



# 食の達人が選んだ 世界に通じる北海道ブランドです。

豊かな大地と海の恵みに満ちた食材の宝庫・北海道。その、新しい食の魅力を、日本全国へ、世界へ、広く発信したい。「食の達人が推薦する北のハイグレード食品」は、そんな熱い想いが込められた食品の中から、一流シェフやカリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う北海道「食のサポーター」が厳選した食品。“これこそ、北海道の食”。そういえる製品に秘められた物語とともに、ぜひ、ご賞味ください。



「食のサポーター」がプロの厳しい視点と感性で選考。  
食のサポーター自らが購入したくなる魅力がある食品です。

道産の原材料を使用するなど、素材や製法などに、  
北海道らしい特性やこだわりがあります。

日本全国、世界にも通用する可能性を秘めた食品。  
その“ONLY 1”的魅力は、道産食品全体への関心と評価をいっそう高めます。

## 北海道「食のサポーター」



■パンフレット掲載の商品は、下記の北海道アンテナショップにてお買い求めいただけます。  
(山崎ワイナリーPINOT NOIR 2008)は取り扱っておりません。製造事業者にお問い合わせください。)

北海道どさんこブリザ 札幌店  
札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口 tel.011-213-5053

北海道どさんこブリザ(有楽町)  
東京都千代田区有楽町2丁目10番1号 東京交通会館1階 tel.03-5224-3800

カムイン北海道  
大阪市中央区淡路町3丁目5番13号 株式会社創建御堂筋ビル1階 tel.06-6202-7722



## おさつべ 尾札部とろろ昆布

函館中心街から車で約1時間の函館市尾札部町。親潮と対馬暖流が合流する海域は昆布の生育にちょうど良い水温であり、また、大小30数カ所の河川から豊かな森の栄養分が流れ込むという好条件がいくつも重なり合っている場所。前浜でとれる昆布は身が厚く、切り口が白いことから「白口浜真昆布」と呼ばれ、古来からの栽培が最も古いといわれています。現在も日本料理には欠かせない最高級のダシ昆布として高級料亭でも使用されています。

(1/100mm)に削っているので、ふんわりとかろやかな仕上がりです。地元漁師のみなさんと一緒に「尾札部の昆布の力をどう引き出すか」を考えた結果、食品添加物や化学調味料は使わずに手作業で昔ながらの製法を取り入れることに。まじめな姿勢から生まれる味わいはもちろん、昆布の水溶性食物繊維が注目され大手通販会社でも人気の商品になりました。「お椀にひとつづみ入れてお湯を注ぐだけで、たちまち昆布出汁のきいたお味噌汁。あたたかいごはんをくるむと上品で柔らかで酸味が広がります。お茶漬けに、パスタに、白身魚の昆布締めに…。簡単に昆布の旨みを感じる一品が出来上がりますので、忙しい方にどんどん使っていただきたいですね。」

この尾札部産の上品な旨みを持つ真昆布と、希少価値の高い天然がごめ昆布をブロック状にかためてから縦に薄く削ったのが「尾札部とろろ昆布」です。道南伝統食品協同組合の成田幸太さんに作り方を伺ったところ、「大量生産は食用昆布で昆布をためるのですが、私たち昆布を1枚1枚重ねてお酢にいていなければなりません。つけ込むお酢にもこだわり、農薬を使わずに育てた米を使い伝統製法で静置発酵させた京都飯尾醸造の富士酢を使用しました」とのこと。しかも通常の半分の厚み

■製造事業者  
道南伝統食品協同組合

〒041-0824 北海道函館市大船町600号  
tel. 0138-25-5403 fax. 0138-25-3590  
URL: http://www.dounan-konbu.org/  
e-mail: dounandentou@alpha.ocn.ne.jp



## たまふくら枝豆

H19年に誕生した大粒の大豆「たまふくら」は、高級黒大豆の「新丹波黒」と白くて大きな粒の「ツルムスメ」を交配してできた期待の新品種。その名のとおり玉のようにふくらとした形状で、国内最大の黄大豆として注目を集めています。通常の大豆に比べると成熟する時期が遅いため、温暖な期間が長い道南地方での栽培が最適。そこでこの地域ならではのブランドにしようと道南地域の産学官によるたまふくらプロジェクトが発足。「だるま食品本舗」はその中心となり、函館近郊の生産者が育てた

保ったまま輸送できるようにしました」と同社常務の工藤哲也さん。また、「たまふくら」はその粒の大きさから、一粒サヤの多い品種です。だからこそ大粒で旨みが凝縮するので、そういった説明もていねいにしています。後味のよい、さっぱりとした味わいは好評で、一度食べるとファンになり、たちまちリピーターとなってしまう魅力でいっぱいです。

「たまふくら枝豆」は、収穫直後の鮮度とおいしさを食卓で簡単に再現できるお手軽さも人気です。電子レンジで温めてもお湯で湯がいてOK。函館に伝わる塙と鷹の爪のみで浅漬けにする「豆漬け」もおすすめの食べ方です。

尾札部とろろ昆布 50g …… 630円  
■使用原材料／天然真昆布(北海道尾札部産)、天然がごめ昆布(北海道尾札部産)、天然ごめ昆布(北海道尾札部産)、農薬不使用米 富士酢(京都飯尾醸造)  
■賞味期限／製造後240日 ■保存方法／常温

■製造事業者  
株式会社だるま食品本舗

〒041-0824 北海道函館市西桔梗町589番216号  
tel. 0138-49-3569 fax. 0138-49-0068  
URL: http://darumahonpo.main.jp/  
e-mail: sakura-y@cameo.plala.or.jp



## 手作り松前漬

素材のスルメイカはできるだけ地元松前産を使用し、昆布は旨味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「手作り松前漬」。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、さっぱりとした味わいは好評で、一度食べるとファンになり、たちまちリピーターとなってしまう魅力でいっぱいです。

長持ちしませんし、材料も外国産に頼らざるを得ません。しかもスルメイカやコンブ本来の味わいが失われてしまうのでカズノコも使わず、ごシンプル。今も宿泊客等に手作りの松前漬をお出しして美味しい反応をダイレクトに確かめながら味の探求を続けています。

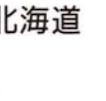
意外な食べ方として「焼きそばやスパゲティ、おそばに入れても美味しいですよ」と横浜さん。そのまま食べるだけではなく、一度試してみてはいかがでしょうか。知らなかった新しい美味しい味しさが広がるかもしれません。

しかし、この味にたどり着くまでには数多くの試行錯誤がありました。先代の女将である実姫が亡くなり、現旅館主人の横浜清隆さんが跡を継ぐために脱サラしてきたときは、旅館の売り物だった朝の味と違って全然美味しいと言わされたとか。そこで一念発起。レシピも何もない状態から始め、造ってはお客様に食べてもらおうことを繰り返しながら2年以上松前漬と格闘する日々を送りました。

「松前漬でイメージするのがカズノコをはじめ、カニ、ホタテ、ウニ等を加えたもの。自分で造ってみたのですが、どうも口にあわない。また、魚卵は防腐剤を使わないとい

■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



北海道

北海道経済部商工局商業経済交流課 マーケティング支援グループ  
〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL.011-231-4111(内線26-627)  
http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/marke/top.htm