

商品紹介



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。

有限会社マルマ松本商店
〒094-0022 紋別市新生40-55
TEL 0158-24-9432



オホーソクの塩 焼塩

自然豊かな世界三大漁場のひとつオホーソク海水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。

株式会社つらら
〒099-6404 湧別町栄町37-25
TEL 01586-5-3703

ひがしもこと スモークチーズ



ひがしもことナチュラルチーズを、独自にブレンドしたチップで燻あげました。豊かな森を感じさせる燻煙の香りが食欲をそそります。さいて食べられるスリムスティックタイプなので、いつでもどこでも味わえるのが特長です。

一般財団法人めまんべつ産業開発公社 ひがしもこと乳酪館
〒099-3201 網走郡大空町東藻琴409-1
TEL 0152-66-3953

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、オホーソ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。

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

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、地元美幌町を濃縮した絶品カレーです。



美幌町農業協同組合
〒092-8651 網走郡美幌町字青山南30番地1
TEL 0152-72-1111



ひがしもこと カマンベールチーズ

東藻琴の豊かな自然環境に育まれた新鮮な牛乳を原料に、品質管理に万全を尽くした乳酪館で、ひとつひとつ丹念に造りあげました。日本では珍しい四角形タイプのカマンベールチーズです。



ウォッシュ おこっぺ大地

独特の香りとおこっぺの深い味わいのチーズ表皮を塩水で磨きながら熟成させたウォッシュタイプのチーズです。



富夢(とむ)

こだわりの牛乳の風味を感じられるチーズ。数か月以上も熟成させた、セミハードタイプのチーズです。

有限会社富田ファーム
〒098-1624 紋別郡興部町字宇津99-8
TEL 0158-88-2611

※写真はイメージです。

しじ美醤油

網走湖産の大和しじみを原料とする、しじ美醤油は、しじみが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。



おぞら三味株式会社
〒099-3244 網走郡大空町東藻琴312-6
TEL 0152-67-9166



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。

株式会社北見ハッカ通商
〒090-0056 北見市卸町1丁目7-3
TEL 0157-66-5655

他にもオホーソクの魅力が詰まった様々な商品が認証されています。詳しくは、オホーソクブランド公式サイトをご覧ください。

www.ohobura.info





海と大地の素材をみがく

オホーツクブランド

地域の「おいしいもの」から、
世界に「愛されるもの」へ。

流水がもたらす世界随一の豊かな海、
オホーツク海の格別な魚介類。

農家のたゆまぬ努力によって、
耕されてきた土のチカラと季節の実り。

食料基地の役割を果たすべく大量の産品が、
「オホーツク産」「北海道産」という名で
流通している。

一方で「六次産業化」という波が、
町の名や生産者の名を冠する
特産品も生み出している。

いかに付加価値をつけられるか。
作り手は、加工に知恵をしぼり、
販路を求めている。

オホーツクブランドは「認証商品」ですが、
その本質は「応援」です。

「自分が好きだから、誰かに贈りたい」という
思いが根底にあります。

おみやげに、贈りものに、世界へ広がる。
ブランドは、単なるシールではありません。

それは、オホーツクの「つくるひと」へのエールです。