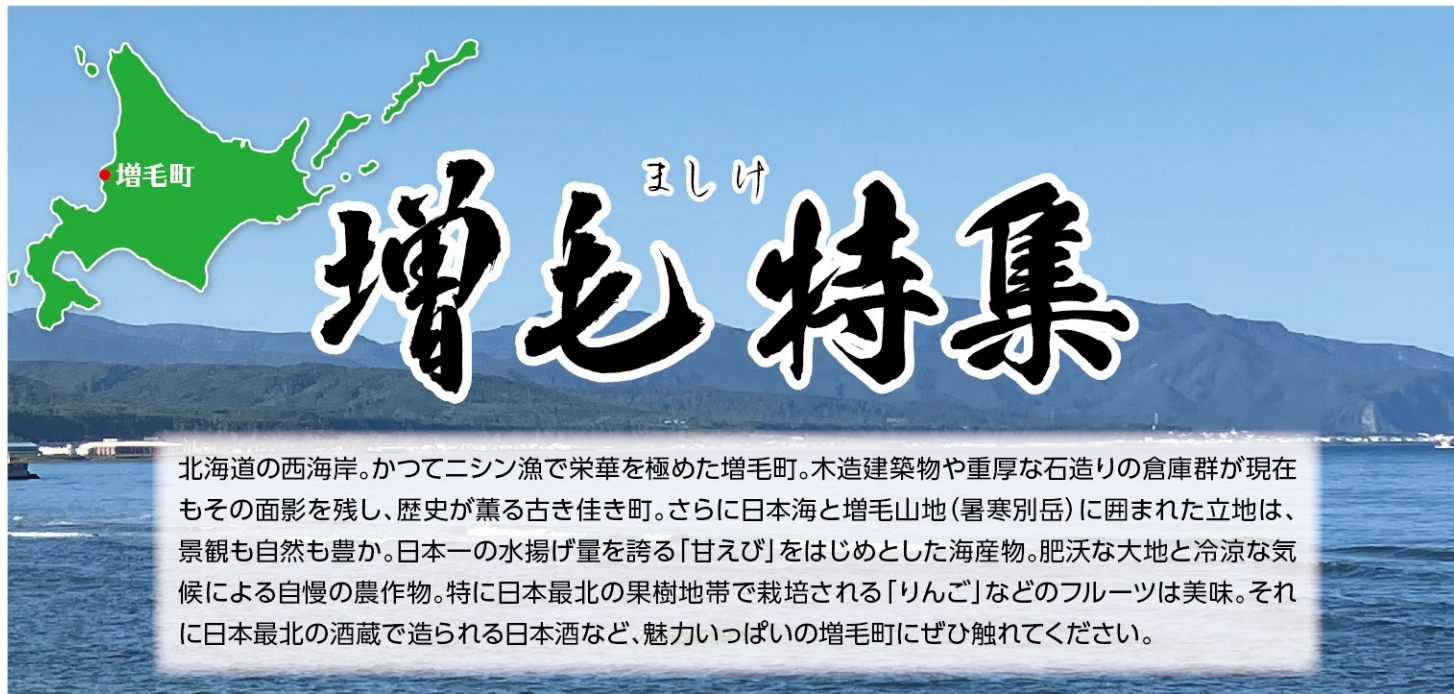


第41回 北海道の物産と観光展

■10月20日(金)～29日(日) [最終日 午後5時終了] ■福岡三越9階 催物会場



北海道の西海岸。かつてニシン漁で栄華を極めた増毛町。木造建築物や重厚な石造りの倉庫群が現在もその面影を残し、歴史が薫る古き佳き町。さらに日本海と増毛山地(暑寒別岳)に囲まれた立地は、景観も自然も豊か。日本一の水揚げ量を誇る「甘えび」をはじめとした海産物。肥沃な大地と冷涼な気候による自慢の農作物。特に日本最北の果樹地帯で栽培される「りんご」などのフルーツは美味。それに日本最北の酒蔵で造られる日本酒など、魅力いっぱいの増毛町にぜひ触れてください。



EVENT 三國清三シェフ来場

10/28 (土) 15:00～
10/29 (日) 12:00～

PROFILE: 1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、帝国ホテルなどで修行。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。その後三つ星レストランで修行を重ね、オテル・ドゥ・ミクニをオープン。2015年、ナポレオンにより創設されたフランスの最高勲章であるレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを日本の料理人では初めて受勲。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYouTubeで発信している。

詳しくはコチラから▶

増毛町
出身



株式会社遠藤水産



北海道増毛沖で水揚げされた、甘くてぷりぷり食感の生甘えびをご堪能下さい。

➡ 生甘えび



➡ 干し甘えび、甘えび浜漬、たこわさび、にしん番屋親子和え



活きたまま当社独自の冷凍方法で、凍結した甘えびです。解凍後はお刺身で生と変わらない美味しさです。

➡ 冷凍甘えび

株式会社丸万水産



ミズダコの足を独自製法で柔らかくボイル後、一口サイズにカットし、醤油ベースの甘ダレに漬込んだ商品です。



➡ 【北海道増毛産】たこの柔らか煮 足 (150g)

北海道日本海産の甘えびを糯ベースのダレに漬けて茎わさびと和えた商品です。



➡ 【北海道日本海産】エビわさ (甘えび一夜漬けわさび風味70g)

〈他販売予定商品〉
甘えび一夜漬け70g、本漬け糠にしん、ふっくら糠ほっけ

麺屋田中商店



増毛産の甘えびを使用した濃厚なえびスープをお楽しみください



➡ ましけ甘海老味噌ラーメン

最北の酒蔵「国稀酒造」の酒粕と相性の良い鶏だしに塩たれをブレンド。香り豊かな旨味が味わえます。



➡ 酒蔵ホタテ塩ラーメン

〈他販売予定商品〉
甘海老だし味噌ラーメン、甘海老だし塩ラーメン、酒蔵味噌ラーメン、物販甘海老ラーメン2人前(味噌・塩・醤油)、物販酒蔵ラーメン2人前(味噌・塩)

ぐるめ食品



大人気商品のたこやわらか煮、美味です。



➡ たこやわらか煮 醤油味(300g)

粒だちの良い美味しかったらこの訳あり品、お得価格で！



➡ はまるとらこ 粒切(400g)

〈他販売予定商品〉
数の子製品、鮭製品他

北日本水産物株式会社



北海道日本海で獲れた稀少なニシンから一本一本丁寧に作り上げた純国産の塩数の子です。

➡ 北海道産 塩数の子



➡ ニーニャッテラ
北海道産ニシンとポリポリ食感の数の子が楽しい親子押し寿司

〈他販売予定商品〉
味付数の子、数の子松前漬、甘えびスープカレー、にしん甘露煮など

国稀酒造株式会社



すっきりとした柔らかな口当たりの旨口酒



➡ 国稀 佳撰(900ml)



純米ならではの米の旨味と清々しい香りを併せ持つ中辛口酒【北海道限定販売】

➡ 国稀 北海道限定 純米吟醸(720ml)

※飲酒は二十歳になってから。

るもい農業協同組合増毛支所



日本最北の果樹産地、増毛町で栽培された、甘味と酸味のバランスがよい、とってもジューシーな完熟りんご。



➡ 増毛産りんご

マルゼン佐藤果樹園直営 Fruit Labo



北海道産発酵バターと自社農園の減農薬りんごを使用

➡ 果樹園のアップルパイ

