

報道関係者各位
プレスリリース

お客様と共に次の今を創る。
TOYO
2022年9月28日
東洋株式会社

通販サイト『食べレア北海道』が オープン1周年を記念し、年間ランキングを公開

～北海道の“レア”な魅力を産地直送でお届けする通販サイト～

『食べレア北海道』（運営：東洋株式会社(所在地：北海道帯広市、代表取締役社長：角 高紀、以下 東洋)）は昨年10月、通販サイト『TONxTON(とんとん)マーケット』を全面リニューアルし、北海道の“レア”な魅力が詰まった商品を産地直送でお届けする通販サイトとしてオープン。2022年10月4日に迎えるオープン1周年を記念し、年間ランキングを公開いたしました。

食べレア北海道：<https://www.taberare.com/>

■「食べレア北海道」年間ランキングを公開中

サイトリニューアルオープンからの1年間で人気のあった商品をランキング形式でご紹介します。

集計期間：2021年10月4日～2022年8月31日

集計方法：商品別売上点数をベースに食べレア北海道にて独自にランキングを作成

<上位商品>

第1位 SUPER PREMIUM BLEND ハピまんチーズ

全国放送のテレビ番組や新聞など、メディアにて多数の紹介実績がある人気商品『ハピまん』が、堂々の第一位。本品は2022年9月にリニューアルし、チーズの「コク」はそのままに、さらにミルク感が増して、チーズ好きにはたまらない逸品となりました。



「SUPER PREMIUM BLEND ハピまんチーズ」

<https://www.taberare.com/c/category/processed-food/processed-food-etc/t00069-002>

第2位 牛とろフレーク 180g

「健康に育った牛を、余すことなく食べていただきたい」という思いから誕生した商品。脂のしつこさや臭みがなく、職人技で生まれたとろ〜り食感は、何度も食べたくなるようなおいしさです。その人気は全国に広まり、これまで数多くのメディアに登場するほどの大ヒット商品へと成長しました。



「牛とろフレーク 180g」

<https://www.taberare.com/c/category/processed-food/processed-meat/t00012-005>

第3位 食べレア北海道オリジナル 絶品チーズ4種セレクション

食べレア北海道でしか購入できないオリジナルセット。JAL 国際線ファーストクラスをはじめ、デルタ航空（アメリカ）、ルフトハンザ航空（ドイツ）など国内外の航空会社の機内食として採用され、「2022 北海道チーズフェス C-1 グランプリ」にて準グランプリを獲得した「酪佳」を含む4種の人気チーズを詰め合わせました。チーズ栽培に適した風土である北海道・十勝更別村で、職人が手間暇かけて作るチーズは絶品です。



「食べレア北海道オリジナル 絶品チーズ4種セレクション」

<https://www.taberare.com/c/category/dairy-egg/cheese/t00008-005>

その他ランキングは、下記をご覧ください。

食べレア北海道 年間ランキング：

<https://www.taberare.com/ranking-1st-anniv/>

■「食べレア北海道」の特長

①北海道の食材の『レア』な魅力をお届けします

『食ベレア北海道』では、北海道の自然と人とが育んだ自慢の逸品を、生産者の想いと共に紹介し販売しています。私たちが届けたいのは、「おいしい」だけではなく、その先の笑顔に繋がる想いです。

«レアな魅力とは?»

【希少な魅力】数量限定や期間限定

【珍しい魅力】良い商品なのに知っている人が少ないもの、珍しい(こだわった)栽培方法や製造方法、こだわりのある生産者

【新鮮な魅力】朝採れ野菜や漁れたての魚などの新鮮さ

【素敵な魅力】食材の魅力を一層引き立てる調理方法や活用方法

②『北海道』にこだわります

『食ベレア北海道』で取り扱うのは、北海道素材を使い、北海道で加工された商品が中心です。現在は、オープン時の約2倍となる1000点以上の商品を掲載しています。これからも全道各地を回って生産者自慢の逸品を集め、北海道ならではの魅力ある特産品を充実させてまいります。

③北海道から『産地直送』

『食ベレア北海道』は鮮度重視。おいしいうちにお召上がりいただきたいという想いから、商品はすべて生産者より直送する仕組みをとっています。

④地元だからこそできる『生産者紹介』

『食ベレア北海道』に掲載される生産者紹介記事は、すべて地元社員がバイヤーとして直接生産者の元に足を運び、取材・撮影を行っています。テキストだけでなく、写真と動画で直感的にお伝えします。



今掘り米(いまずりまい)

収穫後、すぐ乾燥にせず、秋(もみ)のまままで保管します。お米のおいしさを保つのに、無農薬・無除草剤管理した田んぼで大切に育て、出米予定の1か月前くらいから稲刈り(玄米)をして、こまめにいなひに確認してお届けします。
今掘り米は新米に近い状態なので、水分を多く含むため、よりおいしくいただけます。

(図1：“レア”なポイントを紹介)

■「食ベレア北海道」サービス概要

正式名称 : 食ベレア北海道
開発・運営 : 東洋株式会社
サービス地域 : 日本全国
URL : <https://www.taberare.com/>
お問い合わせ : info@taberare.com

■東洋株式会社について

帯広・札幌・釧路・旭川に拠点を持つ東洋は、北海道で企業活動を続けてまもなく創業 70 年になります。印刷全般・ホームページ（Web）制作・システム開発・Web 広告・動画制作・ノベルティ制作・イベント運営・ビッグデータ解析などの事業を通じて、北海道を元気にする活動を続けています。今回の『食ベレア北海道』以外にも地域のコミュニケーションを提供する情報サイトやフリーペーパー等を運営し、多くの皆様にご利用いただいております。

■会社概要

商号 : 東洋株式会社
代表者 : 代表取締役社長 角 高紀
本社所在地 : 〒080-0020 北海道帯広市西 10 条南 9 丁目 7 番地
設立 : 昭和 39 年 10 月
事業内容 : 印刷全般・デジタルメディア企画制作・有料職業紹介事業
資本金 : 4,000 万円
URL : <https://www.toyo-grp.co.jp/>

【本サイトに関するお客様からのお問い合わせ先】

東洋株式会社 地域活性事業部

Tel : 0155-23-1321

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

東洋株式会社 地域活性事業部

担当 : 水野・本間

Tel : 0155-23-1321 E-Mail : info@taberare.com