

オホーツクブランド認証商品一覧

認証時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
プレミアム1	3	北海道フリッターおせんほがじゃ ほたて味 北海道小清水町の美味しい水と豊かな土壌で育ったジャガイモでんぷんをベースに、オホーツクの恵がギュッとつまった、ホタテの風味を活かした噛むと広がる奥深い味が自慢の北海道フリッターおせんです。		2枚入 16袋1箱	1,200	株式会社 山口油屋福太郎	〒099-3452 斜里郡小清水町字浜小清水 304-1 TEL(0152)63-4000
				2枚入 8袋1箱	600		
プレミアム1	7	北海道知床ドレッシング 和風オニオン 農家の六次化産業化の実践から生まれたプライベート商品です。知床の冷涼な気候と清らかな水、健全な土壌環境で育った生命力にあふれた玉葱をふんだんに使いドレッシングに仕上げました。醤油もろみの「コク」と素材が持つ「甘味」の絶妙なブレンドは、しゃぶしゃぶ・パスタ・肉料理等のタレとしても相性抜群です。		205g	550	しれとこ中村農園(株)	〒099-4125 斜里郡斜里町朱円西35 TEL(0152)23-0138
プレミアム1	9	純粋知床産 きんき一夜干し きんきの生魚加工にこだわり、48時間以内に味を確定すること。鮮やかな赤色はその証です。低温長時間微風吊るし干しというコストのかかる製法がもたらす味わいの深さが特徴。手作業できんきのとげを40数本取り除き特製厚さの真空袋でパッケージ。		250gサイズ	オープン価格	合資会社吉野	〒099-4112 斜里郡斜里町港町2-20 TEL(0152)23-2133
プレミアム1	10	純粋知床産 きんき味噌漬け きんきの生魚加工にこだわり、48時間以内に味を確定すること。鮮やかな赤色はその証です。低温長時間熟成によって味噌の浸透圧で水分が減少し味が凝縮しながらゆっくりと味噌が入っていきます。味噌床も網走の味噌蔵が北海道丸大豆使用の寒造り無添加味噌と本格三河みりんで味を調べております。		半身 約100g サイズ	オープン価格		
プレミアム1	11	純粋知床産 さくらます味噌漬け 知床で1か月しか獲れないさくらますを生魚加工にこだわり、48時間以内に味を確定すること。低温長時間熟成によって味噌の浸透圧で水分が減少し味が凝縮しながらゆっくりと味噌が入っていきます。味噌床も網走の味噌蔵が北海道丸大豆使用の寒造り無添加味噌と本格三河みりんで味を調べております。		約70gサイズ ×2切れ	オープン価格		
プレミアム1	12	純粋知床産 銀がれい味噌漬け 北海道でも獲れる地域が限定されている銀がれいを生魚加工にこだわり、48時間以内に味を確定すること。低温長時間熟成によって味噌の浸透圧で水分が減少し味が凝縮しながらゆっくりと味噌が入っていきます。味噌床も網走の味噌蔵が北海道丸大豆使用の寒造り無添加味噌と本格三河みりんで味を調べております。		約80gサイズ ×2切れ	オープン価格		
プレミアム1	13	帆立グラタン オホーツクの新鮮な恵みをグラタンに。オホーツク産の帆立を2個分使用し、北海道産のかぼちゃでデコレーションしました。素材の味を生かすために生クリームは使用せず優しい味のホワイトソースに仕上げました。牛乳、バター小麦粉も北海道産を使用しています。		200g	750		
プレミアム1	14	鮭とじゃがいものグラタン オホーツクの新鮮な恵みをグラタンに。オホーツク産の鮭とじゃがいも(きたあかり)を使用し鮭のちゃんちゃん焼きをイメージして味噌ソースをトッピングしました。味噌の香ばしさと北海道産チーズが良く合います。		200g	750		
プレミアム1	15	北海道清里 清里が育んだじゃがいも、清廉な仕込み水、練り上げた造り…地域の恵みを磨き、造り上げた記念すべきじゃがいも焼酎第1号。積み重ねた醸造法によりじゃがいもの旨みを抽出。独特の爽やかな風味、さらに白麹仕込みのほのかな甘みと優しい味わいが魅力です。		700ml	1,250	清里焼酎醸造所	〒099-4405 斜里郡清里町羽衣町62-1 TEL(0152)25-2227
プレミアム1	16	北海道清里(原酒) 雑味の少ない美味しい部分のみで蒸留を止め、焼酎としての限界アルコール度数44度に仕上げた逸品。じゃがいものイメージを覆す芳醇な香り、ずっしりと濃厚なコクと甘みは、じゃがいも焼酎の旨みを余すところなく堪能したい方におすすめです。		700ml	3,200		
プレミアム1	17	北海道清里(原酒5年) 芳醇な香り、ずっしりと濃厚なコクと甘みを持つ44度の原酒を、更に熟成に5年を費やした逸品。重厚かつまろやかな口当たりが愉しめます。		700ml	5,000		

認証時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
プレミアム1	18	北海道清里〈樽〉 蒸留したじゃがいも焼酎をタンクで1年、北米産のホワイトオーク樽で1年、じっくりと熟成。樽の中で時を刻み、淡い琥珀色に染まった焼酎は、じゃがいもの甘みとオークの香りが渾然と解け合い、ウイスキーのような洗練された味わいを愉しんでいただけます。		700ml	1,380	清里焼酎醸造所	〒099-4405 斜里郡清里町羽衣町62-1 TEL(0152)25-2227
プレミアム1	19	流水ドラフト 網走の冬の風物詩「流水」を仕込水として使用し、更に天然色素のクチナシでオホーツクブルーをイメージさせる青い発泡酒に仕上げた商品。すっきりとした飲み口で爽やかな味わいとなっています。		瓶 330ml	オープン価格	網走ビール(株)	〒093-0016 網走市南六条西2丁目2 TEL(0152)45-5100
プレミアム1	20	流水ドラフト(缶) 網走の冬の風物詩「流水」を仕込水として使用し、更に天然色素のクチナシでオホーツクブルーをイメージさせる青い発泡酒に仕上げた商品。すっきりとした飲み口で爽やかな味わいとなっています。		缶 350ml	オープン価格		
プレミアム1	21	ABASHIRIプレミアムビール 網走産大麦麦芽を使用し醸造したペールエールスタイル。麦芽の一部を自家焙煎し更に旨みを引出すことで苦味・香り・甘みのバランスがとれたビールに仕上げました。		瓶 330ml	オープン価格		
プレミアム2	22	有機プレミアム13 フィールファイン 蒼 万能ハーブといわれるエキナセアを自社農場で有機栽培し、13種類のハーブをブレンドすることにより、美しいブルーの色と飲み口が爽やかな美味しいハーブティーに仕上げました。全て認定農場で有機栽培したハーブを使用しており、有機認定加工食品です。		10g	1,850	(有)香遊生活	〒099-0877 北見市柏木14-3 TEL(0157)66-1201
プレミアム2	23	ひがしもとカマンベールチーズ 日本でも珍しい四角形の生タイプカマンベールチーズです。「チーズの女王」にふさわしい上品で優しい味わいと、トロツと溶ける舌触りが特徴です。好みの熟成度合で召し上がれます。		170g	1,045	(一財) めまんべつ産業開発公社 ひがしもと乳酪館	〒099-3244 網走郡大空町東藻琴409-1 TEL(0152)66-3953
プレミアム2	24	ひがしもとゴーダチーズ 日本人に一番合うゴーダチーズです。2ヶ月熟成させたチーズは旨みとコクとまろやかさが絶品です。火を通すとさらに旨みが引き立ち、料理に使っても美味しい万能チーズです。		200g	1,100		
プレミアム2	25	ひがしもとスモークチーズ 全て手作業で作った裂けるチーズを、独自のブレンドチップで燻し上げたチーズです。裂いて食べる楽しさやお酒のつまみにちょうどよい味わいはクセになる美味しさです。		100g	660		
プレミアム5	27	北海道帆立ほぐしめし 無添加の地元産昆布だしと塩だけを使用して、帆立の風味抜群のやさしい「帆立ほぐしめし」の開発を目指しました。化学調味料はもちろん、保存料などを使用していないので、帆立、昆布のだし、そして塩だけで仕上げた、海の香り豊かな逸品です。妥協しないこだわりをもって製造。化粧箱には「紋別漁師」と「網」ロゴ。網を意識したつくりになっています。		390g	1,200	(有)マルマ松本商店	〒094-0022 紋別市新生40-55 TEL(0158)24-9432
プレミアム5	28	北海道フリッターおせんほがじゃ えび味 えびを殻ごと使用し、えびの旨みを凝縮させたパウダーを加えることで、食べた瞬間口いっぱいにえび本来の甘みと香ばしさが広がります。		2枚×8袋入	600	(株)山口油屋福太郎	〒099-3452 斜里郡小清水町字浜小清水304-1 TEL(0152)63-4000
プレミアム6	29	メンビス 道内産小麦を原料に、自社農園で採れた道内産和種ハッカ配合の爽やかなミントビスケット。		12枚入	700	(株)北見ハッカ通商	〒090-0056 北見市卸町1丁目7-3 TEL(0157)66-5655

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
3	12	国産天然はちみつ ぼだいじゅ ぼだいじゅは北日本でみられる落葉広葉樹で、北海道を代表するはちみつです。強い芳香と独特の風味が特徴です。北海道洞爺湖サミットの食事会に採用されました。2022北のハイグレード食品。		600g	オープン価格	(株)菅野養蜂場	〒099-1433 常呂郡訓子府町仲町34 TEL(0157)47-4397
3	13	国産天然はちみつ くらーぱー “シロツメクサ”とも呼ばれる北海道の代表的な草本蜜源です。淡い色あいで口当たりも良く広く親しまれているのが特徴です。		600g	オープン価格		
3	14	国産天然はちみつ あかしあ “はちみつの女王”の呼び名がピッタリの上品で優雅な風味を持っているのが特徴です。		600g	オープン価格		
3	17	炭素循環農法 香しづく 化学肥料を使わずに循環型農法で育てた乳牛から搾った新鮮な牛乳。		500mℓ 200mℓ	オープン価格 オープン価格	(有)富田ファーム	〒098-1624 紋別郡興部町字宇津99-8 TEL(0158)88-2611
3	19	富夢 数か月以上も熟成させたセミハードタイプのチーズ。		150g	オープン価格		
3	20	ウォッシュおこっぺ大地 表皮を塩水で磨きながら熟成させたラクレットタイプのチーズです。		150g	オープン価格		
3	23	太陽の恵み甘熟トマトジュース 無農薬の完熟トマト(桃太郎)を、100%ジュースにしました。塩さえも加えていない完全無添加。		1ℓ 100cc	1,100 220	今野農園	〒099-0201 紋別郡遠軽町丸瀬布新町31-2 TEL(0158)47-2163
5	31	おこっぺアイス(ミルク) 原料乳は、興部町で朝搾られた生乳を、新鮮なその日のうちにアイスに製品化しています。		120mℓ	250	北オホーツク農業協同組合	〒098-1693 紋別郡興部町字興部518 TEL(0158)82-2101
5	32	おこっぺアイス(ハスカップ) 「おこっぺアイス」に北海道の木の実・ハスカップを加えました。		120mℓ	250		
5	33	オホーツク産 じゅんさい 生産地としては日本最北端のじゅんさい。農薬を一切使用せず、太陽と清流で育てました。		1袋	オープン価格	(株)菅野組	〒099-0205 遠軽町丸瀬布東町98 TEL(0158)47-2331
5	34	網走湖産わかさぎの佃煮 網走湖産のわかさぎに、醤油、中双糖(ザラメ)、水飴だけを使い佃煮にしました。		1箱	2,500	つのざき (有)角崎商店	〒099-2421 網走市字呼人352 TEL(0152)48-2308

認証 時期	認証No.	商 品 名	写 真	規 格	参考価格 円(税抜)	企 業・団 体 名	連 絡 先
6	41	有機プレミアム13 クリアーボディ 颯 農薬・肥料を一切使用せず自然栽培したオーガニック有機JAS認証ハーブブレンド。クセがないまろやか味で、年齢を問わず一番人気のデトックスハーブティーです。		10g	1,650	(有)香遊生活	〒099-0877 北見市柏木14-3 TEL(0157)66-1201
6	43	有機プレミアム13 スイートハート 薇 免疫草エキナセアを中心に、北海道の花「ハマナス」の花と実やダークオパールバジルもブレンド。若さと健康と美容の三拍子揃ったオーガニックハーブティーです。		10g	1,650		
6	48	オホーツク流氷カレー インド5つ星ホテル出身のインド人シェフが、早春のオホーツク海をイメージして作った青いカレー。白く浮かぶ流氷はチキン、青い海から辛さがわかあがります。		220g	700	(有)クリシュナ	〒092-0011 網走郡美幌町字東町2丁目 11-13 TEL(0152)73-0393
7	53	ひがしもことチェダーチーズ 脂肪調整により、旨味とコクに爽やかな酸味を加わり、飽きのこないクセになる味に仕上げました。ゴーダチーズ同様の万能チーズは保存性にも優れています。		200g	1,044	(一財) めまんべつ産業開発公社 ひがしもこと乳酪館	〒099-3244 網走郡大空町東藻琴409-1 TEL(0152)66-3953
7	54	冷たいチーズフォンデュ マーガリンのような使いやすさと、チーズのおいしさを兼ね備えた今までにないチーズスプレッドです。焼いたパンや野菜ステーキに、サラダや料理の付け合わせにピッタリです。		120g	516		
7	55	オホーツク夕陽のカリー インドマハラジャの宮廷カレー。知床、オホーツク海の落日、夕陽をイメージしたクリシュナ特製オリジナルカレーです。		220g	700	(有)クリシュナ	〒092-0011 網走郡美幌町字東町2丁目 11-13 TEL(0152)73-0393
7	56	オホーツクスモークカレー カレーソースを炭火釜で燻製にするインドマハラジャの宮廷カレー(秘伝)。オホーツク産のホタテとの相性抜群です。		220g	700		
9	63	エゾ鹿肉スパイシー焼肉 低カロリー・高タンパク・高铁分といいとこばかりのエゾ鹿肉料理。専門牧場と加工工場で安心・安全、香辛料を効かせたピリ辛味に仕上げました。		250g	オープン価格	(株)知床エゾシカファーム	食肉センター 〒099-4357 斜里郡斜里町真鯉223-7 TEL(0152)28-2201
9	64	エゾ鹿肉あまから焼肉 低カロリー・高タンパク・高铁分といいとこばかりのエゾ鹿肉料理。専門牧場と加工工場で安心・安全、お子様も食べられる甘辛味に仕上げました。		250g	オープン価格		
9	65	エゾ鹿味噌漬け焼肉 低カロリー・高タンパク・高铁分といいとこばかりのエゾ鹿肉料理。専門牧場と加工工場で安心・安全、お子様も食べられる味噌漬けに仕上げました。		250g	オープン価格		
9	67	おじゃがボール 北海道といえば、じゃがいも。そのじゃがいもでスイートポテトを作り、相性の良いココア生地で包み蒸し上げた菓子。		20g×9個入 1箱	700	高砂屋菓子舗	〒099-5354 紋別市上渚滑3丁目23 TEL(0158)25-2322

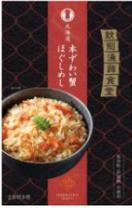
認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
10	73	オホーツク産小麦100%生ひやむぎ 添加物を使わず、小麦粉と塩のみで製造。生麺だからこそ出せる「コシ」「なめらかさ」「もちもち感」を存分に感じていただきたい食感のひやむぎです。		300g	352	(株)ツムラ	〒099-1587 北見市豊地26-26 TEL(0157)36-3181
17	74	オニオンラスク オホーツク産の素材にこだわって作ったフランスパンに、北見産たまねぎのうまみがつまったオニオンスープをふりかけ、低温でじっくり焼き上げたサクサクのラスクです。		2枚入 12袋1箱	1,400	(株) La Natureve	〒090-0051 北見市高栄東町1丁目3-55 TEL(0157)24-8820
		80g		650			
10	76	オホーツクのルビー オホーツクの前浜の魚卵にこだわり、一粒一粒もみほぐし、水産業界では初めて「唐辛子」味に挑戦。じっくり漬け込むことによって熟成された「いくら」本来のマツリ感とピリット食欲をそそる「辛子」味との相性がお互いを引き寄せるあとを引く味です。		80g	1,300	(株)ながさわ	〒092-0051 網走郡美幌町字東1条北 1丁目10 TEL(0152)73-1213
11	79	ウオッシュミント 昭和末期以降、途絶えておりました北海道産「精製ハッカ油」が数十年ぶりに復活です。大切に育てられた和種ハッカの懐かしい香りをお楽しみ下さい。		10ml	2,500	(株)北見ハッカ通商	〒090-0056 北見市卸町1丁目7-3 TEL(0157)66-5655
11	80	ペパーミントキャンディー 北海道産和種ハッカ油から抽出したメントールを配合。「スーッ」と爽やかな清涼感をお楽しみ下さい。		180g入 1袋	400		
11	83	菩提樹のミード 一般的にミードは澱を濾過しますが、あえて濾過をしないことで香りとともに自然界の複雑な味わいをとどめることができました。まさに森で生まれたミードです。2015北のハイグレード食品。		500ml	3,100	(株)菅野養蜂場	〒099-1416 常呂郡訓子府町仲町34 TEL(0157)47-4397
13	85	オホーツクの塩 焼塩 自然豊かな世界三大漁場のひとつオホーツク海水100%を数日かけて煮詰め、採り出した塩を更にじっくりと直火で焼き込んだ、味わい深き北の「海の塩」です。		100g	500	(株)つらら	〒099-6404 紋別郡湧別町栄町37-25 TEL(01586)5-3703
13	87	北海道知床ドレッシング 柚子オニオン 斜里岳の清らかな水でじっくり育った「しっとり甘濃い玉葱」から作られた玉葱ソテーの甘みと、柚子の香りとさっぱり感が味わえ、料理の美味しさを引き立てるノンオイルタイプのドレッシングです。		200g	550	しれとこ中村農園(株)	〒099-4125 斜里郡斜里町朱円西35 TEL(0152)23-0138
13	88	毛がに甲羅盛りプレミアム オホーツクの海明け時期に水揚げされる堅がにと言われる「毛がに」を使用し、まるごと一尾使い、かにみそとほぐし身・棒肉が上についている贅沢な甲羅盛り。		130g	6,500	(有)マルマ松本商店	〒094-0022 紋別市新生40-55 TEL(0158)24-9432
13	92	大豆まるごとフレッシュソース 主原料である大豆粉は、北海道オホーツク産大豆を北見市内の工場自社製粉したものです。卵を使用せず植物性原料のみを使用した、マヨネーズ様コレステロールゼロ商品です。		240g	500	(株)イソップアグリシステム	〒090-0001 北見市小泉386-3 TEL(0157)26-1000
13	93	北見豚ジンギスカン 品質の良い北見豚豚肉(四元豚)を使用し、肉の旨みを十分に引き出す北見産玉葱を使った当社特製のジンギスカンたれに漬け込みました。柔らかくコクのある商品です。		500g	オープン価格	(株)キョクイチ・マルキタ事業部	〒099-0878 北見市東相内町39-1 TEL(0157)36-2111

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
13	94	ABASHIRI White Ale 製粉性に優れ、純白色が特徴的な網走産秋播小麦「きたほなみ」を使用。小麦由来のまろやかな飲み口です。オレンジピール・コリアンダーシードを使用しており、柑橘系の風味が特徴です。		350ml	280	網走ビール(株)	〒093-0016 網走市南六条西2丁目2 TEL(0152)45-5100
13	95	夢プリン(なめらかみるくプリン) 幅広い年代の方に食べやすいプリンです。地元で作られた風味豊かな牛乳の香りと味を生かすため、低温でなめらかに焼き上げました。		70g	311	(株) La Natureve	〒090-0051 北見市高栄東町1丁目3-55 TEL(0157)24-8820
14	96	無敵の切麦ーオホーツク生ひやむぎー 北海道清里産「きたほなみ」と塩だけで作った無添加の麺です。添付のアゴ本枯節のめんつゆは、発酵学者・小泉武夫博士の指導のもとに完成しました。「無敵の切麦」は小泉博士の命名です。	 生ひやむぎ (120g) 6食 アゴ本枯節 めんつゆ 6袋		2,315	(株) ツムラ	〒099-1587 北見市豊地26-26 TEL(0157)36-3181
14	98	冷凍ゆで毛ガニ オホーツク海の流水が去った(海明け)後の、旬の毛ガニを当社独自の基準で安全で安心出来る商品に仕上げしております。		4kg	時価		
14	99	冷凍イバラボイルセクション 正式名称は、イバラガニモドキと云う。英名はゴールデンキングクラブと呼ばれ、日本国内では「幻のカニ」とも呼ばれ貴重品。食感はタラバガニに似ており美味！ボリューム満点。		5kg	時価		
14	100	帆立貝柱(生食用) 天然の帆立貝から1枚ずつ丁寧に貝柱を外し、一定の製造工程を経て、トンネルフリーザーで凍結します。使用頻度の高い帆立は安全が第一！		10kg	時価	(株) マルキチ	〒093-0053 網走市北3条東2丁目5-2 TEL(0152)43-1234
14	101	いくら味付(醤油味) 生の筋子を最新の筋子揉み解し機でバラバラにした後、攪拌工程で良品と不良品とに分離させて、仕上り時の最高級品を目指して製造しております。		10kg (500g×20入)	時価		
14	102	いくら 生の筋子を最新の筋子揉み解し機でバラバラにした後、攪拌工程で良品と不良品とに分離させて、仕上り時の最高級品を目指して製造しております。		10kg (500g×20入)	時価		
14	103	ところほたてやみつきまんじゅう 常呂の海で健やかに育てられた帆立の貝柱を贅沢に丸ごと1個使用し、2年の研究を経て商品化。多くのお客様にやみつきになって頂けますように願いを込めて【やみつきまんじゅう】と名付けました。		10個入	3,500	たかおか食品	〒093-0210 北見市常呂町字常呂484-2 TEL(0152)54-2501
14	104	北海道フリッターおせんぼがじゃ こんぶ味 こんぶのおいしさを最大限に引き出しました。噛めば噛むほどこんぶの香りと旨みが広がります。釧路産のこんぶを使用しています。		2枚×8袋入	600	(株) 山口油屋福太郎	〒099-3452 斜里郡小清水町字浜小清水 304-1 TEL(0152)63-4000
14	106	ABASHIRI Golden Ale 地元網走産の大麦芽を一部使用。すっきりとした口当たりと、ホップ由来の柑橘系の果皮を思わせる爽やかな苦味と香りが癖になるビールです。		350ml	290	網走ビール(株)	〒093-0016 網走市南六条西2丁目2 TEL(0152)45-5100
14	107	オホーツクチーズスフレ オホーツク素材が詰まったチーズケーキ。オホーツク総合振興局主催「オホーツク・コンフェクション・プロジェクト」にて製作。		約12cm 約280g	1,481	御菓子司 大月	〒093-0502 常呂郡佐呂間町字永代町70 TEL(01587)2-3613

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
14	108	チーズ工房アドナイのプレーンヨーグルト オホーツクの生乳を使用し、高たんぱくで発酵臭、酸味がすくないデザートタイプのヨーグルト。安定剤等は使用していません。		300ml	410	(有) アドナイ	〒098-1613 紋別郡興部町興部914-12 TEL(0158)82-3133
14	109	チーズ工房アドナイのスイートヨーグルト オホーツクの生乳を使用し、高たんぱくで発酵臭、酸味がすくないデザートタイプのヨーグルト。安定剤等は使用していません。砂糖は北海道産のグラニュー糖を使用しています。		300ml	410		
14	110	チーズ工房アドナイのドリンクヨーグルト スイート オホーツクの生乳を使用し、高たんぱくでデザートタイプのヨーグルト。発酵臭、酸味がすくないタイプの飲むヨーグルト。濃厚な口当たりです。安定剤等は使用していません。甘味は北海道産のグラニュー糖を使用しています。		500ml	520		
14	111	チーズ工房アドナイのドリンクヨーグルト 無糖 オホーツクの生乳を使用し、高たんぱくでデザートタイプのヨーグルト。発酵臭、酸味がすくないタイプの飲むヨーグルト。濃厚な口当たりです。安定剤等は使用していません。		500ml	520		
14	112	オホーツク魚醤ボン酢「味つけた」 魚介類を発酵させて造る魚醤は豊富なうま味が特徴。自社製魚醤を11%使用し、昆布だしとゆずのさわやかさをプラスした「味つけた」は、豊かなうま味のボン酢です。		300ml	オープン 価格	(株)三幸	〒094-0001 紋別市北浜町1丁目8-24 TEL 0158-24-4416
14	113	しじ美醤油 網走湖産の大和しじみを原料とする「しじ美醤油」のしじみは、全て規格外品を使用し製造しています。濃厚なしじみ出汁がよく効いた上質で深い味わいと、うま味が特徴です。		200ml	700	おおぞら三味(株)	〒099-3244 網走郡大空町東藻333 TEL(0152)67-9166
14	114	うまいベアー 小豆つぶあん 知床には熊が生息し何年先までも売れるクマの手形のお菓子を作りました。原材料は地場産を使用、凍ったままでも、半解凍でも、餡が柔らかく美味しく食べられるお菓子です。		1個	300	和洋菓子のモンブラン	〒099-4406 斜里郡清里町水元町5 TEL(0152)25-3221
14	115	うまいベアー チョコレート 知床には熊が生息し何年先までも売れるクマの手形のお菓子を作りました。原材料は地場産を使用、凍ったままでも、半解凍でも、チョコが柔らかく美味しく食べられるお菓子です。		1個	300		
14	116	美幌和牛ほろほろ煮込みカレー 美幌町産の玉ねぎ・人参・馬鈴薯・美幌和牛をじっくり煮込み、1食200gの中に牛肉が約70gも入っており、肉好きの方には嬉しい、地元を濃縮した絶品カレーです。		200g/1人前	690	美幌町農業協同組合	〒092-8651 網走郡美幌町字青山南30-1 TEL(0152)72-1111
14	117	美幌小麦中太ちぢれ麺 美幌町産の高品質小麦2品種(春よ恋・ゆめちから)をブレンドし、豊潤な香りとコシやのど越しにこだわって開発。スープはオホーツク産玉葱を使用し2種類ご用意しました。		540g/1箱 麺90g×4 味噌スープ 45g×2 醤油スープ 45g×2	907		
14	119	旭りんごのシードル オホーツク開拓の歴史が刻まれた寒冷地向きのりんご「旭」を原料に、酸味と香りが特長のさっぱりした辛口シードルが出来ました。肉料理やチーズとも好相性です。		330ml	1,500	オホーツク・オーチャード(株)	〒090-0002 北見市昭和213-3 TEL(0157)25-5502
14	120	旭りんごのコンフィチュールプレミアム カナダ原産の寒冷地向きの品種「旭」は、古い品種独特の豊かな香りと酸味で北海道中で親しまれてきました。どこか懐かしいりんご農家の「旭ジャム」を基本に開発しました。		150g	650		

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
14	121	冷凍煮たこ足 オホーツク海産味香る煮たこ。北海道オホーツクの厳しい自然が生み出すおいしい海の幸。その歯ざわり、その味覚は豊潤な海からの贈り物。香り高いマルフジ海産の蛸。		900g	2,000	(有)マルフジ海産	〒098-1941 紋別郡興部町字沙留588-17 TEL(0158)83-2212
15	123	美幌ジャンボ餃子 臭いのないぎょうざを求めつつ、栄養価の事を考慮し、玉葱パワーに着眼し、「にら」「ニンニク」を使用していません！		1袋(大袋) 30g×30粒	1,450	(株)ながさわ	〒092-0051 網走郡美幌町字東1条北 1丁目10 TEL(0152)73-1213
15	124	おこっぺ醗酵バターケーキ 自社で加工した乳製品を原料に菓子を作りたいと考え、醗酵バター、牛乳を使い製造。原料は出来るだけ道産のものを選んでいる。添加物を使用せず卵の力だけで膨らませた醗酵バターが香るケーキ。		ホール (約280g) 1ピース (約35g) 4ピース箱入 (約140g)	1,500 250 1,050	ノースプレインファーム(株)	〒098-1622 紋別郡興部町字北興116-2 TEL(0158)88-2000
15	125	おこっぺバタークリームケーキ まず、自社の醗酵バターや乳製品を使用した製品を作りたいと考え、醗酵バター、有機ホエイを使用。原料は出来るだけ道産のものを選び、添加物を使用せず製造している。バターの香り豊か。		1個 (約40g)	350		
15	126	あかねのコンフィチュールプレミアム 着色料・化学添加物を使わず、りんご(あかね)の皮の色を生かした綺麗な赤色のりんごコンフィチュール。あかねは紅玉を片親に持つため煮崩れしにくくプレザーブスタイルとなり、高級品志向の消費者の要望に沿った商品である。		150g	800	オホーツク・オーチャード(株)	〒090-0002 北見市昭和213-3 TEL(0157)25-5502
15	127	紋別のほたてをたっぷり使った「ほたてご飯の素」 紋別産のほたてと、オホーツク産調味料をふんだんに使用した商品です。研いだお米に入れて炊くだけの簡単調理で、おいしいほたてご飯が出来上がります。		140g	オープン 価格	(株)三幸	〒094-0001 紋別市北浜町1丁目8-24 TEL(0158)24-4416
15	128	ローズマリーグミ CAOR オホーツク産無農薬ハーブを利用することで、地域のハーブの価値をより一層高めることを目的とする。		50g	450	(株)伊谷商事	〒090-0044 北見市北4条西3丁目1-2 TEL(0157)25-6926
15	129	醗酵バター(食塩不使用) まずはバターのみで食べていただきたい。普通のバターとは全く違う、ほのかな酸味と、サラッとした口当たりがはっきりとわかります。また、加熱すると、食卓いっぱい幸せな香りが広がります。		100g	870	(有)パインランドデューリイ	〒098-1622 紋別郡興部町字北興40 TEL(0158)88-2344
15	130	KITAMI HONEY 北見市内に自生している草木、酒井農園で播種・育成した草・花が素材。薬品未使用。定住型養蜂、越冬環境を整えている。		200g	1,200	(同)酒井農園	〒090-0807 北見市川東70-7 TEL(0157)22-1550
15	131	生米みそ 地元産の大豆はもちろん、こうじは道産米、塩は長崎五島灘で、国産にこだわっている。		500g	480		
15	132	白花かすてら 北見市が生産高日本一の白花豆の上品な風味を白花のはちみつを使い甘さを抑えたしつかりと嗜める商品にしました。		約45g	150	ふじや菓子舗	〒091-0170 北見市留辺蘂町温根湯温泉194 TEL(0157)45-2228

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
16	133	国産天然はちみつ たんぽぽ 100%自家採取他のハチミツや食品との混合、添加物、保存料等の使用なし。残留農薬、放射性物質検査を実施しており検出歴なし。加熱濃縮や加工は一切していない。		150g～2kg	オープン価格	(株)菅野養蜂場	〒099-1433 常呂郡訓子府町仲町34 TEL(0157)47-4397
16	134	皮なしソフト鮭とば 熟練の目利きで厳選したオホーツク海域産鮭を原料に、職人が手作業で皮を取り、独自の調味液に漬けてソフトに仕上げた鮭とばです。柔らかいだけでなく食べ応えも楽しめるよう、やや大きめのサイズにカット。「柔らかさ」と「皮を取る手間の無さ」で食べ進める手が止まらなくなるような「食べやすさ」を実現しました。		100g	800	網走水産(株)	〒099-2231 北見市端野町緋牛内153-5 TEL(0157)57-2341
16	135	桜夢雫 山幸 ボスアグリワイナリーの南向きの畑で育った、北見産山幸種100%から丁寧に不良粒を取り除き、真心を込めてぶどうを収穫しました。山ぶどう譲りの草木系の香りと、力強い酸味を持つ個性豊かなワインです。		750ml	2,637	ボス アグリ ワイナリー	〒099-2231 北見市端野町緋牛内793-1 TEL(0157)57-2102
16	136	桜夢雫 清舞 ボスアグリワイナリーの南向きの畑で育った、北見産清舞種100%から丁寧に不良粒を取り除き、真心を込めてぶどうを収穫しました。山ぶどう譲りの草木系の香りと、マイルドな酸味を持つ個性豊かなワインです。		750ml	2,637		
16	137	味覚園金の牛もつ鍋 自社直営の飲食店で提供している、「金の牛もつ鍋」を家庭でも簡単に召し上がってもらいたいと思い製造しました。		355g	698	(株)坂口精肉店	〒090-0822 北見市北央町82-7 TEL(0157)26-3700
16	138	CHOCOMINT CANDY 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の「上品な風味と魅力」をナチュラルに引き出し、カカオニブの香ばしさと食感、心地の良い風味のキャンディーです。		170g	400	(株)北見ハッカ通商	〒090-0056 北見市卸町1丁目7-3 TEL(0157)66-5655
16	139	フルーツミントキャンディー オレンジ 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		170g	400		
16	140	フルーツミントキャンディー アップル 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		170g	400		
16	141	フルーツミントキャンディー グレープ 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		180g	400		
16	142	フルーツミントキャンディー グレープフルーツ 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		170g	400		
16	143	フルーツミントキャンディー ストロベリー 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		180g	400		
16	144	フルーツミントキャンディー パイナップル 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		170g	400		

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
16	145	フルーツミントキャンディー ピーチ 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		180g	400	(株)北見ハッカ通商	〒090-0056 北見市卸町1丁目7-3 TEL(0157)66-5655
16	146	フルーツミントキャンディー レモン 北見地方で栽培された和種ハッカ本来の風味と魅力をナチュラルに引き出し、清涼感あふれる味わいとフルーツの風味が絶妙に絡み合ったキャンディーです。		170g	400		
16	147	紋別のたこをたっぷり使ったたこめしの素 簡単調理で美味しいたこめしが出来上がります。たこは冷めても硬くならないと好評です。ほたてご飯の素のシリーズ化で開発しました。		140g	オープン 価格	(株)三幸	〒094-0001 紋別市北浜町1丁目8-24 TEL(0158)24-4416
16	148	Velvet Source Velvet Sourceで『より食卓を鮮やかに』『食卓にワクワクを』。色が鮮やかで栄養価が高いピーツですが、加工に手間がかかり、少し歯触りがあるソースで、酢飯やパンなどの色付けからお料理の隠し味など食事に取り入れることができます。		120g 350g	759 1,111	芥川ファーム	〒093-0213 北見市常呂町字土佐238-5 TEL(0152)54-1177
16	149	北海道本ずわい蟹ほぐしめし 無添加の地元産利尻昆布だしと塩だけを使用して、ずわい蟹の風味抜群のやさしい「本ずわい蟹ほぐしめし」の開発を目指しました。化学調味料はもちろん、保存料などを使用していないので、ずわい蟹と昆布のだし、そして塩だけで仕上げた海の香り豊かな逸品です。		450g	1,200	(有)マルマ松本商店	〒094-0022 紋別市新生40-55 TEL(0158)24-9432
17	151	エゾシカの缶詰 大和煮 当社のこだわりの部位肉の配合で親しみのある三種類の味付け(大和煮、味噌煮、カレー煮)にしました。副食の一品や晩酌のおつまみにもお勧めです!3種のセット販売も行っています。		160g	600	(株)オホーツクジビエ	〒099-0401 紋別郡遠軽町学田3丁目5-15 TEL(0158)46-6256
17	152	エゾシカの缶詰 味噌煮 当社のこだわりの部位肉の配合で親しみのある三種類の味付け(大和煮、味噌煮、カレー煮)にしました。副食の一品や晩酌のおつまみにもお勧めです!3種のセット販売も行っています。		160g	600		
17	153	エゾシカの缶詰 カレー煮 当社のこだわりの部位肉の配合で親しみのある三種類の味付け(大和煮、味噌煮、カレー煮)にしました。副食の一品や晩酌のおつまみにもお勧めです!3種のセット販売も行っています。		160g	600		
17	154	知床牛 和トロふりかけ オホーツクの雄大な自然と藻琴山の「銀嶺水」、北海道の牧草と演歌を聴かせストレスを軽減し育った安全で高品質の黒毛和牛「知床牛100%」を使用したお肉のふりかけ。まるでお肉の宝石です。		100g	2,000	(株)カネダイ大橋牧場	〒099-3213 網走郡大空町東藻琴344-16 TEL(0152)66-2661
17	155	牛飼いのモツ煮。 オホーツクの雄大な自然と藻琴山の銀嶺水、北海道の牧草と演歌を聴かせストレスを軽減し育った安全高品質の黒毛和牛「知床牛」の希少なホルモン部位をふんだんに使用、甘い脂が癖になる逸品。		160g (固形量 110g)	680		
17	156	韃靼そば茶 苦みのほとんどない新品種の韃靼そば『満天きらり』のそばを焙煎した製品で、生活習慣病に効果があるといわれているルチンを60mg含有しており、香ばしく深みがあるカフェインゼロの製品です。		150g	1,000	(株)神門	〒098-1702 紋別郡雄武町字雄武62-1 TEL(0158)84-2333

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
17	157	韃靼そば乾麺 苦みのほとんどない新品種の韃靼そば粉『満天きらり』と道産小麦の『ゆめちから』により作り上げた製品で、生活習慣病に効果があるといわれているルチンを360mg含有しています。		200g	300	(株)神門	〒098-1702 紋別郡雄武町字雄武62-1 TEL(0158)84-2333
17	158	満天きらり 苦みのほとんどない新品種の韃靼そば粉『満天きらり』と国産米麴により作り上げた製品で、そばの香りが高くすっきり飲みやすい味わいの本格焼酎です。		720ml	1,250		
17	159	エミューカレー 網走で飼育する「エミュー」の肉を使用した、本格レトルトカレーです。エミューの肉はほかの畜肉に比べて高たんぱく質、高鉄分に加えて低脂肪、低コレステロールで注目されています。		180g	700	(有)マリン北海道	〒093-0083 網走市海岸町25-8 TEL(0152)43-8536
17	160	大粒しじみごはん 北海道の漁獲量ナンバー1の網走湖のしじみを貝ごと入れたレンジで簡単しじみの炊き込みご飯です。しじみのだしと風味が強く網走を感じる事が出来る商品となっています。		ごはん:100g たれ:95g しじみ貝:5粒	820		
17	161	STRINGチーズ 喜多牧場の搾りたて生乳を使った、牛乳そのままの味わいのさけるチーズです。		約70g	オープン価格 (直販店参考 価格292円)	株式会社オーツクファーム喜多牧場	〒099-5353 紋別市上渚滑町上東198 TEL(0158)25-2900
17	162	手づくり牛のハンバーグ 酪農家が牧草をお腹いっぱい食べさせて大切に育てた健康な牛。ヘルシーな赤身のお肉を自ら手ごねしハンバーグにしました。保存料、着色料などは一切使用していません。		1個120g 2個入	オープン価格 (直販店参考 価格602円)		
17	163	手づくり豚のハンバーグ エサは牛の初乳と飼料用トウモロコシのサイレージだけ。のびのび走り回って育った豚。豚のお肉を丁寧に手ごねしたハンバーグです。保存料、着色料などは一切使用していません。		1個120g 2個入	オープン価格 (直販店参考 価格417円)		
17	164	オーツクファームの乳 喜多牧場搾りたての生乳を低温殺菌しました。鍋でわかしたような、なつかしい味です。		200ml 500ml 900ml	オープン価格		
17	165	喜多牧場の手づくりプリン 喜多牧場産の低温殺菌生乳を使った蒸しプリンです。		1個	オープン価格 (直販店参考 価格260円)		
17	166	小麦の味がするうどん 丸生麺 女満別産小麦の美味しさを味わってほしいというコンセプトをもとに開発しました。女満別産小麦「きたほなみ」を100%使用しているため、風味豊かなコシのあるうどんに仕上がっています。		150g×2	オープン価格 (参考価格300 円)		
17	167	小麦の味がするうどん 平生麺 女満別産小麦の美味しさを味わってほしいというコンセプトをもとに開発しました。女満別産小麦「きたほなみ」を100%使用しているため、風味豊かなコシのあるうどんに仕上がっています。		150g×2	オープン価格 (参考価格300 円)		
17	168	北海道オーツク産開きツブ オーツク海で水揚げされたツブ貝を食べやすく開いて、200gの真空パックにしました。お刺身用ですが、バター炒め、アヒージョ、鍋の具材など、加熱しても美味しくいただけます。		200g	オープン価格	山長石沢水産(株)	〒098-1703 紋別郡雄武町沢木86-1 TEL(0158)85-2311

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
17	169	ほっけ縄文揚 自社開発製造の魚醤「おいしさかくれんぼ」の利活用として、化学調味料や保存料等を使用せず「揚かまぼこ」を製造。紋別産のほっけを骨まで使用することにより、よりうま味を感じていただけます。		9個入	オープン価格	(株)三幸	〒094-0001 紋別市北浜町1丁目8-24 TEL 0158-24-4416
17	170	熊のまくら オホーツク海を見下ろす山々に生息する熊の冬眠時の姿を思い浮かべたネーミングで、北見の青空と澄んだ空気と水で作られる小麦を使用した黒糖味のソフトな揚げ菓子。		3個入 12個入 17個入	162 556 833	(有)圓泉堂	〒099-0871 北見市相内町135-19 TEL(0157)37-2541
17	171	味覚園牛もつ鍋旨しょうゆ味 自社直営店で提供している味をご家庭でも召し上がっていただきたく、製造しました。あっさりとしたしょうゆ味がポイントです！※にはラーメンがおすすめ！		430g	698	(株)坂口精肉店	〒090-0822 北見市北中央町82-7 TEL(0157)26-3700
4年度認証商品							
18	172	濃厚ほたてと玉ねぎのカレー 玉ねぎ生産量日本一の北海道北見市。じっくり炒めた地元産玉ねぎの甘味とオホーツク海産のほたての旨みを合わせたまろやかな味のカレーです。子供から大人まで楽しめる商品です。		180g	598	(株)ちから	〒090-0817 北見市常磐町4丁目16-3 TEL(0157)69-7878
18	173	北海道丸大豆醸造しょうゆ 北海道産大豆と北海道産小麦を原料として、北緯44度最北の醸造所が、昔ながらの木桶でゆっくりと丁寧に丸三年以上かけて天然熟成させた丸大豆本醸造醤油です。		200ml 500ml 1800ml	400 500 1000	倉繁醸造(株)	〒099-2421 網走市呼人341番地51 (0152)48-2627
18	174	知床牛 無塩せきコンビーフ 北海道を代表する黒毛和牛である「知床牛」のスネ・ネックを使用した贅沢なコンビーフ。牛肉、牛脂、塩だけで作っている為、噛みしめるほどに牛本来の味、旨味がよく解ります。		95g	1815	(株)カネダイ大橋牧場	〒099-3213 網走郡大空町東藻琴344-16 TEL(0152)66-2661
18	175	知床牛 ビーフジャーキー 「知床牛」の美味しさを生かし、甘い脂の旨味と和風醤油ダレ、厳選されたスパイスとの調和が楽しめます。噛むほどに凝縮された黒毛和牛本来の旨味が口いっぱいに広がる逸品です。		16g	810	(株)尾谷商店	〒099-2102 北見市端野町二区464番地 TEL(0157)56-2012
18	176	尾谷のぶたじん 北見産の豚ばら肉に新鮮なフルーツや野菜などを18種類ブレンド。生姜が効いたおたに秘伝のタレをお楽しみください。贈答品としてもご利用いただけるパッケージに仕上げました。		320g	オープン 価格 (参考780)	(株)尾谷商店	〒099-2102 北見市端野町二区464番地 TEL(0157)56-2012
18	177	のんた豚ジギスカン 北見産の豚ばら肉に新鮮なフルーツや野菜などを18種類ブレンド。保存料・合成着色料は一切使用しておりません。生姜が効いたおたに秘伝のタレをお楽しみ下さい。		500g	オープン 価格 (参考1176)	(株)尾谷商店	〒099-2102 北見市端野町二区464番地 TEL(0157)56-2012
18	178	エゾシカの缶詰 水煮 高たんぱく、低脂肪、低カロリー、鉄分、アミノ酸が豊富です！美容や健康、ダイエット中やアスリートの方へオススメです。下ごしらえいらずそのままパスタやサラダにどうぞ！		160g	600	(株)オホーツクジビエ	〒099-0401 紋別郡遠軽町学田3丁目5-15 TEL(0158)46-6256
18	179	ほたて流水揚 紋別製造の新鮮なたらすのり身に紋別産「ほたて」をブレンド。ふんわりソフトな食感が特徴です。自社開発製造の魚醤をベースに化学調味料・保存料・香料等使用せず製造しています。		9個	オープン 価格	(株)三幸	〒094-0001 紋別市北浜町1丁目8-24 TEL(0158)24-4416
18	180	たこ流水揚 紋別製造の新鮮なたらすのり身に紋別産の「たこ」をブレンド。ふんわりソフトな食感が特徴です。自社開発製造の魚醤をベースに化学調味料・保存料・香料等使用せず製造しています。		9個	オープン 価格	(株)三幸	〒094-0001 紋別市北浜町1丁目8-24 TEL(0158)24-4416

認証 時期	認証No.	商品名	写真	規格	参考価格 円(税抜)	企業・団体名	連絡先
18	181	北海道グラスフェッドミルク 「すっきりしつつも、しっかりミルク感がある」と愛飲いただくケース多数。牧草で育てた牛乳を低温殺菌、ノンホモ製法で自然なテイストで仕上げた優しい味わいのミルクです。		200ml 900ml	250 750	ミルクデザイン(株)	〒098-1421 紋別郡西興部村字上興部 121番地 TEL(0158)85-7302
18	182	十割サロマの乾そば オホーツクの冷涼な気候とミネラル豊富な海風をうけ粘土質土壌でゆっくりたくましく育った自社栽培そばを石臼で挽きました。そば粉100%の風味豊かな乾そばをお楽しみください。		200g	444	(株)はまほろ	〒093-0422 常呂郡佐呂間町字幌岩69-3 TEL(01587)6-2840