます。</p>		
規格・価格	200mlビン 750円(税込)		
主な原材料	ちりめん赤しそ		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、道の駅たきかわ		
企業名	(株)笑福園 代表取締役 木戸口 寛 〒073-0021 TEL 0125-23-2828 滝川市本町3丁目3-25 FAX 0125-24-4646 https://shofukuen-takikawa.com/		

主要商品名	秘蔵っ子		
	<p>滝川産りんご、麴、赤唐辛子を使用した辛口薬味です。</p>		
規格・価格	140gビン 680円(税込)		
主な原材料	滝川産リンゴ		
出荷時期	通年		
保存方法	要冷蔵		
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、北のブランド、道の駅たきかわ		
企業名	(株)笑福園 代表取締役 木戸口 寛 〒073-0021 TEL 0125-23-2828 滝川市本町3丁目3-25 FAX 0125-24-4646 https://shofukuen-takikawa.com/		

主要商品名	道産っ子	
滝川産しそ、青唐辛子を使用した天からしそ南蛮味噌。ご飯のお供に良いです。		
規格・価格	140gビン 680円（税込）	
主な原材料	しそ、南蛮、みそ	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、北のブランド、道の駅たきかわ ほか	
企業名	(株) 笑福園 代表取締役 木戸口 寛	
	〒073-0021 TEL 0125-23-2828	
	滝川市本町3丁目3-25 FAX 0125-24-4646	
	https://shofukuen-takikawa.com/	



主要商品名	菜の花オイルソース (バジル・オニオン・アンチョビガーリック)	
滝川産「なたね油」を使用したオイルソースは地元のシェフ、JAたきかわ、行政が地産地消を掲げ、パスタオイルをコンセプトに開発しました。パスタにそのままかけても、普段使う調味料の感覚で様々な料理のソースとしてもご利用いただけます。パスタに、サラダに、料理の仕上げに、ぜひ1度、ご利用下さい。		
規格・価格	95g 500円（税込）	
主な原材料	食用なたね油	
出荷時期	通年	
保存方法	常温（直射日光を避ける）	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、ラ・ペコラ、道の駅たきかわ ほか	
企業名	野口 博隆	
	〒079-0463 TEL 080-5440-2364	
	滝川市江部乙町東11-13-3	



主要商品名	居酒屋さ蔵 濃厚みそ味ホルモン	
炭鉱マンが愛した50年の歴史と伝統の味。滝川市の居酒屋「さ蔵」が作る濃厚みそ味ホルモンは、常連客しか食べられなかった味を多くの方に食べていただきたいという思いで製品化。フライパンでそのまま焼いて食べてもよし、そのままタレと一緒に野菜と煮込んでもち煮込としてもお召し上がりいただけます。		
規格・価格	300g 豚ホルモン 500円（税込）、牛ホルモン 700円（税込）	
主な原材料	豚大腸、牛腸、醤油、味噌、きざら	
出荷時期	通年	
保存方法	要冷凍（-15℃以下）	
主な販売先	どさんこプラザ有楽町店、砂川ハイウェイオアシス館ほか	
企業名	居酒屋さ蔵 佐藤 真啓	
	〒073-0021 TEL 0125-23-3483	



主要商品名	あいがも	
独特のクセをおさえるため、植物性の原材料にこだわったあいがも専用飼料を与え、愛情を込めて大切に育てており、ホテルをはじめ様々な分野でご利用いただいております。濃厚で旨みたっぷり。煮込むことで、より旨みが引き立ちます。鴨鍋、鴨すき、鉄板焼き、鴨南蛮そばなどにどうぞ。（ご注文は赤平工場へ 0125-74-6156）		
規格・価格	ローズスライス、モモスライス、ローズ巻スライス 各180g 920円（税込）	
主な原材料	滝川産あいがも	
出荷時期	通年	
保存方法	冷凍（-18℃以下）	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、どさんこプラザ札幌店 ほか	
その他の商品	あいがもスモーク、ささみちゃん、あいがもジンギスカン	
企業名	滝川新生園 園長 井川 健一	
	〒079-0461 TEL 0125-75-6363	
	滝川市江部乙町725番地1 FAX 0125-75-6364	
	http://www.hokkaido-hukushi.jp/sale/	



主要商品名	天然醸造「塩麴」	
<p>滝川産米を100%使用して農家で作った無添加の塩麴。お肉やお魚などに塗ってから焼くとジューシーな焼き上がりになりますし、煮物に加えると旨みが増します。</p>		
規格・価格	200ml 460円、500ml 890円	
主な原材料	滝川市江部乙産米	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、そらいちマーケット、道の駅たきかわ	
その他の商品	切干大根、大納言小豆	
企業名	松本農園 松本 恵梨子	
	〒079-0461 滝川市江部乙町3905番地29 TEL 090-1886-7631	
	https://matsumoto-farm.com/	



主要商品名	なのはなの恵ドレッシング	
<p>滝川産なたね油に、自家製ドライトマトや塩麴を入れてドレッシングにしました。サラダやカルパッチョなどと和えお楽しみいただいてもよし、シンプルにゆでたまごにかけてお召し上がりいただいてもおいしいですよ。</p>		
規格・価格	85g・530円	
主な原材料	なたね油、塩麴、ドライトマトほか	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、海鮮工房やまだ、そらいちマーケット、道の駅たきかわほか	
その他の商品	塩麴、菜の花ふりかけ「なのはな畑」、ドライニンニクほか	
企業名	松本農園 松本 恵梨子	
	〒079-0461 滝川市江部乙町3905番地29 TEL 090-1886-7631	
	https://matsumoto-farm.com/	



主要商品名	菜の花ふりかけ「なのはな畑」	
<p>滝川市が日本有数の作付面積を誇る菜の花のはなびらを丁寧に乾燥させて、ふりかけにしました。ほかほかごはんにかけて食卓でも「なのはな畑」が楽しめます。</p>		
規格・価格	30g・430円	
主な原材料	菜の花のはなびら、おあさ、食塩ほか	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、海鮮工房やまだ、そらいちマーケット、道の駅たきかわほか	
その他の商品	塩麴、なのはなの恵みドレッシング、ドライニンニクほか	
企業名	松本農園 松本 恵梨子	
	〒079-0461 滝川市江部乙町3905番地29 TEL 090-1886-7631	
	https://matsumoto-farm.com/	



主要商品名	もちむぎ畑	
<p>滝川産もち麦をたっぷり使用したお味噌です。材料の22%がもち麦、松本農園で低農薬で元気に育った大豆も40%入っており、もち麦を麴にし、ふっくらんこの米麴と丁寧にブレンドして作っています。もち麦は言わずと知れたスーパー健康フードであり、味噌で手軽に食べられると喜ばれています。</p>		
規格・価格	300g 1パック 540円(税込)	
主な原材料	もち麦、大豆、米麴	
出荷時期	通年	
保存方法	冷蔵	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、海鮮工房やまだ、そらいちマーケット ほか	
その他の商品	塩麴、菜の花ふりかけ「なのはな畑」、なのはなの恵みドレッシング ほか	
企業名	松本農園 松本 恵梨子	
	〒079-0461 滝川市江部乙町3905番地29 TEL 090-1889-7631	
	https://matsumoto-farm.com/	



主要商品名	北海道産もち麦ごはん	
テレビ番組で、水溶性食物繊維が豊富で腸内環境を整える効果があるといわれているもち麦。JAたきかわ産のもち麦と北海道産ゆめぴりかで作った北海道産もち麦ごはんは、レンジでチンですぐにお召し上がりいただけます。日本雑穀アワード2018で金賞受賞！		
規格・価格	180g 200円（税込）	
主な原材料	北海道産ゆめぴりか、JAたきかわ産もち麦	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	イオン滝川店、成城石井、明治屋、小田急OX、amazon ほか	
企業名	濱田精麦株式会社 取締役 濱田 翔太	
	〒259-1146 神奈川伊勢原市鈴川19 TEL 0463-95-1111	
	http://www.hamadaseibaku.co.jp/	



主要商品名	氷温熟成ゆめぴりかごはん	
雪の冷気で貯蔵する雪室倉庫で鮮度を保った「北海道産（JAたきかわ）ゆめぴりか」をパックご飯にしました。氷温熟成で身を引き出し、ガス直火炊き製法で炊き上げたフレッシュな状態でパックしています。		
規格・価格	150g 200円	
主な原材料	うるち米	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	道の駅たきかわ、JAたきかわ菜の花館、成城石井、明治屋ほか	
その他の商品	北海道産もち麦ごはん	
企業名	濱田精麦株式会社 取締役 濱田 翔太	
	〒259-1146 神奈川伊勢原市鈴川19 TEL 0463-95-1111	
	http://www.hamadaseibaku.co.jp/	



主要商品名	紅甘雪の焼きいも	
北海道滝川のブランドさつまいも「紅甘雪」を焼き芋にして真空パックしました。開けたらすぐに食べられる、しっとりした甘さの焼きいもです。夏は冷やし焼きいももオススメです！		
規格・価格	200g 540円	
主な原材料	さつまいも	
出荷時期	通年	
保存方法	冷蔵	
主な販売先	JAたきかわ菜の花館、そらいちマーケット、海鮮工房やまだ、道の駅たきかわ	
その他の商品	さつまいも「紅甘雪」	
企業名	香西農園 代表 小西 静江	
	〒073-0003 滝川市滝の川町西8丁目2番8号	
	https://kozaifarm.stores.jp/	



主要商品名	シルクスイートのほしいも	
しっとり柔らかく、噛むほどに甘くなる。約1年間じっくり熟成させたシルクスイートがほしいもになりました。		
規格・価格	100g 750円	
主な原材料	さつまいも（シルクスイート）	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	道の駅たきかわ、JAたきかわ菜の花館	
その他の商品	さつまいも「紅甘雪」、紅甘雪の焼きいも	
企業名	香西農園 代表 小西 静江	
	〒073-0003 滝川市滝の川町西8丁目2番8号	
	https://kozaifarm.stores.jp/	



主要商品名	さつまいもバタージャム		
	滝川市「香西農園」のさつまいも「紅甘雪（へにあまゆき）」を使用し、さつまいもの風味豊かな甘さを損なわないよう砂糖とバター、蜂蜜、バニラビーンズで仕上げたジャムです。		
規格・価格	140g 1瓶 648円（税込）		
主な原材料	さつまいも（滝川産）、砂糖、水飴、バター、蜂蜜		
出荷時期	通年		
保存方法	常温（直射日光を避ける）		
主な販売先	今日は、どのジャムにしようかな？、通信販売		
その他の商品	りんごバター、いちごバター、あずきバター、かぼちゃバター 他		
企業名	（有）フォレスト 今日は、どのジャムにしようかな？ 代表取締役社長 寺島 伸一 〒073-0033 TEL 0125-23-8750 滝川市新町4丁目13番5号 FAX 0125-23-8751 https://kyoujam.com/		

主要商品名	きらら三昧		
	深川市産の青南蛮と自家製米こうじで仕込んだ三升漬。しょう油以外はすべて地元食材を使用し、辛さは中辛と辛口の2種類。ご飯のお供はもちろん、豆腐、いか刺しの薬味など、お好みの組合せでお召し上がりください。【これぞ！ふかがわ名物】認定商品		
規格・価格	1個（200g） 450円 ※中辛、辛口いずれも同様。		
主な原材料	米麹、青南蛮、しょう油		
出荷時期	10月～11月ごろ		
保存方法	常温（開封後 要冷蔵）		
主な販売先	深川物産館、道の駅ライズランドふかがわ		
企業名	きたそらち農業協同組合 音江特産品研究グループ 〒074-1271 TEL 0164-26-0137 深川市広里町1丁目3番6号		

主要商品名	ふかがわポーク ウィナーソーセージ		
	ふかがわポークは、市内の放牧場を走り回り、のびのびと育った豚です。また、飼料には深川産の米粉を混ぜており、良質であっさりとした脂と弾力のある肉質が特徴です。どなたでも安心して食べていただけるよう添加剤の使用は必要最小限に抑えて製造しています。		
規格・価格	120g 430円 ※市内販売価格		
主な原材料	豚肉（北海道深川産）		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	道の駅ライズランドふかがわ、アグリ工房まあぶ、深川物産館、ホクレンショップ（イチセン店）		
その他の商品	ロースハム、ボンレスハム、ベーコン、肩ロースベーコン、ヒレハム、ソーセージステーキ		
企業名	（株）深川未来ファーム 代表取締役 野 弘道 〒074-0028 TEL 0164-23-3484 深川市一戸町字一戸7354番地 FAX 0164-34-5567 https://fukagawamirai-farm.co.jp/		

主要商品名	ミス三升漬		
	自家製の青なんばん、米こうじ等を混ぜ合わせ、絶妙な味に仕上げています。		
規格・価格	160g 450円（税込）		
主な原材料	なんばん、こうじ		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、すしはんGARDEN、Aコープなんぼろ		
企業名	（有）鯨半 伊藤 祐介 〒069-0238 TEL 011-378-2828 南幌町元町1丁目2番9号		

主要商品名	三升漬		
辛さがピリリときいたおふくろの味。お酒の肴にどうぞ。			
規格・価格	140g 370円（税込）		
主な原材料	なんばん、こうじ		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	南幌温泉、Aコープなんぼろ、南幌町ふるさと物産館、みどり会直売所		
企業名	みどり会 代表 岩崎 秀子		
	〒069-0215 南幌町南15線西2番地 TEL・FAX 011-378-0381		

主要商品名	ブルーベリージャム		
南幌産のブルーベリーを使った無添加ジャム。ほどよい酸味と甘みがあります。			
規格・価格	140g 500円（税込）		
主な原材料	ブルーベリー（北海道南幌町産）		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	南幌温泉、Aコープなんぼろ、南幌町ふるさと物産館、みどり会直売所		
企業名	みどり会 代表 岩崎 秀子		
	〒069-0215 南幌町南15線西2番地 TEL・FAX 011-378-0381		

主要商品名	南幌キャベツキムチ		
南幌産キャベツ（グリーンボール）と本場韓国産の唐辛子がベストマッチした本格的な味が人気です。			
規格・価格	クリーンカップ300g 470円（税込）、真空パック250g 350円（税込）		
主な原材料	キャベツ、唐辛子		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	町内各販売店、どさんこプラザ、きたキッチン、イオン北海道、北雄ラッキー		
その他の商品	白菜キムチ、大根キムチ、海鮮キムチ		
企業名	（株）南幌町農産物加工センター 代表取締役 渡部貴司		
	〒069-0209 南幌町南9線西14番地 TEL 011-378-2352 FAX 011-378-2028		

主要商品名	なんぼろジンギスカン		
秘伝のタレがしみこんだ、やわらかくてジューシーな味がポイントです。			
規格・価格	ラム：1kg 2,600円（税込）、ロース：1kg 2,700円（税込）		
主な原材料	羊肉		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵、冷凍		
主な販売先	潤屋、町内各販売店、イオン北海道、新千歳空港、イトーヨーカドー、北雄ラッキー		
企業名	（有）潤屋 代表 平田 仁明		
	〒069-0232 南幌町緑町4丁目5番1号 TEL 011-378-2929 FAX 011-378-2127		

主要商品名	北の海鮮ラーメン（かに風味味噌、ほたて風味塩、昆布出汁醤油）	
北海道の海鮮出汁が効いたスープと道産小麦で作ったこだわりの麺がよく絡みます。		
規格・価格	2食入り・410円	
主な原材料	小麦粉	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	南幌町観光協会特販所	
その他の商品	うどん、パスタ等	
企業名	（株）札幌麺匠 代表取締役 栗原 健一	
	〒069-0211 南幌町南11線西14番地 TEL 011-378-2211	



主要商品名	なんぼろキムチラーメン	
フリーズドライしたキャベツキムチをトッピング。北海道南幌町の新たな名物として大好評です。		
規格・価格	1袋（2食入）610円（税込）	
主な原材料	道産小麦粉、南幌町産キャベツキムチ	
出荷時期	通年	
保存方法	冷蔵	
主な販売先	Aコープなんぼろ、南幌町ふるさと物産館、南幌温泉	
その他の商品	南幌キャベツキムチ、なんぼろ冷麺	
企業名	（株）南幌町農産物加工センター 代表取締役 渡部貴司	
	〒069-0209 南幌町南9線西14番地 TEL 011-378-2352 FAX 011-378-2028	



主要商品名	なんぼろ冷麺	
麺にキャベツを練り込んだ盛岡風冷麺。キャベツキムチを入れて食べるのがポイントです。		
規格・価格	1袋（2食入）640円（税込）	
主な原材料	南幌町産キャベツ粉末	
出荷時期	通年	
保存方法	冷蔵	
主な販売先	南幌温泉、Aコープなんぼろ、南幌町ふるさと物産館	
その他の商品	南幌キャベツキムチ、なんぼろキムチラーメン	
企業名	（株）南幌町農産物加工センター 代表取締役 渡部貴司	
	〒069-0209 南幌町南9線西14番地 TEL 011-378-2352 FAX 011-378-2028	



主要商品名	なんばんみそ	
三升漬よりも辛さの少ない、昆布のみその味を楽しんでください。		
規格・価格	140g 370円（税込）	
主な原材料	みそ、なんばん、昆布	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	Aコープなんぼろ、南幌町ふるさと物産館、みどり会直売所、南幌温泉	
企業名	みどり会 代表 岩崎 秀子	
	〒069-0215 南幌町南15線西2番地 TEL・FAX 011-378-0381	



主要商品名	雪の下（水煮）		
適度なぬめりがあり、歯ごたえが良くシャキシャキ感があり、味も大変コクがあって、特に汁物料理に最適です。味噌汁、うどん、和風・洋風ソース等にご使用下さい。			
規格・価格	100g 220円（税込）		
主な原材料	雪の下		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、Aコープなんぼろ店		
企業名	（株）スリービー 代表取締役社長 石田 真己		
	〒069-0238 TEL 011-378-2273		
	南幌町元町1丁目1番1号 FAX 011-378-2174		
	https://www.three-b.co.jp/		

主要商品名	たもぎ茸（水煮）		
歯切れ、口当たりが良く、熱を加えてもボリュームを失わず、アミノ酸の豊富さ・栄養価の高さでは他のキノコの群を抜いています。全国財団法人「学校給食会」の食材として認定を受け、広く採用されています。			
規格・価格	100g 160円（税込）		
主な原材料	たもぎ茸		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、Aコープなんぼろ店		
企業名	（株）スリービー 代表取締役社長 石田 真己		
	〒069-0238 TEL 011-378-2273		
	南幌町元町1丁目1番1号 FAX 011-378-2174		
	https://www.three-b.co.jp/		

主要商品名	ピュアホワイトスープ		
ピュアホワイトの美味しさを凝縮したミルクのような白いスープ。牛乳と混ぜても甘い味わいを満喫できます。			
規格・価格	2～3人前 600円（税込）		
主な原材料	とうもろこし（ピュアホワイト）、玉ねぎ、牛乳		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、Aコープなんぼろ店、南幌温泉、城地農産		
企業名	南幌町明るい農村ネットワーク 代表 城地 英紀		
	〒069-0213 TEL 011-378-1378		
	南幌町南13線西12番地		
	http://siroi-toukibi.ftw.jp		

主要商品名	ピュアホワイトドレッシング		
ピュアホワイトそのものの風味とこくのある甘みが特徴です。サラダだけでなく、調味料感覚であらゆる調理に風味をプラスできます。			
規格・価格	190ml 520円（税込）		
主な原材料	とうもろこし（ピュアホワイト）、醸造酢、食塩、醤油、糖質		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	城地農産、南幌町ふるさと物産館、Aコープなんぼろ、南幌温泉、ことぶさや		
企業名	南幌町明るい農村ネットワーク 代表 城地 英紀		
	〒069-0213 TEL 011-378-1378		
	南幌町南13線西12番地		
	http://siroi-toukibi.ftw.jp		

主要商品名	なんと！おいしい若葉のしずく なんと！おいしい若葉のしずくミニ	
南幌町産大麦若葉を使用した美味しく飲みやすい青汁です。		
規格・価格	3g×30包（箱） 2,700円 / 3g×5包（袋） 540円	
主な原材料	大麦若葉エキス	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	南幌工場直売所、南幌温泉、南幌町ふるさと物産館	
企業名	日生バイオ（株） 代表取締役 松永 政司 TEL 0123-37-5533 FAX 0123-36-0005 support@nisseibo-hokkaido.com	



主要商品名	たもぎ茸のお茶	
お肌に良いセラミドと、低下した腸の働きと免疫力をアップさせるといわれるβグルカンが豊富。 保存料、添加物は一切使用していないノンカフェインの健康茶です。		
規格・価格	2g×8包 430円（税込）	
主な原材料	たもぎ茸	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、南幌温泉、Aコープなんぼろ店	
企業名	(株)スリービー 代表取締役社長 石田 真己 TEL 011-378-2273 FAX 011-378-2174 https://www.three-b.co.jp/	



主要商品名	めんこい菜とうふ	
南幌町産の大豆を100%使用して作った、野菜入りとうふです。濃厚な大豆の甘さを楽しめます。		
規格・価格	1パック（450g） 300円（税込）	
主な原材料	大豆（南幌町産）、野菜（南幌町産・北海道産）	
出荷時期	通年	
保存方法	冷蔵	
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、ことぶきや、みどり会直売所	
企業名	菜の花会 代表 鈴木 きみ TEL 011-378-0465 FAX 011-378-0754	



主要商品名	なんと！おいしい若葉のしずく なんと！おいしい若葉のしずくミニ	
南幌町産大麦若葉を使用した美味しく飲みやすい青汁です。		
規格・価格	3g×30包（箱） 2,700円 / 3g×5包（袋） 540円	
主な原材料	大麦若葉エキス	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	南幌工場直売所、南幌温泉、南幌町ふるさと物産館	
企業名	日生バイオ（株） 代表取締役 松永 政司 TEL 0123-37-5533 FAX 0123-36-0005 support@nisseibo-hokkaido.com	



主要商品名	たもぎ茸のお茶		
<p>お肌に良いセラミドと、低下した腸の働きと免疫力をアップさせるといわれるβグルカンが豊富。 保存料、添加物は一切使用していないノンカフェインの健康茶です。</p>			
規格・価格	2g×8包 430円(税込)		
主な原材料	たもぎ茸		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、南幌温泉、Aコープなんぼろ店		
企業名	(株)スリービー 代表取締役社長 石田 真己		
	〒069-0238 TEL 011-378-2273		
	南幌町元町1丁目1番1号 FAX 011-378-2174		
	https://www.three-b.co.jp/		

主要商品名	めんこい菜とうふ		
<p>南幌町産の大豆を100%使用して作った、野菜入りとうふです。濃厚な大豆の甘さを楽しめます。</p>			
規格・価格	1パック(450g) 300円(税込)		
主な原材料	大豆(南幌町産)、野菜(南幌町産・北海道産)		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	南幌町ふるさと物産館、ことぶきや、みどり会直売所		
企業名	菜の花会 代表 鈴木 きみ		
	〒069-0210 TEL 011-378-0465		
	南幌町南10線西2番地 FAX 011-378-0754		

主要商品名	ちひろ餅 (白餅、よもぎ餅、豆餅、とまと餅)		
<p>甘さ控えめなこしあん、春一番に積んだよもぎ、減農薬栽培の黒豆、真っ赤に熟したとまとから作るピューレを使い、ねばりが強く、こしがある地元産米のもち米を使った、生産から加工まで「土梨夢」のこだわり製法で仕上げた餅です。</p>			
規格・価格	各125円(税込)		
出荷時期	通年		
保存方法	冷凍		
主な原材料	もち米、小豆、でんぷん、よもぎ、黒豆、塩、とまとピューレ		
主な販売先	通信販売		
企業名	味わい手作り工房土梨夢 ^{ドリーム} 代表 遠藤 共子		
	〒079-0302 TEL・FAX 0125-65-4727		
	奈井江町白山3区		

主要商品名	手のべそば		
<p>甘味、香りが大変良いポタン種のそば粉を使用した手のべそばです。</p>			
規格・価格	250g入り 1袋 400円(税込)		
主な原材料	そば粉		
出荷時期	常時		
保存方法	常温		
主な販売先	からまつ園店舗、通信販売		
その他の商品	そば粉、そば茶、そば米、自家製そばつゆ		
企業名	(有)からまつ園 代表取締役 佐藤 正光		
	〒079-0305 TEL 0125-65-4571		
	奈井江町字チャシュナイ992 FAX 0125-65-4948		

主要商品名	ドライマトのオイル漬け		
自家製ドライマトを長期保存できるようにオイル漬けにしました。			
規格・価格	120g 600円(税込)		
主な原材料	ドライマト、オリーブ油		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	通信販売、奈井江道の駅		
企業名	(有) 江口農園 江口 敏文		
	〒079-0305 奈井江町字茶志内美唄3930-2 TEL・FAX 0125-65-3580		
	http://www.eguchinouen.com/		

主要商品名	ハーブ塩		
4種類のハーブが効いた調味塩です。			
規格・価格	20g 300円(税込)		
主な原材料	岩塩、ローズマリー、タイム、バジル、イタリアンパセリ		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	通信販売、奈井江道の駅		
企業名	(有) 江口農園 江口 敏文		
	〒079-0305 奈井江町字茶志内美唄3930-2 TEL・FAX 0125-65-3580		
	http://www.eguchinouen.com/		

主要商品名	月見原工房のジャム(野イチゴ・ブルーベリー)		
北海道産の素材をふんだんに使ったジャム。ブルーベリーと野イチゴの二種類があり、素材の味を生かした上品な甘さと酸味のハーモニーがやみつきになる商品です。パンやヨーグルト等と一緒に召し上がってください。			
規格・価格	140g 500円(税込)		
主な原材料	北海道産野いちご 砂糖(野イチゴジャム)、北海道産ブルーベリー 砂糖(ブルーベリージャム)		
出荷時期	通年(在庫に限りあり、なくなり次第終了)		
保存方法	直射日光を避け常温保存		
主な販売先	上砂川岳温泉パノラの湯		
企業名	月見原工房 鈴木 美生		
	〒002-0856 札幌市北区屯田6条7-4-27		

主要商品名	スイートコーン缶詰・ホワイトアスパラガス 缶詰		
甘味のあるスイートコーンと、新鮮なホワイトアスパラガスを缶詰にしました。箱詰めは本州向けの贈答に人気があります。			
規格・価格	アスパラ(内容総量425g、固形量285g) 1,944円(税込) ホールコーン(内容総量435g、固形量275g) 295円(税込)		
主な原材料	スイートコーン、ホワイトアスパラガス		
出荷時期	通年		
保存方法	常温、開封後は要冷蔵		
主な販売先	ゆにガーデン		
企業名	クレードル興農(株) 三川工場 山岸 義三郎		
	〒069-1135 由仁町西三川757 TEL 0123-86-2155 FAX 0123-86-2022		

主要商品名	ゆにドレ		
4種類のハーブの香りと、玉ねぎの甘さを生かしたノンオイル・ドレッシング調味料！野菜サラダだけではなく、ハンバーグ、焼肉などの肉料理でも美味しく召し上がれます。			
規格・価格	1本（200ml）500円(税込)		
主な原材料	由仁町産減農薬玉ねぎ・ハーブ		
出荷時期	通年		
保存方法	常温（開封後は冷蔵）		
主な販売先	ゆにガーデン、ユニの湯、てらさわ商店、ポッポ館		
企業名	（一社）由仁町観光協会 会長 窪田 裕司 〒069-1205 TEL 0123-83-2136 由仁町中央27番地 FAX 0123-83-2137 http://www.yuni-kankou.com		

主要商品名	ぎゅぎゅっと！とうもろこし		
朝取りしたとうもろこしを、美味しさそのままに「ぎゅぎゅっと！」レトルトにしました。本州への贈答品に最適です。品種はピュアホワイトとゴールドラッシュがあります。			
規格・価格	ホワイトシヨコラ 1本 300円（税抜）、ゴールドラッシュ 1本 300円（税抜）		
主な原材料	とうもろこし		
出荷時期	9月～翌年7月頃まで		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	てらさわ商店		
その他の商品	ぎゅぎゅっと！バターじゃが		
企業名	（株）喜井ファーム 喜井 大輔 〒069-1135 TEL・FAX 0123-87-3585 由仁町西三川63		

主要商品名	日食 プレミアムピュアオートミール		
オート麦100%のオートミール。日本人に食べやすいように加工しています。食物繊維・鉄分が豊富です。			
規格・価格	340g・395円（税抜希望小売価格）		
主な原材料	オート麦		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	スーパーなどの小売店、インターネット通信販売など		
その他の商品	グラノーラ、コーンフレーク		
企業名	日本食品製造合資会社 戸部 謙ルイス 〒069-1144 TEL 0123-86-2026 由仁町本三川660番地 FAX 0123-86-2027 http://www.nihonshokuhin.co.jp		

主要商品名	日食 プレミアムコーンフレーク 最上質プレーン		
有機とうもろこしに有機砂糖と赤穂の天塩で仕上げた、とうもろこし本来の香ばしさを感ずる製品です。			
規格・価格	215g・320円（税抜希望小売価格）		
主な原材料	有機とうもろこし		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	スーパーなどの小売店、インターネット通信販売など		
その他の商品	オートミール、グラノーラ		
企業名	日本食品製造合資会社 戸部 謙ルイス 〒069-1144 TEL 0123-86-2026 由仁町本三川660番地 FAX 0123-86-2027 http://www.nihonshokuhin.co.jp		

主要商品名	日食 ビターグラノーラ		
大人の男性の嗜好に合わせた甘さ控えめの新食感グラノーラ。ワインやウイスキーのお供にもお勧めです。			
規格・価格	215g・333円（税抜希望小売価格）		
主な原材料	とうもろこし		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	スーパーなどの小売店、インターネット通信販売など		
その他の商品	オートミール、コーンフレーク		
企業名	日本食品製造合資会社 戸部 謙イス		
	〒069-1144 TEL 0123-86-2026 由仁町本三川660番地 FAX 0123-86-2027		
	http://www.nihonshokuhin.co.jp/		

主要商品名	野菜めし		
原木しいたけをベースに由仁町産野菜を使った野菜めし！お米と一緒に炊くだけだ、たくさんの野菜を摂ることができます。しいたけはビタミンDと食物繊維が豊富で、ビタミンDがカルシウムを骨にしてくれます。、黒千石大豆にはリノール酸が含まれており、コレステロールを下げる効果があると言われています。			
規格・価格	1袋 500円（税込）		
主な原材料	原木しいたけ、黒千石大豆、人参、ごぼう、大根		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	てらさわ商店、ゆにガーデン、ユンニの湯、くるるの社、道の駅安平		
その他の商品	原木しいたけ、乾し野菜		
企業名	長嶋しいたけ農園 長嶋正義		
	〒069-1211 TEL 090-4874-2382 由仁町岩内3231番地 FAX 0123-83-3133		

主要商品名	生ホルモン		
独特の臭みを抑えるため、可能な限り新鮮な材料を使い、丁寧に手作業で下処理・製造を行っています。ホルモンが苦手な方でも召し上がって頂けるように心がけております。最後のめで麺を入れて食べるのは、地元の方の間では常識になっております。			
規格・価格	店内 450円（税込）、持ち帰り 500g 1,000円（税込）		
主な原材料	ホルモン		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	東京ホルモン		
その他の商品	レバー、サガリ、心舌		
企業名	東京ホルモン 窪田 裕司		
	〒069-1206 TEL 0123-83-2652 由仁町本町299 FAX 0123-83-2672		
	http://tokyohorumon.com/		

主要商品名	豆腐・味噌・梅干し・おからパウダー・すぐりメロン粕みそ漬		
由仁町産大豆で、遺伝子組み換えではありません。			
規格・価格	豆腐 白(390g) 300円(税抜) 味噌 白(300g) 450円(税抜) おからパウダー 100g 200円(税抜) すぐりメロン粕みそ漬 200g 437円(税抜)		
主な原材料	大豆		
出荷時期	通年		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	新屋農場、ゆにガーデン(夏場)、ユンニの湯		
その他の商品	梅干し		
企業名	新屋農場 新屋 礼子		
	〒069-1135 TEL・FAX 0123-86-2346 由仁町西三川673		