

北のブランド  
認証製品は  
こちらから

北のブランド 検索

<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/>

札幌商工会議所  
部会・産業部 産業2課  
TEL 011-231-1374

主な選考基準

【部門別選考基準】

- 食品部門:法律の適合性、衛生・安全性、生産の安定性、製造における技術力
- ものづくり部門:技術力、市場の評価・将来性、知的財産権の取り組み、省資源
- IT・ソフトウェア部門:技術力、市場の評価・将来性、知的財産権の取り組み

【共通選考基準】

- 高い品質の製品であるか
- 独自の高い技術により開発された製品であるか
- 地域性がある製品であるか
- その他のセールスポイント

れる。通過した製品は、当所議員で構成される「北のブランド推進委員会」にて正式に認証される仕組みである。今年新たに認証された製品のうち十七社が新たに登録された。今回はその一部を紹介する。

黒豆王国は、手軽に食べられるので、差し入れなどにも便利



今年九十周年を迎える老舗の餅菓子店「もち処一久大福堂」。店頭には、季節の果物や野菜を使った大福、創作餅菓子のほか、定番の饅頭や、おはぎなどが並ぶ。「原材料はできるだけ道内産を使用しています。おいしい素材をおいしいうちに召し上がっていただきたい」と話すのは、代表取締役社長の久木利弘氏。同社の商品は保存料を一切使用していないため、消費期限が製造日当日の生菓子が中心だったが、一方で、贈答品用に消費期限の長い商品を求める声もあり、開発したのが「黒豆王国」と「大地のMEGUMI野菜ようかん」だ。

食品

厳選素材にこだわって、時代のニーズにあった製品作り

黒豆王国／大地のMEGUMI野菜ようかん／みたらしとろーり団子

もち処一久大福堂(株)一久

黒豆王国はスナック感覚で食べられるドライタイプの甘納豆。他品種に比べてもポリフェノールや、イソフラボンなどの栄養価が高いという美瑛産の祝黒豆を使用し、甘さ控えめにしつとりと仕上げた。ほんのりと醤油の風味も感じられる逸品。

「大地のMEGUMI野菜ようかん」は、使い道を模索していた規格外品野菜のかぼちゃやじゃがいもなどを白餡と混ぜた新感覚のようかん。やわらかく、口に入れると、素材そのものを感じさせる甘みと風味が広がる。取締役品質保証室長の押谷君予氏は「野菜それぞれの特長を生かして甘みの調

大地のMEGUMI野菜ようかん。かぼちゃ、じゃがいも、とうもろこし、小豆の4種類がある



「ブランド化」で期待される効果

「この商品は、どこで作られ、どこの原材料を使っているのか」。商品購入の際に産地などを確認することは、もはや日常の習慣となった。原材料誤表示や産地偽装問題などを背景に生産者に対する消費者の目は年々厳しくなっている。より信頼され、選ばれる商品となるために「ブランド化」という方法が注目されている。ブランド化することで期待される効果には、数ある同類商品との差別化、市場における位置づけ、その製品に対する安心感・信頼度が増すことなどの効果がある。

各業界のプロが認証する「北のブランド」

ブランド認証が付くことにより、少しでも購買への後押しとなるよう、当所では平成十六年より「北のブランド」認証事業を行っている。認証製品には、「北のブランド」ロゴマークを交付、製品パッケージやカタログなどへ任意で使用してもらい、価



特集

北のブランド2014  
認証製品決定

究極のものづくりにこだわる企業の証「北のブランド」認証事業。今年には152社340製品が認証された。このうち新たに認証された製品の一部企業取材し、その高い技術とこだわりについて聞いた。



もち-プリ丸餃子

四季を楽しむ「和の家」宮大工が支える本格和風の技術「北の宮大工が建てるQ1-数寄屋住宅」



熊笹糖餡餅

北海道タマネギドレッシング

温水シャワー不凍水栓柱 アウラス



当所の新春交歓会でのPRの様子(今年一月)

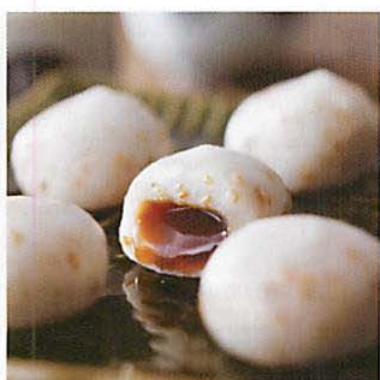
値向上の一助となることを目指している。販路拡大支援では、道内外で開催される展示・商談会や物産展のほか、北海道経済センター一階の北のブランドアンテナショップで認証製品の販売・PRを行っている。

認証製品は公的研究機関や、食品研究者、デザイナー、中小企業診断士、学識者など各分野の専門家組織する北のブランド選考部会により審査される。素材や製法、技術のほか、パッケージや価格から見る将来性を考慮し専門的な視点から審議さ

整をすることに苦労しました」と開発の苦労を語る。

そしてもう一品は、「みたらしとろーり団子」。タレを団子の中に閉じ込めたユニークなもので、パッケージ化された生菓子の手土産を求める声から誕生した。中からとろーりと溢れるみたらしのタレと生地練りこまれた「コマ」が風味を増す。

久木社長は「認証を受けたことで「真正銘北海道のもの」と言えることが嬉しいですね。今後ともいっしょに家族団らんを中心にあり、喜んでもらえる商品を提案していきたいです」と語る。



みたらしとろーり団子



久木利弘代表取締役社長(右)と押谷君予取締役

(株)一久

札幌市豊平区月寒中央通4丁目1-7  
TEL: 011-853-1919



食品

八十年以上愛されている味を  
守ることが課題であり責任

千秋庵製菓(株)

山親爺／ノースマン

パリッとした食感、スキールを履いた熊がレリーフになっている千秋庵製菓の「山親爺」は、バターとミルクをたっぷり入れて焼き上げた和洋折衷の煎餅として昭和五年に誕生した。発売から八十四年経った今も、変わらぬ味で愛されている。そんなお菓子の大御所が北のブランドに認証された。



昨年5月に登場した新パッケージ。食べきりやすい2枚包装の山親爺



今年誕生40周年のノースマン

いと生み出しました」と話すのは、岡部氏最後の弟子である専務取締役の高橋香二氏。岡部氏は、その道で第一人者と目される技能者を表彰する「現代の名工」を受賞するなど日本で最も有名な菓子職人の一人として知られている。その技を受け継いだ高橋専務もまた、平成十八年に同賞を受賞している匠である。豊かな風味の秘訣は、市販では手に入らない厳選されたバターを使用し、水を一滴も使わず焼き上げているからだと教えてくれた。もう一品認定を受けたのが、甘さ控えめのこし餡をしっとりとしたパイ

で包んだ「ノースマン」だ。今年発売四十周年を迎える。こちらも北海道を代表する銘菓だ。

こだわりのパイ生地。「何度も何度も生地を織り込み繊細なパイの層を作る。機械には頼らず、今も職人の手で作り上げています」と説明する。このこだわりが、生地が幾重にも重なるパイとなる。手間がかかるが、簡易的に作ったパイとは食べたときの食感が全く違うという。

代表取締役社長の庭山修子氏は「この二商品は当社の看板商品です。一筋に味を守り続けることが当社の一番の課題であり責任であると思っ



庭山修子代表取締役社長(左)と高橋香二専務取締役

千秋庵製菓(株)

札幌市中央区南3条西3丁目17  
TEL: 011-251-6131

います。北のブランドに認証されたことを期に、より多くの道民の皆さまに山親爺を味わっていただきたいですし、これからも末永く応援していただけるよう頑張ります」と語る。

食品

北海道大学五十年の研究結果が詰まった  
「幻のハム」を再現

丸大大金ハム(株)

永遠の幸(ロースハム・プレスハム)／春榆の饗

北大農学部では、戦前から肉の風味や加工の原理などを研究してきた長い歴史がある。実習室で作られたハムは、あくまで教育の副産物として学内でひっそりと売られ、数も少なかったことから「幻のハム」と呼ばれていたという。この幻のハムを丸大大金

ハム(株)が再現した。「永遠(とこしえ)の幸」と名づけ販売している。長年、北大が研究してきた技術と、製造の原点に戻りじっくりと時間をかけた丁寧な製法が同社の職人の技によって蘇る。

「独特な風味と豊かな香りが特長



永遠の幸ロースハム(左)・プレスハム(右)



春榆の饗

丸大大金ハム(株)

札幌市中央区北4条西11丁目 TEL: 011-261-9626

です。出来た製品は定期的に北大の研究室に届け、研究者たちに試食してもらい、技術指導・アドバイスを受けて品質の向上に努めております」と話すのは、営業部の菅原卓也氏。幻の味を再現するためにとことんこだわって作られているのがわかる。

かな風味をウインナーでも再現するためにたどり着いたのが、脂身だけをスモークする製法だ。肉の脂身だけを取り除き、ナラのオガクズでじっくりスモークをかけてから赤身の肉と混ぜ合わせて作る。この独特の製法により内部にもスモークの風味が染み込み、脂身がバターのようにとろける。こうして出来たウインナー二種のほか、香辛料を効かせたセミドライタイプのソーセージなど五種類を組み合わせて「春榆の饗」として発売した。この二製品は、百貨店の贈答品としても扱われ、そのストーリー性と信頼できる品質に注目が集まり、本州からの取り寄せも多い。商品名のように長く愛され、喜ばれる商品にしたいと菅原氏は語る。

住宅  
設備

これまで手立てがなかった窓のサッシ補修が可能に

(株)NJSP

住宅用窓のコーティングリペアNJSP工法

一般住宅の窓枠に樹脂サッシが普及し始めて三十数年。今ではほとんどの一般住宅に樹脂サッシが使われているといっても過言ではない。この樹脂サッシも屋根や壁と同様に雨や雪、紫外線などに曝露されている。屋根、壁の手入れをするのは常識であるが、樹脂サッシの窓枠は信頼性の高い技術がなく見過ごされることが、これまでのリフォーム業界では通例だった。この現状に対して動いたのが(株)NJSPだ。大手塗料メーカーとの協働で、樹脂サッシへの塗料となり得る原料を研究、算出した独自の配

合比により調査した「樹脂サッシ専用塗料」と、独自の塗布技術により生まれたのが「NJSP工法」である。これにより樹脂サッシへの塗装が可能になった。代表取締役の山下弘幸氏は「過去にはかの業者が樹脂サッシへの塗装を行ったことにより、樹脂サッシの窓枠にフクレ、ハガレ、ひどいものになると変形などが発生し、樹脂サッシへの塗装は手をかけてはいけないというのが業界の常識でした。しかし、リフォーム時に屋根、壁はきれいになっても、樹脂サッシの窓枠がすっきりしないと



リペアする前の樹脂サッシ(上)がNJSP工法で蘇った(下)。



お客さまの満足につながらない。とは言っても、サッシを交換するには大掛かりな工事と費用が発生します。専用の塗装技術があれば、お客さまにさらに満足頂ける。そんな思いでこの工法にたどりつきました」と振り返る。

同工法は、平成二十四年に道立総合研究機構工業試験場にて促進耐候性試験一千時間を実施し、フクレ、ワレ、変色は生じないと実証された。昨年四月には特許も取得している。

北のブランドに申請したきっかけは、このNJSP工法を札幌発のリフォームの新常識として広めていくため

だと語る山下社長。また、会社ではこの技術を新しい仕事として広めようと「一般社団法人日本樹脂サッシ塗装組合」を組織し、研修制度をスタートさせ、技術の伝承を行っている。



山下弘幸代表取締役

(株) NJSP

札幌市手稲区新発寒5条2丁目11番14号  
TEL: 011-671-7944

福祉・生活

廃棄物は「燃やす・埋める」から「使う・生かす」の地域資源へ

エコプラスターライン

北清企業(株)

家庭や企業から出る廃棄物の収集運搬業を手掛ける北清企業(株)。十年程前からは、道内で早く、廃食油からBDF(バイオディーゼル)燃料を作り出すリサイクル事業を推進。自社収集車両燃料に利用するとともに、札幌の観光イベント「ホワイトイルミ

ネーション」の大通会場すべてをBDF発電によって点灯させる支援なども行っている。

今回認証されたグラウンド用リサイクル引き粉「エコプラスターライン」も、同社リサイクル事業の柱として十年程前から技術研究を進めてきた廃



グラウンド用リサイクル引き粉「エコプラスターライン」  
日本理化学工業(株)のOEM商品として全国で販売中。

石膏ボードのリサイクル製品だ。

ビル・住宅などの新築現場から排出される石膏ボードは、道央圏だけで年間約三千トン回収されるが、その多くは十分なリサイクル用途が見いだせず、埋め立て処分されていた。代表取締役社長の大嶋武氏は、「建設リサイクル法の制定などで、今後ますます厳しくなる埋め立て条件に資金を投入するよりも、新しい価値を見出すことに舵を変えていくべきだと考え、動き出しました」と話す。

開発に当たっては、道立総合研究機構工業試験場とホタテ貝殻を再利用したチヨイクで有名な日本理化学工業(株)の二者が賛同し、共同研究開発が進められた。最も苦労したのは、石膏ボードを粉末にした中に混ざっている紙粉の除去。見た目には細かい粒子に見えても、実際にライン引機でライ

ンを引いてみると、この細かい紙粉が目詰まりを起こしてしまう。約一年半をかけて特殊な振動パターンを制御することにより、紙粉を造粒し表面へ浮かせて除去する新技術にたどり着いた。この技術で特許を取得している。さらに、風による飛散を抑える粉の形状・粒度にも工夫をした。成分は人にも土壌にも優しい中性。教育機関を中心に好評を得ているほか、これらの取り組みが認められ、平成二十三年には循環型社会形成推進功労者として「環境大臣賞」を受賞している。

北のブランドには、製品の認知と理解を深めていただく活動を自社でも強化していくために応募した。「多くの方の目に触れる機会が増えることを期待しています。廃棄物を地域の役に立つ資源へ変えて地域貢献していくことが、廃棄物業者の次の役割だと思っています」。



大嶋武代表取締役社長

北清企業(株)

札幌市東区北丘5条4丁目5-7  
TEL: 011-791-1101