中野ファームの トマトジュース

720㎖……2,160円（税別、北海道内参考価格）
180㎖……648円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／トマト（桃太郎）（自社農場）
■賞味期限／2年　■保存方法／常温

中野ファームのトマトは大玉トマトでは難しいと言われてきた糖度８度を優に超え、９度～ 10 度にもなります。
ただ甘いだけではなく酸味と旨みがギュッと凝縮された力強い味。「うちのトマト畑は、水はけが良く寒暖の差が激しい小高い丘にあり、トマトの原産地・南米アンデスによく似ています。トマトはアンデスのように乾燥し、やせた土壌でこそ本来の生命力を発揮するんです」と中野さん。基本的に水を与えず、あえて厳しい環境にすることで、トマト自身の生きようとする力が甘みと酸味を強くします。日本海から吹きつけるミネラル分たっぷりの潮風もトマトの味に深みを与えているそう。この土地でなければできない、そんなトマトなのです。

樹上で真っ赤に完熟したトマトは、風味、香り、栄養分が損なわれないように、低温で煮込んで瓶詰めに。グラスに注ぐと表面がデコボコしているのは濃厚なジュースの証です。「これからは、父が創り上げたものをベースに、一口かじったら涙が出るような、感動してもらえるトマトを作っていきたい」と、熱い DNA は確かに新しい世代へと受け継がれています。

中野ファーム

余市郡余市町栄町551-6
Tel. 0135-22-2203　Fax. 0136-22-2263
URL：http://www.nakano-farm.com
e-mail：info@nakano-farm.com

プレミアム発酵バター

200ｇ……1,836円（税込、北海道内参考価格）

■原材料／クリーム（乳製品・北海道製造）、生乳（自社牧場）、食塩
■賞味期限／180日　■保存方法／冷蔵

飼育する乳牛の飼料は牧草やデントコーンなどの天然素材を与え、乳牛に無理をかけずに出る量だけ搾乳し、牛に極力ストレスを与えない環境作りを心がけています。牛のリズムを大切にし、無理はさせない。当然、時間も手間もかかりますが、「自分たちの理想とする牛乳、自信を持って食べてくださいといえる製品を作るためには必要なこと」と、山中ミルクプラント工場長の山中宣太郎さんは考えています。

バター作りは「自社牧場産の良質で新鮮な牛乳を原料とし、本当に美味しいものを作りたい」との思いから、10 年前より製造、販売をスタート。「発酵バターはその後、数年かけてやっと納得のいく味になりました」と山中さん。

普通のバターとは異なり、乳酸菌を加えて発酵させるので、芳醇な香りとコク、そして酸味がクセになる味わいです。山中牧場では殺菌、発酵、冷却、エージング（保持）に約２日間、３日目に昔ながらの製法の回転式バターチャーンでゆっくり時間をかけてバターを作っていきます。

また、容器にもこだわり、隣町小樽にある製缶工場の缶を使用。原料から容器までほぼ地元産にこだわった発酵バターが完成しました。

株式会社 山中牧場

余市郡赤井川村字落合478-1
Tel. 0135-34-6711　Fax. 0135-34-6551
URL：http://yamanakabokujyou.co.jp/

魔法の一滴「本みりん」

500mℓ……
1,300円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／もち米（北海道産）、
米麹（北海道産米）、醸造アルコール
■保存方法／常温

現在、道内で道産もち米だけで本みりんを製造しているのは田中酒造㈱ただ一社。みりんのおいしさの決め手となる「もち米」には北海道産もち米を 100％使用し、他の副原料は一切使っていません。

現在は日本酒メーカーとなっている同社の出発点は焼酎と白酒（みりん）の製造。当時の製品を当時の技術そのままに復刻したのがこの製品で、仕込みから上槽（しぼり）まで全て手作業で行い、熟成にじっくり時間を掛け、本みりんの色があめ色になるのを待って出荷されます。

「みりんには甘口のお酒として飲用に造られて来た歴史がありますが、この製品も飲用を意識して開発されました」と担当者。ボトルのデザインも食卓に出すことを意識したものになっているそうです。「魔法の一滴としてお料理に加えるのはもちろんですが、飲んでもおいしく、水割りやロックなどで楽しむことができます」。

食前酒や食後酒としてもおすすめです。

●田中酒造 亀甲蔵で、製造場見学（団体は要予約）、試飲、お買い物ができます。

田中酒造株式会社

小樽市信香町２－２
Tel. 0134-21-2390　Fax. 0134-21-2424
URL：tanakashuzo.com

北海道ケルナー

750mℓ……
1,740円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／ぶどう（北海道産）／酸化防止剤
（亜硫酸塩）
■保存方法／常温
■アルコール分／12％
純アルコール量／9.6ｇ（100ml当たり）
※ビンテージ（収穫年）により異なる場合があります

1974 年に小樽市で創業以来、「ワインづくりは農業」の理念のもと、道内各地の契約ぶどう農家とともに高品質なワイン造りを目指している北海道ワイン㈱。年間のぶどう使用量は北海道全体で収穫されるぶどう全量の３分の１を占めています。

このワインは、余市町で収穫されたケルナーを主体として、柑橘類のアロマの爽やかさと、軽快かつ適度なボリューム感を備えた辛口に仕上げています。レモンを添えるような料理、魚介類などとの相性がよく、北海道産チーズともおいしい組み合わせが楽しめます。

求めやすい価格ながら、ワイン雑誌やコンクール等でも大変高い評価を受けており、同社のワイン造りのコンセプトを体現した一品となっています。

商品の顔となるラベルは著名なアートディレクター麹谷宏氏が監修。北海道の雄大さをイメージさせる、輸出も意識したデザインとなっています。

●併設の小樽ワインギャラリーで試飲、お買い物、瓶詰工程の見学等ができます。

北海道ワイン株式会社

小樽市朝里川温泉1丁目130
Tel. 0134-34-2181　Fax. 0134-34-2183
URL：https://www.hokkaidowine.com

時不知のスモークサーモン

100ｇ……3,800円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／鮭（時不知）
■賞味期限（消費期限）／冷凍で180日　■保存方法／冷凍

見た目は豪快だけど、調理の過程は繊細なフレンチの技の連続。レストラン村のオーナーシェフで㈲フードサービス村代表取締役の村武三さんと食材との真剣勝負です。使うのは、卵巣・精巣がまだ未成熟で身肉に脂があるため美味で知られる北海道沿岸の時不知。重さ5.5 kg～6.5 kgの大型の鮭まるごと1本を捌いてきれいに3枚におろします。5月中旬～7月上旬の旬の時期以外は冷凍のセミドレスを使用しています。

おろした後は片面に香り付けのブランデー、殺菌用の白ワインを贅沢に振りかけ、塩、ミニョネット（粒こしょうを叩いてつぶしたもの）、砂糖、ドライディルを振りかけて1晩寝かせ、翌日裏返して同じように調味した後もう1晩寝かせます。そして翌日、冷風を当てて身を乾かした後、「冷燻法」という手法で冷たい煙を流しながらスモークしていきます。その後、空気を抜いてラップを巻いたら再び冷凍庫へ。さらに一晩寝かせることで燻製臭が穏やかになり、よい香りだけが残るのだそう。完成までにかける膨大な手間暇…。おいしくなるのもうなずけます。

「食べるときは冷蔵庫で3～4時間自然解凍したあとそのまま5時間寝かせてから」。食べ方にも技あり。

有限会社フードサービス 村

小樽市花園1-10-7
Tel. 0134-25-1188　Fax. 0134-25-1188

樽熟 ツヴァイゲルトレーベ

720㎖……
2,759円
（税別、北海道内参考価格）

■原材料／ツヴァイゲルトレーベ（余市町産）
■保存方法／常温

「余市ワインは、爽やかな余市の気候の中でしっかり完熟させた葡萄を使っています。おいしいのは余市の自然が育んだ葡萄を、余市の気候風土の中で仕込んでいるからこそ」と語るのは、この地でワインをつくる日本清酒㈱余市ワイナリー課長代理の前寺雄宜さん。

その秘訣の一つは気候風土。果樹のまちと言われる余市町は昼夜の寒暖差が大きく、色素と糖度に優れた果実が育つ果樹栽培の好適地。余市ワインが栽培している醸造用葡萄の代表品種はケルナー、ツヴァイゲルトレーベ、ピノノワール。いずれも余市の気候風土に適した品種で、高品質なワイン用葡萄を栽培することができます。

そんな余市ワインの中でも人気ナンバーワンとなっているのが今回の選定商品。北海道の余市町で栽培されたツヴァイゲルトレーベのみを100％使用し、フレンチオークの木樽で2年間熟成させたこだわりの赤ワインです。品のある樽香に、心地よい渋みと酸が絡み合い、長い余韻が楽しめる商品となっています。煮込み料理やキノコなど旨味のある食品との組み合わせがおすすめです。

日本清酒株式会社 余市ワイナリー

余市郡余市町黒川町1318番地
Tel. 0135-23-2184　Fax. 0135-23-2186
URL:https://yoichiwine.jp