寒風やぐら干し鮭寿荒ほぐし

200g……2,000円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／白鮭（北海道産）、食塩

■賞味期限／180日　■保存方法／冷蔵

まず、道産の秋鮭を厳選し、職人技で魚体を傷つけないよう腹子と内臓と取り去った後、鮭が本来持っている旨味を充分引き出すため一本一本絶妙の塩梅で塩をほどこします。通常の荒巻であればここで冷凍となりますが、同社ではこの後、鮭を筵（ムシロ）に包んで特製の木樽に入れ 5 日～ 7 日、独特の香りを放ち、旨みを造り出すまで熟成させます。さらに 2 週間、海辺に組まれた手作りの巨大やぐらで干し上げます。海からの厳しい寒風が、じんわりと引き出された旨味をギュっとひきしめてくれるそう。今回選定の商品には荒ほぐしならではのごろごろした食感を楽しめるよう特に大型の 4 キロ以上の秋鮭を使用。お茶漬けはもちろん、おにぎりやチラシ寿司にも最適です。

同社代表取締役の吉野寿彦さんは 23 歳のときに寿都町郡部の雑貨店を継ぎました。変化の波にさらされる中、移動販売や水産加工分野への進出などを試みました。その中で大きな手応えを感じたのが 15 年前。当時値が下がっていた前浜の鮭を大量に入手したことから、現在の鮭の寒干しの前身にあたる商品を作り、千歳市内のスーパーで販売したところ、大好評を得たのです。

鮭寿は「全国水産加工うまいもの展 水産庁長官賞」等複数の賞を受賞し、現在に至ります。

有限会社マルトシ吉野商店

寿都郡寿都町字歌棄町美谷206-1
Tel. 0136-64-5018　Fax. 0136-64-5728
URL：http://yoshino-yagura.jp

プレミアム葡萄ジュース

・キャンベルスアーリー
・ナイアガラ

500㎖……各1,800円
（税別、北海道内参考価格）

■原材料／ぶどう
（キャンベルスアーリー／ナイアガラ）（仁木町産）

■消費期限・賞味期限／　瓶詰から2年　■保存方法／常温

藤崎果樹園の藤崎史夫さんは、さくらんぼを無化学肥料で、葡萄はさらに無農薬で栽培しています。
目的はたっぷり旨味を蓄えた実を作ることです。化学肥料過多になっていた圃場に、地元で集めた蕎麦がらに米ぬかと発酵菌を加えて完熟させて作った自家製の堆肥を、毎年大量に投入して土地を改良していきました。「私は“ふかふかの土”と呼んでいるのですが、堆肥の働きによって徐々に土壌の団粒化と活性化が進み、作物が生育しやすい環境が整って、丈夫で食味のよい作物が育てられるようになりました」。最初に成果を見たのはさくらんぼ。首都圏を中心にたくさんの固定ファンを獲得しています。

「ここにきて葡萄でも納得いくものが出来るようになったことから、仁木町を発信する付加価値の高い加工品として、ジュースにして商品化する事に。現在は甘い大粒種が主流ですが、北海道に移住して再発見した、適度に酸味がある葡萄本来のおいしさを、もう一度蘇らせてみたいという思いがありました」

製造はＪＡ新おたるに委託。雑味を排して葡萄本来の味を楽しむために、工程中添加物を一切使わず、さらにひと手間、遠心分離装置を通して微細な澱も飛ばして、水のようなさらっとした食感に整えました。

藤崎果樹園

余市郡仁木町南町2-10
Tel. 0135-32-2765　Fax. 0135-32-2765
製造者／新おたる農業協同組合 余市郡仁木町北町3-4

おたる
特撰ナイヤガラ

720mℓ……
2,580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）
■アルコール分／8.5%
純アルコール量／6.8ｇ（100ml当たり）
■保存方法／常温

主力商品の「おたるナイヤガラ」などを醸造するために、北海道で収穫される原料用ナイヤガラぶどうの8割近くを受け入れている北海道ワイン㈱。今回選定の商品はそのプレミアム版。溢れ出す豊かなぶどうの香りと、濃厚でコクのある甘口の味わいが審査員の高評価を得ました。

特別なおいしさの秘密は、「北海道産ぶどう」の個性とこだわりの製法にあります。「北国のぶどうは、寒さから実を守るために果皮が厚くなりますが、ワインの香り成分はこの果皮に多く含まれています。また、甘口に醸造しても絶妙な後味を演出してくれる豊富な酸も、冷涼な気候に由来するもの。北海道産ぶどうだからこそだせる味わいです」と営業企画課の今村直明さん。さらに、ぶどうから搾り出した果汁を一度凍らせる「氷結濃縮製法」で、甘味を凝縮させます。より抜いたぶどうから、手間と技術を尽くしてつくり上げた、これぞ特撰たる逸品です。

「北海道のワインのよさを知ってもらうのにちょうどいい、敷居の低いワインだと思います。頑張ってくれているぶどう生産者さんのためにも、多くの方に飲んでいただけたら」乾杯やデザートワインにはもちろん、スイーツやチーズと蜂蜜のピザなどの乳製品と共にお楽しみください。

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

純米吟醸酒
小樽美人

500mℓ……
1,500円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／米及び米麹：北海道産
酒造好適米「彗星」（ニセコ町産）
■アルコール分／12%
■保存方法／常温

小樽美人シリーズは、小樽商工会議所の『後志産の果実を活用した飲料開発プロジェクト』に参画した女性メンバーのアイデアから生まれました。「女性のうれしいを叶える」をコンセプトに、2013（平成25）年8月に第一号の梅酒が誕生。瓶のデザイン、内容量、価格など徹底的にこだわった結果、大好評を得て、その後、異なる果実を原料に、全5種類が販売されています。

さらに2017年2月、田中酒造㈱が得意とする日本酒『純米吟醸酒 小樽美人』を開発。原料米はニセコ町産酒造好適米を 100%使用。食品加工研究センターが開発した乳酸菌「ホッカイドウ株」、クエン酸を生産する白麹菌、吟醸香とリンゴ酸の生産性の高い酵母を使うなど、新しい独自の技術を駆使した結果、豊富な有機酸（乳酸、リンゴ酸、クエン酸、コハク酸など）を含ませることに成功。爽やかな酸味があり、低アルコールの純米吟醸酒が誕生しました。プロジェクト・メンバーの同社 嵐 代志子さんは「爽やかな酸味はワインを飲みなれた海外からのお客様にも好評です。和風でお洒落な小樽美人が、女性や若い世代が出会う最初の日本酒になれたらうれしい」と話しています。

田中酒造株式会社

小樽市色内3丁目2番5号
Tel. 0134-23-0390　Fax. 0134-22-7210
URL：http://tanakashuzo.com

真牡蠣のオリーブ油漬

50g‥‥‥‥‥‥700円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／牡蠣（北海道産）、オリーブ油、天日塩、砂糖、胡椒

■賞味期限／30日　■保存方法／冷蔵

昨年は鮭の荒ほぐしが選定に輝いた㈲マルトシ吉野商店。今回は地元名産の真牡蠣の加工品が選定商品に。海水温が低い寿都町では、養分の高い雪融け水を吸収して真牡蠣が成熟する５月以降が出荷の時期。淡白な味わいが人気です。「テストで作ったとき、牡蠣とスモークの相性のよさに唸りました。オイルにもスモークの香りがついて、チャーハンやパスタにも合う汎用性の広さが素晴らしいと感じました」と代表取締役の吉野寿彦さん。鮭が看板の同店商品の中、牡蠣好きの支持を得て売れ続けています。

製造工程を簡単にご紹介。新鮮な道産生牡蠣を殻ごと蒸し上げ、殻からはずして水洗いした後、調味液に漬け胡椒を振って、冷風で乾燥。「このとき、水分を飛ばし過ぎず、赤ちゃんのほっぺのような牡蠣独特のぷくぷくした感触を残すのがコツです」と吉野さん。その後はブナ材で適度にスモークをかけてオリーブ油に漬け込みます。

「塩を効かせてあるので、そのままおつまみに。パスタやサラダには散りばめてお使いください」牡蠣の一振りで日常のメニューがちょっとゴージャスに変身します。

有限会社マルトシ吉野商店

寿都郡寿都町字歌棄町美谷206-1
Tel. 0136-64-5018　Fax. 0136-64-5728
URL：http://yoshino-yagura.jp

有機ブルーベリージュース「紺碧の恋」

710㎖…… 3,519円
（税別、北海道内参考価格）

■原材料／有機ブルーベリー（余市町・仁木町産）

■賞味期限／１年　■保存方法／常温

「今回選定の『紺碧の恋』をはじめ、私たちのファームのジュースやジャムの商品名には、必ずどこかに“心”を表す漢字を入れています」と㈱自然農園代表の上田英貴さん。「経験豊富なスタッフの技術と情熱により、できるだけ自然にあるがままの状態で、手作り感覚で育てることで果樹の持つ自然の力を引き出すことができます」と果実の気持ちになって育てることの大切さを語ります。

紺碧の恋は、上田さんたちが自社の果実を生食以外に活用することを目的に製品化した第一号の商品。その味わいもまた、自然そのものです。一粒一粒丁寧に収穫された樹上完熟ブルーベリーを丸ごと裏ごし。水も砂糖も加えていないストレートジュースはとても濃厚で、飲むというより食べる感覚。果肉感に溢れ、果実本来の自然な甘さが引き立ちます。

「今、世の中にはブルーベリーと名の付く食品が溢れていますが、その味は実は香料であることがほとんど。一度このジュースを飲んでいただくとブルーベリーの本当のおいしさや味わいに気づいていただけると思います」

株式会社自然農園

余市郡仁木町東町15丁目41番地
Tel. 0135-32-3090　Fax. 0135-32-3092
URL：http://www.natural-farm.jp