

# 北の逸品

果実そのものの味がはじける  
大人のためのサイダー

## 北海道サイダー

食品

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  
ご紹介します。



浦白町は、ワイン専用のブドウ畠の面積が日本一を誇る農業の町だ。地域の生産物に付加価値を付けようと発足した会社が（株）北海道アグリマートである。

同社はお酒が飲めない人でも楽しめるよう、ワイン専用種のブドウ果汁一〇〇%で作った「ノンアルコールワイン」が長らく看板商品だった。近年は浦白町の農家が栽培に力を入れている「キャロル7」という品種のミニトマトにも着目。イチゴ並みの糖度があるキャロル7を果肉ごと加工したジュースは、トマトをそのまま食べているような濃厚さと甘みの強さに、驚く購入者は多い。

本品は、この果汁そのままの濃厚なジュースとも印象が違う、飲みやすさと爽やかさを追求したもの。「単に水で薄めるのではなく、全く違う物を作りたいと思つて炭酸水を加えました。特に当時、果汁を使ったトマトのサイダーは全国を探しても無かつたので、実現させたいという思いもありました」と工場長の小林清さんは振り返る。

### 北海道サイダー

【希望小売価格】

スパークリング・トマト、  
スパークリング・グレープ赤、  
スパークリング・グレープ白、  
スパークリング・キャロット  
各300ml 550円(税込)

【購入可能店舗】

大丸札幌店B1F 道内名産品北ほっぺ  
(札幌市中央区北5条西4丁目7  
TEL: 011-828-1111(代))

(株) 北海道アグリマート

樺戸郡浦白町字於札内381-10  
TEL: 0125-67-3777

写真はスパークリング・トマト。トマトジュースのとろとした口当たりを残しながらも、発泡が爽やかな飲み心地を加えている。

そこで苦小牧の炭酸飲料工場の協力を得て開発に取り掛かったが、いくつもの課題に直面した。「ブドウはいいのですが、トマトジュースのように固形分がある液に炭酸水を加えると、充填時に吹きこぼれが出るので」と小林さん。吹きこぼれず、炭酸の爽快感と素材の甘みが一番良いバランスとなるまで、一年かけて試作を繰り返した。さらに、トマトよりも固形分の多いミニジンを使つたサイダーも完成させ、全四種で販売を始めた。

「自然の素材をそのまま使つた炭酸飲料という、今までにないものが作れた」と小林さんの顔には満足の笑みが光る。購入者からは、これまで以上に驚きと感動を持つて迎えられ、道内外にファンを広げている。

認証  
ポイント

新規性があり、素材にもこだわった、特異な製品である点を評価。



北のブランド

札幌商工会議所認証

<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