プルーンシロップ漬け

460g……907円　（税別、北海道内参考価格）

■原材料／プルーン（余市産、仁木産）、砂糖、レモン果汁、白ワイン
■賞味期限／1年　■保存方法／常温

「果物の加工というとジャムやジュースがすぐ思い浮かびますが、今回は少し方向性の違ったものをということで、シロップ漬けに挑戦しました」と㈱自然農園代表取締役の上田英貴さん。「皮を一つ一つ丁寧に湯剥きし、シロップ液に漬けて火を通し瓶詰にします。途中で風味付けにレモン果汁と、地場で収穫した葡萄を醸造した白ワインを加えています。あえて種を残すことで煮崩れを防ぎ、果実のしっかりした食感を残すことができました」。

同社のハイグレード食品への選定は昨年に次いで二度目。審査員からも素直な味と、シロップ漬けの珍しさが評価を得ました。シロップ漬けにすることでプルーンの風味が引きたち、そのまま食べるのはもちろん、ヨーグルトを掛けたり、パンケーキや和のスイーツの付け合わせ、洋菓子材料など、用途が大きく広がりました。

上田さんは「地元の生産者のためにも、当社がこれまで培ったノウハウを活かして地元産の消費拡大に貢献していきたい。今回の選定を機に引き合いがたくさん来ることに期待しています」と締めくくってくれました。

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

山中煉乳

200g……1,080円
（税別、北海道内参考価格）

■原材料／生乳（余市産）、しょ糖（北海道産）
■賞味期限／180日　■保存方法／常温

煉乳は元々同社のソフトクリームの原材料ですが当初より大手メーカーから仕入れていました。日々どうしても出てしまう余剰の生乳、オフシーズンは余りがちになる人手、一方で、乳量不足等によりメーカーからの出荷規制で製造できなくなるリスクなど、様々な要素、経営バランスを勘案して2016（平成28）年11月から試作を開始しました。

パッケージにも知恵を絞った山中さん。「開封前の保存は常温で大丈夫ですが、開封後は冷蔵庫に入れるんですね。そうすると粘性が高くなってしまうので、押し出すことのできるプラスチック・ボトルにしました。」
デザインは既存品でおなじみの「赤」を基調に、インバウンドを意識して「金」のフレームを入れました。

製造方法は至ってシンプル。生乳に砂糖を混ぜて加熱殺菌した後、真空濃縮器に入れて気圧を下げ、低い温度で沸騰させながら水分を飛ばして濃縮していきます。1工程8時間、1回に300kgができ上がります。さらに一晩寝かせて製品を落ち着かせてからボトルに詰めます。
「私は牛乳屋として、乳等省令の成分規格・製造方法の規定をクリアして、一括表示欄に『加糖れん乳』と書ける商品がつくりたかったのです」と山中さん。

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://www.yamanakabokujyou.co.jp

MITA ICE（自家製ミルク）

100g……333円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／生乳（共和産）
■保存方法／冷凍

「質のよい生乳は牛の健康から、という信念の元、私たちは北海道全体の１割にも満たなくなった放牧酪農のスタイルを貫いています」と牧場長の大田篤志さん。

こちらでは牛たちが繋がれるのは搾乳の間だけ。あとは牧場を自由に動き回って暮らします。夏場は夜も屋外で過ごすそう。また、ベッドも一頭一頭自分の場所が決まっているなどストレスフリーな環境づくりを徹底しています。与えるエサも牛のライフステージや季節の変動によって変わるコンディションをチェックし、一頭一頭に合わせた飼料設計をしています。

「こうして育った健康な牛から搾った生乳を50％以上使っているのが今回選定されたアイスクリームです。朝搾った牛乳をその日のうちに低温殺菌し、アイスに加工。すべて牧場内で一貫生産しています」

原材料は生乳のほか、生クリームと練乳のみ。砂糖、水飴、保存料は一切使用していません。「うちのアイスを食べた方は、『まるで牛乳そのものを食べているようだ』とおっしゃいます。食べたときはコクと甘みを強く感じても後味がすぅっと消えていくのが特徴。

放牧風景を眺めながらアイスやジェラートを楽しめるジェラートカフェも営業中。

三田農林株式会社 三田牧場

岩内郡共和町小沢867
Tel. 0135-72-1412　Fax. 0135-72-1245
URL：http://www.mitanorin.co.jp/dairy.html

北海道産タコのガーリックマリネ

60ｇ……900円（税別、北海道内参考価格）

■原材料／水タコ（北海道産）
■賞味期限／180日　■保存方法／冷凍

「北海道の水タコは、味が強くて弾力のある明石のタコやマダコとは違い、淡泊な味わいととろりと柔らかい食感が特徴。」と村さん。タコをマリネするオイルは、定番のオリーブオイルではなく、味にクセのない白絞油（しらしめあぶら・菜種油の一種）を採用。オイルにスライスしたニンニクを入れ、低温でじっくり揚げることで、ニンニクの風味を全てオイルに移します。切って並べたタコの上に冷ましたオイルをかけ、揚げたニンニクをクラッシュしたものも散りばめますが、入れすぎると臭くなるので少しだけ。隠し味としておそばでいう返し（醤油だれ）も少し。「なじんだ味を加えることで、イタリアンに慣れていない年配の方も食べやすくなるんです」。彩りの野菜も、味や香りの強いバジルではなく、味は薄いが色味はきれいなパセリに。

主役の水タコは脚だけを使用。丁寧に皮を引き、ぶよぶよした部分を取り除き、色や食感の悪い脚先は落としてしまいます。この段階で10kgのうち６kgしか残りません。脚をまっすぐに整えて一旦冷凍。スライサーで輪切りにすると先に行くほど小さくなってしまうので、手切りで包丁の角度を変え、一片の大きさをできる限り揃えるようにしています。

有限会社フードサービス 村
（レストラン MURA）

小樽市花園1丁目10-7
Tel＆Fax. 0134-25-1188
URL：https://mura251188.wixsite.com/restaurant-mura

にしんめし

ニシン半身1枚……350円
（税別、北海道内参考価格）

■原材料／ニシン（北海道産）、 昆布（北海道産）、 数の子（アメリカ産）
■賞味期限／１年　■保存方法／常温

一八興業水産㈱はニシン漁最盛期の大正初めから水産加工を手掛ける老舗企業。現在は身欠にしんをメインに数の子、タラコなどを製造しています。

「弊社で取り扱う身欠にしんの大半は北米産ですが、にしんめしには、前浜に戻って来ている地元産を使い、岩内の高島旅館さんや、黒松内のトワ・ヴェールさん（ホエー提供）など地元の協力を得て誕生しました。まだ評価の低いオスの道産ニシンの評価を高めたいという狙いもあり、北のハイグレード食品への応募もその一環です」と話すのは紀加奈子さん。

ニシンを海洋深層水とホエーに漬け込んでから軽く干し、相性のいい昆布と炊き合わせ。一般的な甘露煮に比べて柔らかく煮上げ、さらに数の子を散りばめてぷちぷちした食感も楽しめるように。「熱いごはんにのっけて混ぜれば出来上がり。レトルトしているのでニシン特有の骨も気になりません。私たちは“甘露煮風”と呼んでいるのですが、地元で食べられているものより薄味にすることで握りめし、ドリアなど、食べ方が広がり、この点も審査員から高い評価を受けました」。調味料に化学調味料は一切使用せず、砂糖はビート黒糖、グラニュー糖、中双糖の３種をブレンドしてやさしい甘さを出しています。

一八興業水産株式会社

岩内郡岩内町字大浜68-7
Tel. 0135-62-1811　Fax. 0135-62-1835
URL：http://www.ippachi.co.jp

海藻入り発酵バター

200g……2,700円

■原材料／クリーム（乳製品/北海道製造）、生乳（北海道産）、
食塩、海藻（マコンブ、ロースコンブ、ダルス、青のり、岩のり/北海道産）
■賞味期限／180日　■保存方法／冷蔵

「弊社が海藻バターの開発に取り組んだのは、2012（平成 24）年に渡仏したニセコ出身の和食料理人・渡邉卓也氏が現地で初めて海藻バターを食べて感動し、『北海道でも海藻バターが作れないか？』と人を通じて相談してきたことがきっかけでした」と話すのは、発酵バターが 2012（平成 24）年に北のハイグレード食品に選定されている㈱山中牧場の山中宣太郎取締役工場長。

フランスの海藻バターを参考に、自社の発酵バターに道南産の海藻を混ぜて試作を繰り返すうちに、「バターも、海藻もフランスのものとは違うのだから、日本人の口に合うものを作ろう」と方向転換。さらに、完成したバターに海藻を練り込むのではなく、バターの製造工程で練り込むことで、ようやく納得いく製品が完成しました。

発売は一昨年秋。機械の清掃に手間暇がかかり、コストが嵩んでしまうのが目下の悩みなのだそう。

「今回の選定をきっかけに、多くの人に塩以外すべて北海道産の海藻バターの存在を知ってほしい」と山中さん。フランスパンに載せても、白いご飯に載せてもおいしく、海藻の風味が魚料理を引き立てます。

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：https://yamanakabokujyou.co.jp