葡萄作りの匠
北島秀樹ツヴァイゲルト

750ml……2,992円

■主な原材料／ぶどう(北海道余市町産)、
酸化防止剤(亜硫酸塩)
■賞味期限／なし
■保存方法／常温

2024年に創立50周年を迎えた北海道ワイン株式会社は、北海道および日本産の原料ぶどうを 100% 使用した非加熱生ワインの醸造で知られています。

同社の契約栽培農家は約 200 軒。中でもワイン専用ぶどうに特化し品質の高い価値ある原料を供給している優れた栽培家を「葡萄作りの匠」と称しており、その名を冠した単独仕込みワイン「葡萄作りの匠シリーズ」は、多くのワイン愛飲家から好評を得ています。『北のハイグレード食品 2025』に選定されたこのワインは、匠のひとり北島秀樹さんが栽培したツヴァイゲルト種のぶどうから醸造された珠玉の一本です。

営業企画課 今村直明さんは、次のように紹介します。「このワインは、毎ヴィンテージ【GI(地理的表示)北海道】の認定を受け、国内外のコンクールでも数多く受賞しており、その品質の高さが証明されています。2020ヴィンテージは、その前年に続いて、アジア最大級のワインコンクール「HKIWSC」で受賞しました」。

ツヴァイゲルト種の果実香やスパイシーな芳香があり、果実味と渋味のバランスが取れた柔らかい印象のミディアムボディ。
ハレの日の食事はもとより、ジンギスカンやトンカツ、脂ののった青魚の焼き物料理など、日本の家庭料理にもよくマッチします。

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/

YOTEISTOCK
still 500ml

500ml……648円

■主な原材料／
羊蹄山の湧き水(水源:倶知安町富士見)
■賞味期限／1年　■保存方法／常温

標高 1,898m の羊蹄山は、富士山に似た山容から「蝦夷（えぞ）富士」の愛称で親しまれています。頂上部には周囲 5 ㎞・深さ 200m もあるすり鉢状の父釜（大火口）をはじめ 2 つの小さな火口や浅い凹地があり、降り注ぐ雨や雪を貯える水瓶となっています。この雨や雪が数十年の歳月をかけて自然に濾過されたミネラルたっぷりの水となって羊蹄山の麓に湧き出ており、「日本一おいしい水」とも称されています。

前田伸一代表は、商品への想いを次のように話します。「日本には国際基準である非加熱製造のミネラルウォーターがほとんど存在しません。一方、羊蹄山の麓から湧き出すナチュラルミネラルウォーターは口あたりがなめらかな超軟水です。本商品は、さまざまな国から日本に訪れる人々を最高の素材でおもてなししたい、という想いから誕生させました。北海道の開拓時代から守り継がれてきた水源の天然水を、世界の食シーンへお届けしてまいります」。

湧きたての味わいを瓶に詰め込みました。ナトリウムイオンやカリウムイオンが味蕾を刺激し、甘味・旨みを増大してくれます。常温でも冷たくてもおいしくいただけます。ぜひ、食事と一緒にお楽しみください。

株式会社デリシャスフロム北海道
虻田郡倶知安町字岩尾別44-55
Tel. 0136-25-4730　Fax.0136-25-4730
https://yoteistock.com/

HAKKO GINGER
No.1 スタンダード

200ml……660円

■主な原材料／糖蜜（北海道産）、生姜（北海道産）、レモン（広島県産）、唐辛子（北海道産）

■賞味期限／1年　■保存方法／常温

前田伸一代表がオーストラリアで出会った「衝撃の一杯」が、商品開発のきっかけでした。「農家さんが作る自家製のジンジャービア。その味と感動を、日本でも多くの人に伝えたい」。その想いから2020年7月、北海道ニセコの大自然の中に、自らの手で醸造所を立ち上げました。

「原材料の生姜、レモン、唐辛子、糖蜜を北海道産の蝦夷山桜酵母で丁寧に発酵させた日本初のノンアルコール・ジンジャービアです。シャンパンのような泡立ちと、キリッとした刺激、爽やかな酸味、発酵ならではの深い旨みが楽しめます。ノンアルコールとは思えない満足感で、心も体も満たす一杯になるはずです。原材料の生姜とレモンは、有機や自然栽培にこだわっています。レモンは果汁と黄色い皮をゆっくりと低温発酵させることで最大限に香りを引き出し、生姜も皮ごと使用することで力強い旨みと辛さを引き出しています。さらに、蝦夷山桜の酵母で発酵させることで、より華やかな香と味わいを演出しています。砂糖は使わず、旨みの強い糖蜜を採用しました」。

冷蔵庫でよく冷やし、ワイングラスまたはシャンパングラスでお楽しみください。ジン、ウォッカ、ラムなどでカクテルもお勧めです。

株式会社デリシャスフロム北海道
虻田郡倶知安町字岩尾別44-55
Tel. 0136-25-4730　Fax.0136-25-4730
https://yoteistock.com/

個性ツヨめな北海道クッキー缶

200g……2,525円（オープン）

■主な原材料／小麦粉（小麦・北海道製造）、砂糖（北海道製造）、卵（北海道産）、酒粕（倶知安町製造）、大豆（倶知安町産）、その他

■賞味期限／45日　■保存方法／常温

【Nao-buns（なおバンズ）】は、この春に実店舗をオープンさせるお菓子の開発&製造所です。海外での生活が長かった本郷奈緒さんが、冬の北海道に魅了され移住を決めた倶知安町で、2020年12月に開業しました。本郷さんに、『個性ツヨめな北海道クッキー缶』商品化の経緯を聞きました。

「北海道羊蹄山エリアで採れた野菜や穀物、豆類などを使った洋菓子をメインに製造しています。地元の農作物のおいしさを、お菓子を通して地元の方にも観光で訪れた方たちにも楽しんでいただきたい。その想いから日々ちいさなお菓子を焼いています。数年前クッキーの開発を考えていた時期があったのですが、すごいタイミングである百貨店様からクッキー缶のご要望をいただき、開発・製造に踏み切りました。一つひとつ愛情込めて生地作りから焼成・包装まで手がけています。原材料は、小麦粉から酒粕パウダーまでできる限り北海道産・製造にこだわっています」。

クッキー缶は、塩バターショートブレッド、酒粕スノーボール、ニセコきなこ、道産素材のバターシュガークッキー、チーズ&ペッパーと、まさに〈個性ツヨめな〉北海道生まれのクッキーのアソートです。

常温でそのままお召し上がりください。香ばしさの中に北海道が味わえます。

株式会社Nao-buns
虻田郡倶知安町南2条西1丁目1-14
Tel.050-8890-3630　Fax.0136-56-8996
https://www.naobuns.com

EZO PESTO
(行者にんにくオイル漬け)

145g……1,580円

■主な原材料／行者にんにく(北海道産)、有機エキストラバージンオリーブオイル、くるみ、チーズ、天日塩
■賞味期限／360日　■保存方法／常温

自ら山に分け入り行者にんにくを採取・商品化している堀剛誓さんは、「北海道の早春に採れる山菜・行者にんにくのおいしさや認知度を広めたい」と、想いを語ります。

「行者にんにくは、北海道に自生するネギ属の多年草で、雪解けが始まる4月上旬頃から5月下旬頃に旬を迎えます。着目すべきはその栄養成分で、疲労回復や免疫力アップ、抗酸化作用、抗菌作用、生活習慣病の予防、抗がん作用といった効果があるアリシンが、にんにくよりも豊富なんです。商品化のきっかけは、昔からある醤油漬けや味噌漬けではなく、より馴染みやすく使いやすい、新しい形での提供を考えたからです。新鮮な行者にんにくを一本ずつ丁寧に下処理後、色が変わらないように素早く他の原材料とともに、ペースト状に仕込みます。体に良い有機エキストラバージンオイル、味に深みの出るミネラルたっぷりの天日塩など原材料にもこだわった、北海道版ジェノベーゼソースです」。

パンに塗って焼いたり、パスタに入れたり、チャーハン、カレー、野菜炒めなどにも合います。アヒージョ、お肉魚料理など万能調味料として料理のおいしさをランクアップさせます。

堀山楽商店
虻田郡ニセコ町近藤292-17
Tel.090-8705-2329
https://www.horisangakushouten.com/

しりべしの食を道内・道外へ

後志総合振興局では、地域の優れた食を道内外に発信するための取組を行っております。

秋　しりべし商談会の開催

しりべし地域の新鮮かつ良質な食材や、その食材を活用した優れた加工食品の販路開拓・拡大を支援するため、後志管内の食品製造事業者や一次産品生産者を参集し、ホテルの調達担当・バイヤー・シェフ等、食の関係者との商談会を開催しています。

随時　商談会・物産展等への出展支援

後志管内の飲食事業者の販路開拓・拡大を支援するため、各種商談会や北海道物産展への出展を支援しています。

管内事業者を見かける機会がございましたら、ぜひブースに足をお運び下さい。

開催日時・場所などの詳細は、後志総合振興局ホームページをご確認ください。