スペアリブベーコン

100g当たり……486円

■原材料／豚バラ肉（北海道産）
■賞味期限／48日　■保存方法／冷蔵

「トワ・ヴェール」は、黒松内町特産物手づくり加工センターの愛称で、フランス語で「緑の屋根」という意味。「ブナ北限の里づくり」構想のひとつとして1993（平成５）年に誕生した町営施設の当センターは、町の基幹産業である酪農・畜産から生まれる食文化を通して、都市と農村との交流を目的としています。

「スペアリブベーコン」は、スモーク生ベーコンの試食販売を行った際にお客さまから「脂の少ない所が欲しい」「ベーコンをポトフに使いたい」といった声が多数聞かれ、それをヒントにバラ肉より脂身が少なく、煮込み料理に合う骨付きベーコンの開発に至りました。完成したのが、運動量の多い豚ウデ肉（肩肉）と豚バラ肉との間にある味わい豊かな豚肩バラ肉を使った骨付きのベーコン「スペアリブベーコン」です。バラ肉の脂の旨さと肩肉のしっかりとした歯応えのある赤身肉が味わえます。

「スペアリブベーコン」は見た目にも迫力があり、北海道物産展でも人気の商品です。「北海道産の野菜と一緒にじっくり煮込んで、お家ご飯の一品として味わってほしい」ということです。

黒松内町特産物手づくり加工センター（トワ・ヴェール）

「2021年10月1日より株式会社フジタコーポレーションの指定管理運営となっております。」

寿都郡黒松内町字目名152-4
Tel. 0136-72-4416　Fax. 0136-72-4417
URL：https://toitvert.shop/

KAMIMURAトリュフバター

85ｇ……3,000円（税込、希望小売価格）

■原材料／無塩バター（北海道製造）、チーズ（北海道産）、十勝マッシュルーム（北海道産）、黒トリュフ（欧州産）、トリュフオイル（イタリア産）、海塩、砂糖
■賞味期限／製造後１年　■保存方法／冷凍（-18℃以下）

国際リゾート・ニセコで人気を博し、「ミシュランガイド北海道 2012/2017 特別版」でも、一つ星を獲得しているフレンチレストラン「KAMIMURA」。（2025 年 4 月をもって閉店、姉妹店「kitchen」は継続営業中）オーナーシェフの上村雄一さんは、「商品開発のきっかけは、コロナ禍でお会いできないお客様に、店のトリュフバターを贈りたいと思い立ったことでした」と話します。元々のレシピはオーストラリアで修業中に知ったものですが、黒トリュフやトリュフオイル以外は、十勝産のマッシュルーム「とかちマッシュ」や、よつ葉乳業の無塩バター、白糠酪恵舎の硬質チーズ「タンタカ」など、北海道の食材を厳選して使用。それらを絶妙のバランスで配合したトリュフバターは、店外不出のテーブルバターとして、自家製パンと共に愛されてきました。

「このバターを食べることで、お客様に店のことを思い出してもらえたらうれしいし、興味を持ってくれる方が増えることにも期待したい」と上村さん。贈り物にふさわしく高級感のある缶は、キャビア用のものをわざわざ輸入しているそう。「ちょっと開けにくいかもしれませんが、その開けにくさがギフトとしての特別感に繋がると思っています」。シェフ、さすがです！

カミムラ合同会社

虻田郡倶知安町ニセコひらふ1条3丁目2-3
四季ニセコ１階 kitchen
Tel. 0136-21-3200
URL：https://kamimura-100302.square.site

寒風干し天然岩のり

5枚入……5,400円（税込、北海道内参考価格）

■原材料／天然岩のり（北海道寿都産）

■賞味期限／90日　■保存方法／常温

㈲マルトシ吉野商店は、これまでに鮭、かきの海産物加工品で北のハイグレード食品に選定されています。今回は前浜で採れる岩のり。同社代表取締役社長の吉野寿彦さんは「岩のりは一部では幻といわれているようですが、私の父も漁師で、岩のり採りと、すだれ干しは厳冬期の浜の風物詩でした」と話します。

吉野商店の岩のりは、漁師さんが手摘みで収穫したものを、きれいに洗浄して裁断機で細断。さらに 2 回ほど洗浄して、採取するときに砂が付着した“砂かみ”を取り除きます。その後、細片をすだれに貼り付けて成形し、2～ 3 日寒風にさらしたら完成。岩のりを均等に、穴が開かないようにすだれに貼り付けるのが職人技です。

「どこにもない強い磯の香りが岩のりの一番の特徴です。現在、系列の飲食店で岩のりを使ったのり弁当を販売していますが、今後はもっと収穫量を増やして、のり巻きや、お茶漬けのりなどの岩のり加工品を日本海沿岸の名産品に育てていきたいですね」

岩のりはぶ厚くて固いので、ごはんに載せたら醤油を絡め、ラップでしばらく被うと、しっとりして食べやすくなるそうです。お試しください。

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://www.yoshino-yagura.jp

火の帆　KIBOU

500ml……5,940円
（税込、希望小売価格）

■原材料／アカエゾマツ（北海道積丹産）、エゾヤマモモ（北海道美唄産）、エゾミカン（北海道乙部産）、ハーブ７種（北海道積丹産）、オオバクロモジ（北海道七飯産）、キタコブシ（北海道厚真産）

■保存方法／常温

海岸美で知られる積丹半島は、約 200万年前に火山活動により創られました。最大の祭り「天狗の火渡り」に象徴されるように、火は積丹と深い関わりを持っています。

㈱積丹スピリット代表取締役　岩井宏文さんは「蒸溜酒は、火の酒とも呼ばれています。火を使って余計な雑味を落とすことで、ピュアな深い味わいが生まれるんですよ。

『火の帆 KIBOU』は、深いオレンジの香りをもつアカエゾマツを基調に、北海道産・積丹産のボタニカルからなる、豊かな大地の蒸溜酒です」。

同社の最大の強みは、ボタニカルの自社生産から蒸溜までを一環工程で行っていること。これは世界的にも珍しいと言われています。ボタニカルの自社生産について岩井さんは、「積丹町保有の遊休農地約5haを長期賃借し、馬が草を食んで肥やした荒地を耕起する地球に優しい農法で、現在約80種類の香草植物を栽培しています」。

まず、じっくり常温のストレートで「積丹の針葉樹林散歩」をお楽しみください。KIBOUで作ったジントニックは、辛口のカレーと絶妙のマリアージュです。

株式会社 積丹スピリット

積丹郡積丹町大字野塚町字ウエント229番地1
Tel. 0135-48-5105　Fax. 0135-48-5104
URL：https://shakotan-spirit.co.jp/index.html

クリームチーズ

100g当たり……648円

■原材料／生乳（北海道黒松内町産）、生クリーム、食塩、ゼラチン
■賞味期限／製造より90日　■要冷蔵（10°C以下）

黒松内町は、最大規模のブナの北限地と知られる豊かな自然に恵まれた町です。『北のハイグレード食品2024』に選定された【クリームチーズ】の原材料は、このブナの森がもたらす清らかな水や草を食んで育った牛たちの乳。北海道黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール センター長の林 光一さんは、「黒松内産の安定した品質の搾りたて生乳を使用しています。新鮮な生乳に生クリームを加え、乳酸菌の力を借りて凝固させたものを、木綿の袋に入れてホエーを抜き、乳化釜で加熱し圧力を加えることで脂肪を均質化させます。よりクリーミーなチーズに仕上げるためのこだわりの工程なんです」と、丁寧に解説。さらに、「熟成させずに作るフレッシュタイプのクリームチーズは、程よい酸味の中にほのかな甘味があり、なめらかな口当たりが特徴なんです」。林さんが自信の逸品として紹介するクリームチーズは、ホクレン主催の“北海道地チーズ博2022”フレッシュ部門1位を受賞。今回の選定からも、グレードの高さが納得できます。

カットしてそのままピザやサラダにトッピングしたり、加熱して溶けたところをパンや野菜に絡め、フォンデュにしたり。サイコロ状にカットしてネギとかつお節をのせ、お醤油をかけて冷奴風にしてもおいしく召し上がれます。

株式会社フジタコーポレーション

黒松内町特産物手づくり加工センター　トワ・ヴェール
寿都郡黒松内町字目名152-4
Tel.0136-72-4416　Fax.0136-72-4417
https://toitvert.official.ec/items/76040648

スモークサーモンジャーキー

50ｇ……864円（税込、北海道内参考価格）

■原材料／鮭（北海道産）、塩
■賞味期限／90日　■保存方法／冷蔵

有限会社マルトシ吉野商店は、北海道の日本海側・寿都湾に面した海岸沿いで、寒風やぐら干しの鮭「鮭寿」や鮭の樽漬け「鮭の風浮」などオリジナル商品をつくる鮭の匠。『北のハイグレード食品2024』に選定された【スモークサーモンジャーキー】も、匠の技から生まれた逸品です。

製品ができるまでの工程を社長の吉野 寿彦さんは次のように説明します。「秋に前浜で水揚げされた鮭を、内臓を取り除き急速凍結をかけ11月末まで保管しておきます。11月末、流水で解凍した鮭を荒塩で漬け込んで脱水させ、雪の中で干して熟成させます。この作業の後に再び流水で塩抜きを行います。ここが塩の加減で味を作り出す一番大事なところなんです。その後、桜の木でじっくり燻してじっくり干しあげたら完成です」。吉野さんの口調から、製品づくりにこだわる姿勢が伝わってきます。

北海道の気候風土を利用し寒風で熟成させることにより、塩以外の調味料などは一切使用していない天然食品。寒さが厳しさを増す時期に、寒風、流水を使った過酷な作業が生み出す古来から受け継がれた伝統の味です。食べやすいように皮をむき、一口サイズにカットしてあるので、お酒の肴やお茶うけに。噛み締めるほどに深い味わいが口の中に広がります。

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