

# 北の逸品

会員企業が

こだわりを持って開発した製品を

認証する「北のブランド」。

その「逸品」の誕生について

をご紹介します。

子どもから大人まで楽しめるよう、辛さは控えめに、リンゴなどで甘みを強く味付けしている



(上)パッケージが愛らしい  
(下)姉妹品とともにギフトセットもスタート

ギョウジャニンニクの香りが  
味の決め手の海鮮キムチ

北海道産 鮭キムチ

食品

認証  
ポイント

素材と製造技術への強いこだわりが見え、また、独自性が高い点を評価。

(株)梨湖観光は、吟味した和牛の焼肉店「徳寿」をはじめ、飲食店を経営する会社だ。同社はメニュー開発において、地産地消を掲げてきた。その経験を生かし、二年前に開発が始まったのが本品だ。

「北海道の食をアピールできて、白米をおいしく食べられ、かつ新しいものというのがテーマでした。そこで、野菜のイメージが強いキムチを、海産物で作ろうとなりました」と取締役統括部長の鈴木慎介さんは説明する。

アイデアは決まっても、理想の味に至るまでには紆余曲折があった。特に苦労したのが「鮭もキムチも独自の風味が強くて、どちらかの味が勝ってしまうことでした」と工場長の中川範重さんは開発当時に振り返る。最良のバランスを探して試作を重ねる中、それならばもっと北海道らしい食材を加えてみようというギョウジャ

ニンニク(アイヌネギ)を選んだのが、完成に導いた。「独特の香りが薬味のようなアクセントになりました。鮭とキムチ両方の味を引き立てることで、味のバランスをとってくれたのです」と中川さんはほほ笑む。

その後も同社は、ホッキ貝やタラコを使った姉妹品を開発。道内外に「海産物のキムチ」という新しい北海道の味をアピールし続けている。

## 北海道産 鮭キムチ

【希望小売価格】  
鮭キムチ(200g) 890円  
海鮮キムチギフト(各180g×3) 4,000円

【購入可能店舗】  
徳寿フードファクトリー  
(札幌市白石区東札幌5条3丁目1-11 TEL: 011-821-6100)  
焼肉徳寿 webショップ <http://www.tokuju.com/scb/shop/>

(株) 梨湖観光  
札幌市白石区東札幌5条3丁目1-11 TEL: 011-821-6100

## 北のブランド2013 認証製品募集中!

札幌商工会議所が北海道の逸品の道内外への販路開拓・拡大を支援します!

札幌商工会議所では、北海道の優れた商品を審査・認証し、北海道・札幌を代表する商品「北のブランド」として推進しております。

北のブランドに認証されると...

- 商談会・物産展への参加やアンテナショップへの出品など支援
- 「北のブランド」HPにおけるプロモーション活動(一部有料)
- 「北のブランド販促ツール」作成ほか

対象分野/食品部門(食品、飲料、健康食品等)  
ものづくり部門(住宅・設備、環境、福祉・生活、健康・美容等)  
IT・ソフトウェア部門(IT、ソフトウェア等)  
応募締切/平成24年7月31日(火)必着  
認証条件/①道内で製造された製品であること。  
②道内で事業を行う札幌商工会議所の会員企業であること。  
※流通可能な商品を対象としています。

応募・申込はこちら  
<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/2013entry>



<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/> (北のブランド公式ホームページ)  
●お問い合わせ/札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 TEL:011-231-1374