




〈農産品〉


主要商品名	達布のいも		
達布山は、アイヌ語で「頂上の丸い山」という意味の「タブ・コブ」を語源とする、標高約144mの小高い山です。この山の地質は約800万年前の海で堆積した非常に硬い地層（岩見沢層）からできており、差別侵食によって小高い山になったと考えられています。 この山の麓で作られたじゃがいも（主に男爵いも）は、黒土のいもとして地元を中心に親しまれています。			
規格・価格	1箱（10kg） 1,600円前後（税込）		
出荷時期	9月中旬～		
保存方法	冷蔵所		
主な販売先	Aコープ三笠店、がんばり村ファーム、(有)中村鮮魚店		
その他の商品	トマト、メロン、小玉スイカ		
企業名	のみやまファーム 野見山 朋秀		
	〒068-2163 三笠市達布777番地		
	http://www.nomifarm.com/		

主要商品名	三笠メロン		
三笠メロンは、三笠市内で生産されるメロンのブランドです。三笠の食文化とともに育まれてきた伝統野菜として、地域の努力により、今日まで継承され、私たちが毎日食へなれている野菜とは違った魅力と価値を持ち、三笠市の資源であり財産でもあります。自然が長い年月をかけて作り上げた土壌や、三笠特有の気候、地形などを利用して栽培された三笠メロンには、三笠の「シオの恵み」がたっぷり詰まっています。			
規格・価格	1箱（8kg・4～6玉）※価格は店舗にてご確認ください。		
出荷時期	7月上旬～8月上旬		
保存方法	常温		
主な販売先	イオンスーパーセンター三笠店、 その他イオングループにおいてカタログでの取扱あり		
その他の商品	トマト、きゅうり、キャベツ		
企業名	イオンアグリ創造（株） 農場長 山貴 伸一郎 北海道三笠農場		
	〒068-21 三笠市清住町94番地1		
	http://www.aeon.jp/agricreate/		


主要商品名	黒さんご胡瓜		
この品種の胡瓜は、三笠で古くから生産されていますが、現在では生産している農家も少なく、希少な種です。実は曲がりがなく、濃い緑色、表面にゴツゴツとしたイボが付いているのが特徴で、歯切れの良いシャキシャキとした食感を楽しむことができます。			
規格・価格	1袋（3本） 140円前後（税込）		
出荷時期	7月上旬～9月中旬		
保存方法	冷蔵		
主な販売先	Aコープ三笠店、道の駅「三笠」		
その他の商品	とうもろこし、かぼちゃ、唐辛子		
企業名	杉山農園 杉山 文夫		
	〒068-2161 三笠市本郷町127番地4		

主要商品名	夏の女神（黒皮のスイカ）		
硬くて黒い皮の種がほとんどないことと、強い甘みが特徴で、とても食べやすいスイカです。			
規格・価格	3kg～8kg 1,050円～3,000円（税込）		
出荷時期	7月上旬から8月中旬		
保存方法	常温		
主な販売先	富田広之農園、道の駅「三笠」		
その他の商品	メロン、スイートコーン、かぼちゃ		
企業名	富田広之農園 富田 広之		
	〒068-21 三笠市大里196番地		
	TEL 01267-3-1247		

主要商品名	三笠ジオパークに行ってきたよ。		
三笠を含む空知地方は、北海道有数の米の産地として知られています。空知地方はその一帯を米穀生産地帯にしようと、昭和4年に「北海幹線水路」（北海道遺産）が設置され、北海道を代表する米どころとなりました。そんな空知地方にある三笠は、米どころの一つとして、美味しいお米作りが盛んに行われております。三笠を訪れた思い出やお土産として「三笠産なつぼし」をぜひお試しください。			
規格・価格	150g（1合） 300円（税込み）		
主な原材料	米（なつぼし）		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	道の駅「三笠」、ESSOR STORE		
企業名	一般社団法人 北海道三笠観光協会 代表理事 岡本 政人 〒068-21 三笠市岡山1056番地1 http://mikasa-kanko.jp/		


主要商品名	三笠1億年のモノ語り		
三笠市は、アンモナイトなどの白亜紀の化石や石炭といった大地のお宝が有名なまちです。アンモナイトが海を泳いでいた1億年前から、石炭のもとになったメタセコイアのジャングルが広大に広がっていた5000万年前、そして三笠が炭鉱まちとして栄えた現在までを気軽に1億年時間旅行ができます。この1億年のモノ語りを表現したデザインになっています。三笠を訪れた記念やお土産品として「三笠産おぼろづき」いかがでしょうか？			
規格・価格	150g（1合） 300円（税込み）		
主な原材料	米（おぼろづき）		
出荷時期	通年		
保存方法	常温		
主な販売先	道の駅「三笠」、ESSOR STORE		
企業名	一般社団法人 北海道三笠観光協会 代表理事 岡本 政人 〒068-21 三笠市岡山1056番地1 http://mikasa-kanko.jp/		


<加工食品>


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 ぷろぐれす 皆川 英嗣 〒068-2156 三笠市宮本町509番地2 TEL・FAX 01267-2-7467		

主要商品名	三笠のめぐみ		
地場産野菜を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 ぷろぐれす 皆川 英嗣 〒068-2156 三笠市宮本町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 TEL 01267-2-2460 三笠市幸町7番地5 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、お好みに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ゾ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	



<菓子・パン>

主要商品名	北風の旅人	
ソフトな甘さのホワイトチョコレートをサクとしたゴフルで5層にサンドしたお菓子です。世界食品コンテスト「モンドセレクション」で13年連続最高金賞を受賞した逸品です。		
規格・価格	20個入り 1,080円(税込)、12個入り 650円(税込)	
主な原材料	砂糖、植物油、小麦粉、乳糖、鶏卵、脱脂粉乳、全粉乳、アーモンド粉末、ココアバター、乳化剤、ソルビトール、膨張剤、着色料(カラメル)、香料	
出荷時期	通年	
保存方法	直射日光を避け、常温保存	
主な販売先	新千歳空港、北海道内土産品売店、道の駅「三笠」、ESSOR STORE	
その他の商品	ブルーベリーの散歩道、ハスカップサンド、キャラメルチョコサンドクッキー	
企業名	(株)サンワールド 代表取締役 斎藤 泰宏	
	〒068-2165 TEL 01267-2-6838 三笠市岡山440-12 FAX 01267-2-6900	



主要商品名	はあ～北海名物	
<p>北海盆唄の発祥の地として、北海盆おどりの櫓を表現した、長いポテトスティックです。地元で慣れ親しまれている達布のジャガイモと、行者にんにくがコラボレーションした風味豊かな一品です。</p>		
規格・価格	1箱12本 420円（税込）	
主な原材料	三笠のジャガイモ、行者にんにくパウダー	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	道の駅「三笠」、ESSOR STORE	
その他の商品	石炭ざんぎ、野菜クッキー、三笠のめぐみ	
企業名	合同会社ぷろぐれす 皆川 英嗣	
	〒068-2156 三笠市宮本町509番地2 TEL・FAX 01267-2-7467	



主要商品名	地層パウンドケーキ	
<p>（商品のPR）石炭や化石が埋まっている三笠の地層を味の違いで表現しました。土の部分はココアで、石炭層をチョコチップで、砂岩・泥岩層を抹茶で表現しています。</p>		
規格・価格	1個 300円	
主な原材料	小麦粉、バター、砂糖、卵、アーモンドパウダー、チョコレート、ココア、抹茶、膨張剤	
出荷時期	通年	
保存方法	日光、高温、多湿を避け保存	
主な販売先	きいろいくるま（道の駅）、ESSOR STORE	
その他の商品	パウンドケーキ（プレーン・抹茶・紅茶など）、シューラスク	
企業名	合同会社ぷろぐれす 皆川 英嗣	
	〒068-2156 三笠市宮本町509番地2 TEL・FAX 01267-2-7467	



主要商品名	三笠鉄道村チョコサンドクッキー	
<p>口どけの良いムースホワイトチョコレートをサクとしたゴフルでサンドしたお菓子です。</p>		
規格・価格	12枚入り 680円（税込）	
主な原材料	砂糖、小麦粉、植物油、乳糖、鶏卵、脱脂粉乳、全粉乳、アーモンド粉末、ココアバター、乳化剤、ソルビトール、カラメル、大豆	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	三笠鉄道記念館、道の駅「三笠」	
その他の商品	ジオ弁、ジオ駅弁	
企業名	三笠振興開発（株） 三宅 博文	
	〒068-2145 三笠市幌内町2丁目287番地 TEL 01267-3-1123 FAX 01267-2-6965	
	http://www.s-304.com	



主要商品名	石炭焼黒ごま	
<p>石炭をイメージし、生地には竹炭、餡には黒ごまを使用した真っ黒なおやきで、ごまの風味豊かな味わいです。</p>		
規格・価格	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	
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 三笠市多賀町1番地6 TEL・FAX 01267-3-7136	



主要商品名	豆花（トウホウ）	
自家製の豆乳を使用したプリンで、三笠にある1億年前から現代までのさまざまな地層を各種ソースと色で表現しています。		
規格・価格	プレーン、ゴマ、マンゴー、ストロベリー、ブルーベリー、おぐら 各200円（税込）	
主な原材料	豆乳、砂糖	
出荷時期	通年	
保存方法	5℃以下で保存	
主な販売先	道の駅「三笠」	
その他の商品	豆腐、油あげ、こんにゃく、あげなっとう、豆乳ソフトクリーム	
企業名	白川とうふ店	代表 白川 貴弘
	〒068-2164 三笠市いちきしり954-24	TEL 01267-3-1001 FAX 01267-3-1010



主要商品名	豆乳ソフトクリーム	
自家製の豆乳を使用したソフトクリーム（牛乳・卵不使用）です。各種ソースがかかった様子が、三笠の1億年前から現代までの多様な地層を表し、それが褶曲作用によって垂直になっている様子を再現しています。		
規格・価格	プレーン 360円（税込）、いちご、チョコ、ブルーベリー、マンゴー、黒ゴマ 各400円（税込）	
主な原材料	豆乳、砂糖	
出荷時期	通年	
主な販売先	道の駅「三笠」	
その他の商品	豆腐、油あげ、こんにゃく、あげなっとう、豆花（トウホウ）	
企業名	白川とうふ店	代表 白川 貴弘
	〒068-2164 三笠市いちきしり954-24	TEL 01267-3-1001 FAX 01267-3-1010




主要商品名	三笠物語	
大地に見立てたスポンジ生地の中に石炭をイメージしたつぶあんや、アンモナイトの化石をイメージしたさつま芋をサンドした焼き菓子です。		
規格・価格	1個 216円（税込）	
主な原材料	卵、砂糖、小麦粉、植物性油脂、（大豆含む）、小豆、さつま芋	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	尙長栄堂稲葉	
その他の商品	ココナッツロール	
企業名	尙長栄堂稲葉	射號津 寛
	〒068-2153 三笠市幸町7番地12	TEL・FAX 01267-2-2076
https://www.city.mikasa.hokkaido.jp/geopark/		




主要商品名	アンモナイトメロンパン （ココア・いちご・抹茶）	
三笠高校地域連携部が三笠で多く産出するアンモナイトの「化石」をイメージして作ったメロンパンです。味は、ココア・いちご・抹茶の3種類。		
規格・価格	240円（税込）	
主な原材料	小麦粉、砂糖、卵、植物性油脂、脱脂粉乳、バター、塩、水飴、ココアパウダー、苺果汁、抹茶パウダー	
出荷時期	通年（土日祝日のみ）	
保存方法	常温	
主な販売先	ESSOR STORE	
その他の商品	ゴロゴロ石炭クッキー	
企業名	（有）モンパリ	
	〒068-2165 岩見沢市岩見沢市5条西2丁目4-1	TEL/FAX 0126-24-28440
https://www.city.mikasa.hokkaido.jp/geopark/		



主要商品名	ゴロゴロ石炭クッキー		
三笠高校地域連携が竹炭パウダーを使用し、石炭に似た商品を開発。軽い触感が特徴の、ほんのり甘いクッキーです。			
規格・価格	70g 300円（税込）		
主な原材料	小麦粉、砂糖、植物油、バター、卵、ブラックココア、竹炭、香料（バニラ）		
出荷時期	通年（土日祝日のみ）		
保存方法	常温		
主な販売先	ESSOR STORE		
その他の商品	アンモナイトメロンパン		
企業名	(有) モンパリ		
	〒068-2165 岩見沢市岩見沢市5条西2丁目4-1 TEL・FAX 0126-24-28440 https://www.city.mikasa.hokkaido.jp/geopark/		

主要商品名	官舎の煉瓦		
旧空知集監獄典獄官舎レンガ煙突の歴史あるレンガを生チョコで表現しました。パッケージは、レンガ煙突を主役に集監獄の情報が盛り込まれています。ご当地感のある商品で、お土産にもおすすめの一品です。			
規格・価格	1個 950円（税込）		
主な原材料	砂糖、カカオマス、ココアパウダー、生クリーム、洋酒、ココア、乳化剤		
出荷時期	通年		
保存方法	開封前は直射日光・高温・多湿を避け、冷蔵保存。開封後は要冷蔵		
主な販売先	名前がないパン屋、道の駅「三笠」、ESSOR STORE		
その他の商品	石炭飴、達布山ショコラ、恐竜クッキー		
企業名	名前がないパン屋 木澤 啓太		
	〒068-2165 三笠市岡山78番地22 TEL 01267-3-7575 FAX		

主要商品名	石炭飴		
竹炭で石炭をイメージした飴です。石炭の輝きを表現するため、純度の高い砂糖を使用しました。また、形にもこだわりの本物そっくりに仕上げました。			
規格・価格	1袋 580円		
主な原材料	砂糖、水あめ、竹炭		
出荷時期	通年		
保存方法			
主な販売先	道の駅「三笠」、ESSOR STORE		
その他の商品	官舎の煉瓦、達布山ショコラ、恐竜クッキー		
企業名	名前がないパン屋 木澤 啓太		
	〒068-2165 三笠市岡山78番地22 TEL 01267-3-7575 FAX		

主要商品名	三笠メロンチョコレート		
三笠メロンの果肉をそのまま使い、チョコレートにしました。甘すぎずほんのりメロンが香ります。			
規格・価格	80g 500円（税込み）		
主な原材料	チョコレート、メロンピューレ、バター、乳化剤、香料、着色料		
出荷時期	通年（時期により在庫数が変わります。）		
保存方法	28℃以下の涼しい場所で保存		
主な販売先	道の駅「三笠」、ESSOR STORE		
企業名	道の駅みかさ農家の店 加勢 寛一		
	〒068-2165 三笠市岡山1056番地8 TEL 01267-2-3901		


＜飲料＞


主要商品名	みわの里（りんごジュース）	
三笠市でとれた新鮮なりんごを使用した自然な風味のジュースです。りんごの品種によって甘さにバラエティーがあり、どなたでもおいしくいただけます（レッドゴールド、つがる、ふじ、北斗、ジョナゴールド、きたがみ。甘→酸順）。		
規格・価格	1,000ml 940円（税込）	
主な原材料	りんご果汁（三笠市産）、保存料（ビタミンC）	
出荷時期	通年	
保存方法	要冷蔵	
主な販売先	自家販売、道の駅「三笠」、ESSOR STORE、三笠市内小売商店	
企業名	伊藤果樹園 農業者 伊藤 征 〒068-2168 三笠市美和204番地 TEL・FAX 01267-2-3106	

＜酒類＞


主要商品名	【白ワイン】BACCHUS、PINOTBLUSH、KERNER、SAUVIGNON BLANC、CHARDONNAY、PINOT GRIS 【赤ワイン】ZWEIGELT、MERLOT、PINOTNOIR	
「美味しいワインは良い葡萄から」を信念に、こだわりのある質の高いワイン作りを目指しています。フルーティーな香りで飲み口さわやかな白ワイン、辛口で味わい深い赤ワインなど各種ご用意しています。子供のように大事に育てた山崎ワインをどうぞご賞味ください。		
規格・価格	PINOT GRIS（白） CHARDONNAY Private Reserve（白） ZWEIGELT（赤） MERLOT（赤） ※容量は全て750ml。 ※価格は店舗またはHPにてご確認ください。	
主な原材料	ぶどう（三笠市産）	
出荷時期	通年	
保存方法	直射日光を避け、1日の温度変化が少ない涼しい場所で保存	
主な販売先	三笠市内酒小売店、直営ショップ	
企業名	（有）山崎ワイナリー 代表取締役 山崎 和幸 〒068-2163 三笠市達布791-22 TEL 01267-4-4410 FAX 01267-4-4411 http://www.yamazaki-winery.co.jp/	

主要商品名	【白ワイン】タキザワブラン、ソーヴィニヨンブラン、デラウエア、キュヴェ・ヴァンタンジュ、ケルナー、ミュラートゥルガウ 【赤ワイン】ピノ・ノワール 【ロゼ】 タキザワロゼ	
力強い、生命力を感じるワイン。北海道の自然の持つ力を極力引き出すワインづくりを目指しています。		
規格・価格	ピノ・ノワール（赤） タキザワブラン（白） タキザワロゼ（ロゼ） ※容量は全て750ml。 ※価格は店舗またはHPにてご確認ください。	
主な原材料	ぶどう（三笠市産）	
出荷時期	通年	
保存方法	直射日光を避け、1日の温度変化が少ない涼しい場所で保存	
主な販売先	三笠市内酒小売店、直営ショップ、ESSOR STORE	
企業名	（有）グリーンテーブル （代表者職・氏名） 代表取締役 滝沢 信夫 〒068-2162 三笠市川内841-24 TEL 01267-2-6755 FAX 01267-2-6760 https://www.takizawawinery.jp	

主要商品名	【白ワイン】ヴィーニュ・シャンタント プリズム、キュベ・プランタニエール 【赤ワイン】ヴィーニュ・シャンタント ヴォロンテ	
空知のテロワールと低収量のブドウから、世界の銘醸地にも引けを取らない、高い品質のワインを目指しています。味わいはインパクトのある果実と輝きのある酸味が主体。長い余韻のミネラル、酸、旨味がしっかりしています。		
規格・価格	ヴィーニュ・シャンタント/プリズム（白） ヴィーニュ・シャンタント/キュベ・プランタニエール（白） ヴィーニュ・シャンタント/ヴォロンテ（赤） ※容量は全て750ml。 ※価格は店舗またはHPにてご確認ください。	
主な原材料	ぶどう（三笠市産）	
出荷時期	通年	
保存方法	直射日光を避け、1日の温度変化が少ない涼しい場所で保存	
企業名	宮本ヴィンヤード （代表者職・氏名） 宮本 亮平 〒068-2162 三笠市川内達布 http://miyamoto-vineyard.com	

主要商品名	白ワイン 濱田ヴィンヤード シャルドネ、バカス、 ソーヴィニヨン・ブラン	
<p>シャルドネ2020は、私たちにとっては、とても心配しながら育てた「大切な子」です。自然酵母でじっくりと発酵させ、オーク樽での熟成を得たワインです。豊かな香り、きれいに伸びる酸、奥行きのある余韻が特徴的です。</p>		
規格・価格	濱田ヴィンヤード シャルドネ(白) バカス(白) ソーヴィニヨン・ブラン(白) ※価格は店舗またはHPにてご確認ください。	
主な原材料	ぶどう(三笠市産)	
出荷時期	通年	
保存方法	直射日光を避け、1日の温度変化が少ない涼しい場所で保存	
主な販売先	三笠市内酒小売店、直営ショップ	
企業名		

<その他>

主要商品名	三笠の鶏醤	
<p>鶏の内臓を主原料にして、特殊酵母と天然塩を配合し、約半年間の十分な熟成期間を経て、高濃度天然アミノ酸からの“うま味”が醸成された、無添加の「生きている」発酵調味料。純動物性で、世界初の製品は、臭みがなく、濁りのない澄んだ琥珀色の調味料です。</p>		
規格・価格	120ml 370円(税込)、200ml 650円(税込)、 300ml 910円(税込)	
主な原材料	鶏内臓、食塩、麦麴、鶏エキス	
出荷時期	通年	
保存方法	高温・直射日光を避け、常温で保存してください。	
主な販売先	イオン三笠店、道の駅「三笠」、ESSOR STORE、Aコープ三笠店他市内小売店、札幌市内デパート等	
企業名	(株)中央食鶏 代表取締役 加藤 厚雄 〒068-2141 TEL 01267-2-8100 三笠市本町4番地1 FAX 01267-2-8055	

主要商品名	ギョウジャソルト・ハバネロソルト	
<p>三笠市で収穫された農作物や山菜が、いつでもおいしく食べられるようにドライ食品になりました。冷蔵保存の必要もなく、保存や調理にも便利です。</p>		
規格・価格	40g 650円(税込み)	
主な原材料	岩塩、ハバネロ、ギョウジャニンニク	
出荷時期	通年	
保存方法	常温	
主な販売先	道の駅「三笠」、ESSOR STORE	
その他の商品	石炭ざんぎ、はぁ～北海名物	
企業名	合同会社ぷろぐれす 皆川 英嗣 〒068-2156 TEL・FAX 01267-2-7467 三笠市宮本町509番地2	