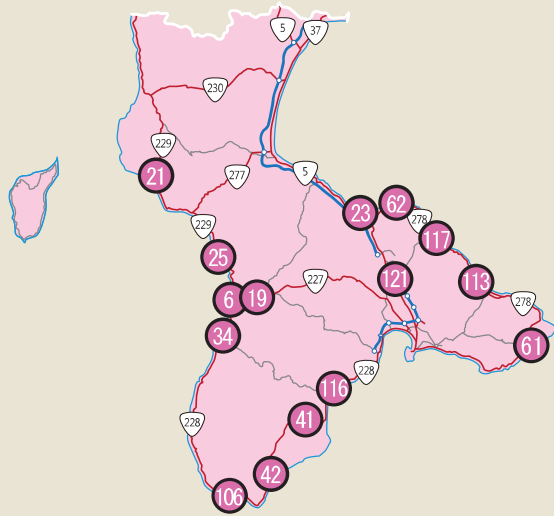


道南編



06 江差 江差町尾山町1番地 電話 0139-52-1177		
加工品	加工品名	PRポイント
	五勝手屋羊かん	明治時代から守り続けた伝統の味。言わずと知れた江差の銘菓

19 あっさぶ 厚沢部町緑町72-1 電話 0139-64-3738		
産直品名	1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 PRポイント	
メークイン	1月~5月, 6月(メークイン), 7月~12月	メークイン発祥の地で栽培されたメークイン
アスパラ	3月~10月	立茎栽培による国産の良質なアスパラ
かぼちゃ	1月~2月	「くりまるん」という甘みの強い新品種
まいたけ	6月~7月	通年菌床栽培による白いまいたけ。鍋などに最適
米	9月~12月	ブランド米の「ふっくりんこ」(A)、「ゆめぴりか」(特A)

23 YOU・遊・もり 森町上台町326-18 電話 01374-2-4886		
メニュー	提供時期	PRポイント
森らいす	通年	地元産豚肉、トマト、ホタテを使用

25 ルート229元和台 乙部町元和169 電話 0139-62-3009		
加工品名	販売時期	PRポイント
ゆり最中	通年	約3年の月日をかけて収穫された高級品である乙部町特産品「食用ゆり根」を使用。上品な香りとまろやかな味わいが特徴
おとべいちごジャム	通年	甘さたっぷりの地元産のいちごを使用し手作りしています。乙部の太陽をいっぱい浴びたいちごのジャムをお楽しみください。
乙部町黒千石大豆	通年	黒千石大豆は、大豆類の中でも栄養価が高く、アントシアニンが豊富に含まれ、若い女性からお年寄りまで幅広い層にオススメです。
こんぶ	通年	地元で採れたこんぶを使用しています。
磯のり	12月~3月	一枚一枚丁寧に乾燥させて製造された「磯のり」を堪能ください。
はちみつ	7月~1月	地元の植樹から丁寧に作り出した乙部産100%のはちみつです。熱処理をしていないので、はちみつ本来の味がお楽しみいただけます。

34 上ノ国もんじゅ 上ノ国町原歌3番地 電話 0139-55-3955		
産直品名	1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 PRポイント	
アスパラ	3月~7月	春先が特に柔らかくて瑞々しく、美味
行者にんにく・あずき菜	3月~4月	
タラの芽	4月~5月	
うど・たけのこ	4月~5月	
さくらんぼ	6月~7月	数種類のサクランボの味の違いを楽しめます。
椎茸	6月~12月	菌床栽培
いちご	4月~5月	北海道限定栽培のいちご「けんたろう」
ぶどう・なし	9月~10月	
ゴジラエビ	1月~7月	
トマト・フルーツトマト	7月~10月	
枝豆(たまふくら)	8月~9月	
おかひじき	5月~7月	
りんご	11月~12月	
じゃがいも	6月~12月	きたあかり
かぼちゃ	8月~10月	メークイン

34 上ノ国もんじゅ (つづき)

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
とうもろこし								●	●				
きゅうり							●	●					
なすび							●	●					

加工品名	販売時期	PRポイント
いちごジュース	通 年	地元産のいちごを使用
根ほっけ	6月～12月	地元産ほっけを使用
ヒラメの切込	通 年	地元産のヒラメを使用。食彩工房の加工場あり (北のハイグレード食品 S)

メニュー	提供時期	PRポイント
てっくい天井	通 年	地元産ヒラメを使用
ゴジラ海老海鮮丼	2月～6月	地元産ゴジラエビを使用
海鮮丼	通 年	地元産海産物を使用
ゴジラ海老ラーメン	2月～6月	地元産ゴジラエビを使用

41 しりうち 知内町湯の里48番地13 ☎ 01392-6-2270

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
ニラ	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	北海道一の生産量と品質を誇る。 ハウス6棟で3500本の原木ほた木で栽培 大地のめぐみを受けたフルーツ感覚の美味しさ
しいたけ	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	
とまと	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	

加工品名	販売時期	PRポイント
トマトジュース	通 年	まるやかな酸味とトロリと濃い舌触りが特徴

42 横網の里ふくしま 福島町福島143番地1 ☎ 0139-47-4072

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
まつも、ふのり、ひじき						●	●						地元福島町産

加工品名	販売時期	PRポイント
するめいか	通 年	各水産加工業者の工場あり。
真こんぶ	通 年	福島町産養殖昆布

61 なとわ・えさん 函館市日ノ浜町31番地2 ☎ 0138-85-4010

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
昆布製品	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	地元産の真昆布、がごめ昆布など多数取り揃え

加工品名	販売時期	PRポイント
こんぶソフトクリーム	通 年	地元産こんぶパウダーを練り込んでいる。

62 つど〜る・プラザ・さわら 森町砂原2丁目358-1 ☎ 01374-8-2828

加工品名	販売時期	PRポイント
ブルーベリーソフト	4月～11月	
ほたて昆布きんちゃく	通 年	(北のハイグレード食品+)

106 北前船 松前 松前町唐津379番地 ☎ 0139-46-2211

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
本まぐる							●	●	●	●	●	●	一度も冷凍されていない生まぐろを提供
松前岩のり		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	風味豊かな松前岩のり収量が少なく貴重な逸品
ほっけ					●	●	●	●	●	●	●	●	脂乗りが良く、「開き」や「すり身」等加工品も人気
真ぞい・黒ぞい							●	●	●	●	●	●	焼きでも刺身でも美味、真ぞいは特に味が良い。
ぶり									●	●	●	●	松前近海で獲れる脂乗りの良いぶりはファンも多い。
真鱈							●	●	●	●	●	●	松前近海で獲れる良質なたら。鍋などにして食される。
ひらめ				●	●	●	●	●	●	●	●	●	初夏の魚「ひらめ」は良型で身も厚く刺身などに最適
蝦夷あわび					●	●	●	●	●	●	●	●	小ぶりながら味が良く最高品質との評価
蝦夷紫うに					●	●	●	●	●	●	●	●	新鮮な塩うにや通年食べられる独自製法の塩うに
しまえび	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	知る人ぞ知る逸品。刺身もよし、素揚げでもよし。
いか		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	松前漬の原料「するめいか」と沿岸で獲れる「やりいか」
水だこ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	松前産の「たこ」は良型でしっかりした味わい
ほや								●	●	●	●	●	松前産の「ほや」加工品は道の駅でも定番人気商品
ふのり			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	昔ながらの手摘み「ふのり」は地元食に欠かせない一品
わかめ			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	希少な春採りのワカメは歯ごたえしっかりシャキシャキ食感

加工品名	販売時期	PRポイント
松前漬	通 年	松前町発祥。保存料など食品添加物を使用せず、地元産の昆布やするめを使用した人気商品。
手造り松前漬	通 年	地元の郷土食松前漬を昔ながらの製法。地元産の昆布、するめ他、地元産の塩も使用するこだわりの一品 (北のハイグレード食品)
するめいか加工品	通 年	松前近海のするめいかを使用し、塩辛、いかめし、のしいか等を販売
ほっけ加工品	通 年	松前産のほっけを使用した干物・塩麴等で味付けしたものや糠ほっけ、すり身等を販売
うに・あわび加工品	通 年	松前産の蝦夷紫うにを使用した塩うに・あわび他を販売
ほや加工品	通 年	松前産のほやを使用した加工品数点を販売。根強い人気商品
海藻加工品	通 年	松前産の昆布、ひじき等を乾物などで販売 わかめは時期によっては塩漬けなど生ものも販売
窯焼き海水塩	通 年	松前原口地区の製塩工房で松前の海水から窯焼き製塩した海水塩や海産物などをブレンドした塩各種を販売。食堂のメニューでも使用

メニュー	提供時期	PRポイント
大漁くんどんぶり	通 年	地元産まぐる、えび、うに等を使用
本まぐる定食	通 年	地元産まぐるを使用
本まぐる漬け丼	通 年	地元産まぐるを使用
松前岩のり段重	通 年	地元産岩のりを使用
松前塩ラーメン	通 年	窯焼き海水塩を使用したスープ
松前焼きそば	通 年	松前漬を使用

※「北のハイグレード」については、CONTENTSページを参照

116 みそぎの郷 きこない 木古内町本町338番地14 ☎ 01392-2-3161

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	べこもち													地元の米粉を使用したもち
加工品	加工品名	販売時期		PRポイント										
	みそぎの塩ソフト	通年		木古内町前浜の海水で造った塩を使用										
レストラン	メニュー	提供時期		PRポイント										
	はこだて和牛コロッケ	通年		木古内町の和牛を使用										
	みそぎの塩ラーメン	通年		木古内町前浜の海水で造った塩を使用										

117 しかべ間歇泉公園 鹿部町字鹿部18番地1 ☎ 01372-7-5655

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	白口浜真昆布													香りが高くダシをとっても透明感のあるスープが特徴。地元漁師が手塩にかけて育てた甘く滋味溢れるほたて
	ほたて													噴火湾へ入ってくる熟れたスケトウダラのみを厳選
	たらこ													スケトウダラ漁の網に入ってくる誠に美味なほっけ
	ほっけ													刺身がお薦めの真つぶや調理がしやすい灯台つぶなど
	つぶ貝													

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	たらこ	通年	沿岸親潮と津軽暖流が混じり合う栄養豊富な噴火湾産の熟れたスケトウダラのみを厳選。添加物、着色料を最低限に抑えて製造
	北海道噴火湾産無着色たらこ	通年	(北のハイグレード食品+)
	海峡鱧子	通年	(北のハイグレード食品+)
	いわし丸干し	通年	(北のハイグレード食品+)
	灯台つぶ(ごまつぶ)	通年	刺身やバターソーテー煮物でこりこりと食感もよく調理がしやすい。柔らかくて食べやすいのが特徴
サクラマズや鱧、ほたてのフライ	通年	鹿部町で水揚げされる四季折々の海産物を使用したフライをテイクアウトで販売	

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	鹿部プレミアムたらこ御膳	通年	鹿部町で水揚げされる鮮魚と無添加たらこをのせた定食小鉢やお味噌汁まで地元漁協女性部が手づくりで提供

121 なないろ・ななえ 七飯町字峠下380番2 ☎ 0138-86-5195

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	王様しいたけ													肉厚で食べごたえ抜群の驚異的サイズのしいたけ
	りんご													七飯町の特産品「ななみつき」というブランドりんごも有

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	小原のガラナソフト	通年	地元企業、小原のガラナを使用したソフトクリーム
	ななえの林檎ソフト	通年	地元産林檎を原料に使用したソフトクリーム
	きぎりんご ※三品種の飲み比べセット	在庫状況による	地元農家で作られたりんごジュースを飲み比べ
	もっちりんご	通年	地元産林檎を使用したアン(具材)を使用
	山川熟牛コロッケ	通年	地元産の牛肉を使用したコロッケ
	王様しいたけのだし	通年	地元産しいたけを使用(北のハイグレード食品+)

121 なないろ・ななえ (つづき)

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	王様しいたけスープ	1~5月、10~12月	地元産しいたけを使用
	王様しいたけコロッケ	通年	地元産しいたけを使用
	王様しいたけパウダー	通年	王様しいたけ使用の完全無添加だしパウダー
	王様しいたけのふりかけ	通年	王様しいたけ使用の完全無添加ふりかけ
	りんごパン	通年	道の駅オリジナルのりんごパン
	りんごのパウンドケーキ	通年	七飯産りんごプレザーブを使用したパウンドケーキ
	わかさぎの筏焼き	通年	七飯町大沼産のわかさぎの筏焼き

<各駅のおすすめの一品>

<p>江差</p>  <p>五勝手屋羊かん</p>	<p>あっさぶ</p>  <p>メークイン</p>	<p>YOU・遊・もり</p>  <p>森らいす</p>	<p>ルート229元和台</p>  <p>ゆり最中</p>
<p>上ノ国もんじゅ</p>  <p>根ほっけ</p>	<p>しりうち</p>  <p>とまと</p>	<p>横網の里ふくしま</p>  <p>するめいか</p>	<p>なとわ・えさん</p>  <p>こんぶソフトクリーム</p>
<p>つど〜る・プラザさわら</p>  <p>ほたて昆布きんちゃく</p>	<p>北前船 松前</p>  <p>蝦夷うどん</p>	<p>みそぎの郷 きこない</p>  <p>はこだて和牛コロッケ</p>	<p>しかべ間歇泉公園</p>  <p>たらこ</p>

なないろ・ななえ



王様しいたけ

「産直品」販売期間の見方

