

余市の情報を発信中!

イベント
よいち再発見（Facebook）
https://ja-jp.facebook.com/town.yoichi.hokkaido/

グルメ
余市観光協会HP【グルメ】
http://yoichi-kankoukyoukai.com/gourmet.html

お土産
余市観光協会HP【お土産】
http://yoichi-kankoukyoukai.com/omiyage.html

後志エリア
後志iネット
http://shiribeshi-i.net/

（一社）余市観光協会
TEL 0135-22-4115
FAX 0135-22-4120
〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町8丁目4
［開設時間］9:00～18:00
［定休日］年末年始
http://yoichi-kankoukyoukai.com

道の駅 スペース・アップルよいち
〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町6丁目4-1
［iセンター］TEL.0135-22-6607（4月～11月）
［売店］TEL.0135-22-1515
［直売所］TEL.090-5987-2353（5月～11月）
［宇宙記念館］TEL.0135-21-2200

発行 / 余市町経済部農林水産課
TEL 0135-21-2123　FAX 0135-21-2144
〒046-8546 北海道余市郡余市町朝日町26
※この農水産加工品パンフレットは令和2年3月現在の情報に基づき作成されたものです。

余市町HP
https://www.town.yoichi.hokkaido.jp

メシアガ～レ! ヨイチ

余市町 農水産加工品パンフレット



海がある。山がある。技がある。
余市でしか作れない味がある。

日本海に面してゆるやかな丘陵に抱かれた余市町は、
季節ごとの山海の幸に恵まれた豊穣のまち。
とれたての素材はもちろんそのままでもおいしいのですが、
手間と工夫が加わることでもっとおいしく生まれ変わります。
受け継がれる伝統の味から今までにない新しい味まで、
人と自然が一体となって創る“おいしい余市”をご賞味あれ。



目次

農産加工品

06 カントリー・ネット株式会社
07 有限会社カワイ
08 株式会社産クラよいち
09 JAよいち・余市町農業協同組合
10 中井観光農園
11 中野ファーム株式会社
12 馬場農園
13 ファーム稲船
14 株式会社北王よいち
15 株式会社トライネット
16 山本果樹園株式会社
17 ソウマファーム（FRUTICO余市）
18 NPO法人 余市はまなす
19 渡辺農園
20 有限会社カネキタ北島農場

水産加工品

22 有限会社マルキ 阿部商店
23 有限会社丸イ 伊藤商店
24 奥寺水産
25 株式会社丸正 狩野水産
26 株式会社三印 菊地水産
27 有限会社杉本水産
28 有限会社カネヤマタ図司商店
29 高野冷凍株式会社
30 有限会社南保留太郎商店
31 ニコー食品株式会社
32 糠塚水産株式会社
33 有限会社マルコウ 福原伸幸商店
34 有限会社ヤマ平 藤平商店
35 北海道京食株式会社
36 明豊水産株式会社
37 有限会社丸山 山本商店
38 有限会社竜宮城 渡辺商店
39 余市郡漁業協同組合





農産加工品

Agricultural products

主な農産物



りんご



ぶどう



トマト

北海道が誇る、全国有数のフルーツ産地。多品種の野菜の生産もますます盛んに。

北海道内でも比較的温暖な気候で昼夜の寒暖差が大きい余市は、さまざまな作物の栽培適地です。北海道でも有数の果樹生産地で、全道トップクラスの生産量を誇るりんご、ぶどうをはじめ、さくらんぼ、なし、プルーンなどが栽培され、「北のフルーツ王国」として知られています。また、野菜の栽培品種は全国でも類を見ないほど多く、トマト、きゅうり、さやいんげん、ピーマン、かぼちゃなど、特産品といえる作物がいっぱい。余市は、品質良好な果物と野菜に恵まれた北海道随一の農業の里、新鮮とれたてな味覚の宝庫です。

日本で初めてりんご栽培に成功。旧会津藩士が紡いだ「北のフルーツ王国」の歴史。

余市の特産品・りんごの歴史は、戊辰戦争に敗れた旧会津藩士たちが、1871年、余市に入植したことから始まります。1875年、北海道開拓使はりんごほか果物の苗木を余市の入植者に配布。彼らは「りんご侍」と揶揄されつつ、失敗を繰り返しながらりんご栽培に挑戦し、1879年に初めて結実しました。入植者たちは会津の誇りという思いを込め、そのりんごに「緋の衣」と命名。以降、作付面積も収穫量も増え、りんごは余市の特産品に。「北のフルーツ王国」の歴史は、ここから始まったのです。





水産加工品

Seafood products

主な海産物



エビ



カレイ



ウニ



練製品

ニシン漁とともに栄えた、余市の水産業。その加工技術は、今もこのまちに。

町の北側が日本海に面し、積丹半島の東の付け根に位置する余市は、江戸時代から日本海ニシン漁の主要漁場として発展した港町です。現在ではカレイ・エビ・タラ・サケ・ウニ漁などの沿岸漁業が盛んに行われ、ヒラメやタコの水揚げも増加。さらに、豊富な海の幸を利用した加工業の歴史があり、新鮮な素材から生み出される水産加工品は質量ともに充実。豊かな海が育てた魚介の数々は、ほかでは味わえない格別の旨さがあります。

「SURIMI」は世界の共通語。冷凍すり身の発明は、中央水産試験場から。

北海道のほぼ全域で捕獲されるスケトウダラは、鮮度の低下が早く、多くの漁獲があっても遠隔地間の大量輸送も困難で、かまぼこなど練製品の原料には向かない魚でした。しかし、昭和30年代の中頃、余市の北海道立水産試験場本場（現在の北海道立総合研究機構中央水産試験場）の研究チームが冷凍すり身製造の技術を確立。大量処理が可能になったことで、スケトウダラは練製品の原料として一躍脚光を浴びることに。海外にも技術は普及し、「SURIMI」は世界の共通語になっています。





（地独）北海道立総合研究機構提供

農産加工品

Agricultural products

旬の農作物から生まれる、
ひと手間かけた味わいを。

豊かな農業の里・余市では、農産加工品の製造も盛んに行われています。ジュースやジャム、ソース、スイーツなど、素材の味を活かした味わいは多種多様。加工業者それぞれの思いと技が、個性豊かな逸品の数々を生み出しています。

Agricultural products

カントリー・ネット株式会社

熟成りんごをギュッと搾った濃厚ジュース



安心・安全な低農薬・有機栽培農法「エコファーマー」北海道認定農園。木で完熟させたさくらんぼ、生プルーン、りんごは、園主だからできる逸品です。冬の間雪の中で熟成させたりんごを搾った「雪中（せっちゅう）」りんごジュースは、商標登録済みの当社オリジナル商品です。

お店について

〒046-0023
北海道余市郡余市町梅川町864

営業時間 8:00～17:00

定休日 土・日曜、祝日

TEL 080-3268-0601

FAX 0135-25-4147

メール country.net@r7.dion.ne.jp

Web http://m-net.main.jp/kiyoku/

ご購入	店頭販売	電話注文	Web注文
	○	×	○

「雪中（せっちゅう）」りんごジュース
710ml



雪の中で再熟成させたふじりんごを搾ったジュース。濃厚な甘さでまろやかな舌触り、すっきりとした後味が楽しめます。「雪中」（せっちゅう）りんごジュースは、当社だけのオリジナル商品です。

濃厚「りんごジュース」
180ml



土間の天然蔵で春まで熟成させたりんごを搾汁しました。収穫してすぐに搾らず、約4カ月の間ゆっくり熟成させることで雑味がなくなり、コクのある甘さとさっぱりとした喉越しが生まれます。

濃厚「りんごジュース」
業務用18ℓ（一斗缶）



熟成りんごの濃厚な甘さと喉越しが味わえるりんごジュース。飲食店・ホテル等の業務用としてお使いいただけます。





※「雪中」りんごジュースは、ニッカウヰスキー余市蒸溜所内物産館「ノースランド」のみの限定販売となっております。

企業情報

自社果樹園で安心・安全な農産物を育てています

カントリー・ネット株式会社は、平成18年9月に農産物・農産加工品の販売を目的として設立。代表取締役である清久徹は清久果樹園の園主も兼任しており、「安心・安全」をモットーに農産物を自社生産し、インターネット通販や店舗販売を通じて消費者の皆さまに広くお届けしています。

代表者	代表取締役　清久　徹
従業員数	2名（令和2年2月現在）
資本金	400万円
主要販売先	コープさっぽろ、(株)長崎屋、ニッカウヰスキー余市蒸溜所内 物産館「ノースランド」
取扱商品	農産加工品・農産物（果物中心）など
資格・認定	雪中りんごジュース（商標登録第5321629号済み）、 有機農法認定農園「エコファーマー」北海道認定果樹園
沿革	平成18年9月：清久俊司により創業 平成25年11月：清久徹が代表取締役就任

Agricultural products

有限会社カワイ

余市の風土と作り手の思いを味わってほしい



余市の気候を活かした栽培方法から土や肥料、農家四代にわたる知識と経験、厳選したトマトで作る妥協なきジュースへの思い、すべてにこだわって生産しています。ジュース用の作物ではなく、食べておいしいミニトマトやぶどうだから味わいは格別。一口飲めば余市の風土が味わえます。

お店について

〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町1048

営業時間 8:00～17:00

定休日 不定休

TEL 0135-22-5845

FAX 0135-22-5982

メール hide0king@yahoo.co.jp

Web https://www.facebook.com/kawai.yoichi/

ご購入 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ○

※Web注文はfacebookページのみ

プレミアムアイコ
180ml



超完熟した余市産の果汁が少ないミニトマト「アイコ」を使ったジュース。「甘いね」ではなく「おいしいね」と思わずうなる味わいです。

プレミアムピッコラカナリア
180ml



小さなオレンジ色のミニトマト「ピッコラカナリア」を使用した希少なジュース。リコピン豊富で風味が良く、トマトとは思えないほど濃厚な味わいです。

プレミアムポートランド
180ml



通常よりも遅摘みした白ぶどう「ポートランド」を使用。他の品種よりも酸味が弱く、甘さの際立つぶどうなので、お子様にも大人気です。

プレミアムキャンベル・アーリー
180ml



通常よりも遅摘みした黒ぶどう「キャンベル・アーリー」を使用。ワインのような味わいですが甘くまろやか。芳醇な大人のジュースです。

はじめちゃんのミニトマトジュース
1000ml



完熟したミニトマトを贅沢に使用したジュース。甘さと酸味のバランスが抜群で、トマト好きにはたまりません。

はじめちゃんのあいこジュース
1000ml



「アイコ」を使用し、甘さが際立つ味わいに仕上げました。トマトが苦手な人でも飲みやすいジュースです。

※こちらに掲載していない商品もございますので、ご利用の際はお問い合わせください。
※各ジュースは本数限定生産となっておりますので、品切れの際はご理解、ご了承ください。

企業情報

食べておいしい作物でジュースを作っています

「生食でおいしいもの」をモットーに、ミニトマトやぶどうなどの作物を栽培し続けています。「自分が食べておいしいと思えるものを提供したい」という思いから生まれたトマトジュースは、甘さだけでなく旨みにもこだわった自慢の一品。生食のミニトマトは大阪、京都、神戸、名古屋、東京と各市場で高く評価されています。

代表者 代表取締役　川合　秀一　　従業員数 10名(社員4名)〈令和2年2月現在〉　　資本金 300万円

主要販売先 JAよいち、(株)北海道ニッカサービス

取扱商品 ミニトマト、ぶどう、カボチャ、ミニトマトジュース、ぶどうジュースなど

沿革
平成14年1月:川合一により有限会社として設立
平成14年6月:野菜および果樹の製造販売を開始
平成14年8月:飲料加工品の委託製造、販売
令和2年4月:川合秀一が代表取締役に就任

Agricultural products

株式会社産クラよいち

フルーツそのまま、無添加のおいしさ



産クラよいちのフルーツペーストは、生食もできる良質な果実を100%使用し、独自の技術でペースト加工。大手食品・製菓メーカーの製品などにご利用いただいています。無添加・無調整なので赤ちゃんの離乳食やお年寄りの介護食にも安心してお使いいただけます。

お店について

〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町1301

営業時間 9:30～16:30

定休日 土・日曜、祝日

TEL 0135-23-9101

FAX 0135-23-9102

メール info@sankurayoichi.com

Web http://www.sankurayoichi.com

ご購入 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ○



フルーツペースト（ぶどう、さくらんぼ、洋なし、りんご）
1kg×10袋(1ロット)



余市産の果実に熱を加えて水分を除去した、無添加・無調整のペーストです。−40℃ほどで冷凍しています。開封後は冷凍庫で保存し、解凍後はなるべく早くご使用ください。



メンバー



代表取締役
小田　寛



取締役副社長
伊藤 正博



取締役
阿部　毅



取締役
大谷　覚



取締役
佐々木 博之



取締役
中井 博史



取締役
半田　誠二郎



監査役
沖　秀一

企業情報

余市産フルーツペーストでまちを元気に！

余市産の果実や農産品を使ったペーストを研究開発・販売。多彩な業種のメンバーが集まってそれぞれの技術やアイデアをフルに活かし、安全安心なフルーツペーストを利用した余市町の特産品づくりを進めています。

代表者 代表取締役　小田　寛　　資本金 1,310万円

主要販売先 (株)セイウニカ、新倉屋、(株)ソラチ、(株)ケイシイシイ

取扱商品 りんごペースト、洋なしペースト、ぶどうペースト、さくらんぼペーストなど

沿革 平成17年:よいち産業クラスター研究会の有志が集まり、株式会社産クラよいちを設立

Agricultural products

JAよいち・余市町農業協同組合

旬の恵みたっぷり、全国で人気のジュースです



JAよいちでは、有機肥料を取り入れて除草剤は原則として使用しないクリーン農業に取り組んでいます。安心して食べられる余市産りんごを100%使用したストレートジュース「りんごのほっぺ」は全国にファンを持つ人気商品。生産者が大切に育てた安心のおいしさをお楽しみください。

お店について

〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町5丁目22

営業時間 9:00～17:00
（土曜日9:00～12:00）

定休日 日曜・祝日

TEL 0135-23-3121

FAX 0135-23-4212

Web http://www.ja-yoichi.or.jp

ご購入 | 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ○

りんごのほっぺ
1000ml×5本入



高品質・高糖度のりんごを1本につき5～6個まるごと使用。水を一滴も加えず、旬のりんごの甘みと香りをそのまま詰め込んだストレートジュースです。

りんごのほっぺ バラエティセット
1000ml×5本入



余市産りんごの中から選び抜かれた５品種をそれぞれ搾って詰め合わせました。味わいの違いをお楽しみいただける贅沢なセットです。

よいち小町
1000ml×3本入／1000ml×6本入



大玉トマトとミニトマトをブレンドした100%トマトジュース。食塩の使用を抑えてトマト本来の酸味を活かした「飲むトマト」です。

企業情報

「フルーツの里」よいちの恵みをお届けします

JAよいちは昭和43年、東西農協が合併して設立されました。昭和61年からは農産加工品の製造・販売に取り組み、ストレート果汁100%りんごジュース「りんごのほっぺ」が誕生。トマトジュース「よいち小町」とともにシーズンパックを基本とし、「フルーツの里」よいちから全国へ旬の恵みをお届けしています。

代表者	代表理事組合長　新藤　修　　役員　理事10名、監事3名〈令和2年2月現在〉
職員数	48名（うち正職員46名）〈令和2年2月現在〉
出資金	455,463,000円
主要販売先	生活協同組合、イオン(株)
取扱商品	りんごのほっぺ、よいち小町など
沿革	昭和43年11月：東西農協が合併し余市町農業協同組合設立

Agricultural products

中井観光農園

樹上完熟させた果実を厳選しています



自社農園にて有機肥料を使用し、ワイン用ぶどう、りんご、さくらんぼ、プルーン、なし、ネクタリンの果樹を育てています。加工品に使用する果実はすべて樹上完熟させ、「一番甘い、一番おいしい」と思われるものを収穫するよう心がけています。

お店について

〒046-0002
北海道余市郡余市町登町1383

営業時間 9:00～17:00

定休日 木曜（祝日の場合は営業）

TEL 0135-22-2565

FAX 0135-22-2277

メール info@nakaikanko.com

Web https://www.nakaikanko.com

ご購入 | 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ○

ナカイ　ヨイチ・シードル
750ml



「プラムリーズシードリング」は酸味と青りんごのさわやかな芳香が特徴の品種です。限りなく自然のままで醸造し、無濾過で瓶詰を行うことにより、香り豊かでほどよい酸味のシードルに仕上げています。

りんごジュース
710ml



りんご栽培に適した気候のもと、当農園で収穫した完熟りんご「ふじ」を使用し、そのまま搾りました。濃厚かつさわやかな味わいが特徴で、りんご本来の風味が楽しめます。

りんごジュース
180ml



濃厚かつさわやかな味わいを気軽にお楽しみいただける、飲みきりサイズの小瓶です。

アロニアジャム
140g



アロニアは抗酸化作用などにも優れていて、パンやクラッカーと相性抜群！プレーンヨーグルトに添えてもおいしいです。

ブルーベリージャム
140g



合成保存料や合成甘味料、着色料、香料を使用せず、自然な風味に仕上げました。

企業情報

100年あまりの歴史を刻む、丘の上の果樹農園

大正12年創業。日本海を望む緩やかな丘に広がる自社農園で、有機肥料を使って果樹を栽培しています。完熟果実を原料としたシードル・ジュース・ジャム等の製造・販売のほか、観光農園、直売、ワイン販売も行っています。

代表者	中井　淳　　従業員数　7名〈令和2年2月現在〉
主要販売先	直売所
取扱商品	シードル、りんごジュース、ジャムなど
沿革	大正12年：初代が余市に入植。中井淳は4代目。

Agricultural products

中野ファーム株式会社

トマトの濃厚な甘さと酸味、コクが凝縮しています



夕陽のような深い朱赤になるまで、じっくりと時間をかけて樹上で完熟させたトマトだけを使用。太陽光をたくさん浴びたトマトは糖度が8～10度にもなり、酸味とコクが凝縮されています。食塩・添加物不使用のまろやかで濃厚なジュースは自慢の一品です。

お店について

〒046-0001
北海道余市郡余市町栄町551-6

営業時間 9:00～17:00

定休日 土・日曜、祝日

FAX 0135-22-2263

メール info@nakano-farm.com

Web https://www.nakano-farm.com

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 × | Web注文 ○

※7～8月のみ直売所営業

余市SUNSETトマトジュース

710ml／180ml



日本海からそよぐミネラルをたっぷり含んだ潮風、水はけのよい赤土、水平線へ姿を隠すまで延々と降りそそぐ太陽の光。絶妙な自然条件のなかで育った高糖度トマトで作ったジュースです。









※トマト直売（7～8月限定）の詳細はホームページに記載しています。

企業情報

少量でも高品質の高糖度トマトにこだわっています

余市町の丘陵地帯に位置する中野ファーム。明治初期に初代が北海道に入植し、その後ワイン用ぶどうなどの果樹栽培を主に取り組んできましたが、台風によってぶどう畑が被害を受け、苦渋の決断の末に高糖度トマトの栽培へと転換。20年以上にわたりトマトと向き合ってきました。「少量でも高品質」をモットーに栽培しています。

代表者 代表取締役　中野　勝　　従業員数 3名（令和2年2月現在）　　資本金 300万円

主要販売先 JOIN、（株）りょくけん東京、（株）ほぼ日、グッドフィールド

取扱商品 余市SUNSETトマトジュースなど

資格・認定 「北のハイグレード食品」認定、2019年度「食の3重丸」認定

沿革 平成24年：中野ファーム株式会社設立。中野勝は5代目。

Agricultural products

馬場農園

余市のトマトジュース製造の草分け的存在



トマトジュース4種類は、すべて自社農園の原料を使用し、年間8,000～10,000本を製造。味を引き締めるためにごく少量の食塩を加える以外は無添加で、トマトの濃厚な味をそのまま楽しめ、「生食でもおいしい・加工してもおいしいトマト」の魅力を、さらに広めたいと思っています。

お店について

〒046-0012
北海道余市郡余市町山田町536

定休日 基本無休（毎月8・11日休み）

TEL 0135-22-3647

FAX 0135-22-3647

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 ○ | Web注文 ×

トマトのKISS

左より、トスカーナパイオレット、シンディースイート、桃太郎、ピッコラカナリア、各1,000ml



完熟の大玉「桃太郎」、赤いミニトマト「シンディースイート」、オレンジ色のミニトマト「ピッコラカナリア」、アントシアニンを含んだ紫色のミニトマト「トスカーナパイオレット」を、それぞれ使ったトマトジュース。「トマトのKISS」は、すべて自社農園のトマトを使用し、0.1%の食塩のみで仕上げています。



※トマトジュースは、1本から発送可能。2本入・3本入・6本入の箱も用意しています。

企業情報

低農薬・低化学肥料で安心・安全、高糖度なトマトを生産しています

ビニールハウス33棟で大玉トマト2種、中玉トマト2種、ミニトマト7種と多種多様なトマトを栽培。菌体農法により低農薬・低化学肥料の安心・安全で、かつ水切り栽培で高糖度なトマト作りを目指し、極力手をかけずに植物の力で育つよう心がけています。夏期は生トマトの全国販売、冬期は凍結トマトの販売を主とし、トマトジュースは通年販売しています。

代表者 馬場 亮

従業員数 季節パート6名〈令和2年2月現在〉

取扱商品 トマトのKISS、生トマト各種、トマトジュース各種、ピクニックコーンなど

資格・認定 トマトのKISS（登録商標）

企業の沿革 昭和元年：馬場善助により入植
昭和55年：ハウス栽培を開始

Agricultural products

ファーム稲船

果実本来の味・香り・色が活きています



自社農園の完熟果実と北海道産のグラニュー糖のみで仕上げるジャムを製造しています。栽培から収穫、加工まですべて手作業。果実本来の味・香り・色を活かすため、ペクチン・クエン酸・レモン・香料などは一切使用していません。21種類の多彩な味が揃っています。

お店について

〒046-0002
北海道余市郡余市町登町970-2

定休日　不定休

TEL　0135-23-5859

FAX　0135-23-5859

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ○　Web注文 ×

ミックスジャム ピーチ・カシス
140g



桃のふくよかな甘さとカシスの甘酸っぱさが奏でる新しいおいしさ。生産量が少なく製品化が困難でしたが、満を持してついに新発売です！

ミックスジャム ふしぎ
140g



カシスとプラム、ラズベリーをミックスした不思議な味と香り。足りないものを互いに補い、深みのあるおいしさが生まれました。

ミックスジャム 4ベリー
140g



カリンズとラズベリー、さくらんぼ、いちごをミックス。4つの赤い実のハーモニーは当ファーム随一の贅沢な味わいです。

カリンズジャム
140g



カリンズ（レッドカラント）を濾して作ったゼリータイプ。酸味の強い真っ赤なジャムです。

カシスジャム
140g



カシス（ブラックカラント）を使った黒紫色のジャム。独特の香りと通好みの深い味わいで、大人に人気の一品です。

ブラックベリージャム
140g



ブラックベリーを濾して煮込んだゼリータイプ。山ぶどうに似た野趣あふれる風味がくせになります。

※こちらに掲載されていない商品もございますので、ご利用の際はお問い合わせください。

企業情報

夫婦でコツコツ、果樹栽培からジャム製造まで

余市町で新規就農して今年で30年。完熟したおいしい果物を栽培してジャムを製造・販売しています。夫婦二人の手作業のため生産量は少ないものの、さくらんぼや桃、洋梨、りんご、カシス、ラズベリー、ブルーベリーなど栽培品種は豊富。今後安定的にたくさんの果物とジャムをお届けできるよう努力していきます。

代表者　稲船　裕二　　従業員数　2名〈令和2年2月現在〉

主要販売先　余市町生産者直売会、きのこ王国仁木店農産物直売会

取扱商品　ジャムなど

沿革　平成2年：就農

Agricultural products

株式会社北王よいち

素材の品質から加工工程まで妥協はありません



北王よいちは自社農場を含む余市産の原料のみを使用し、それぞれの素材の持ち味を生かした風味豊かな加工品を全国にお届けしています。安心・安全な本物の味を追求し、原料の栽培地や使用資材、加工工程における殺菌方法などにも妥協はありません。

お店について

〒046-0001
北海道余市郡余市町栄町1093

営業時間　8:00～17:00

定休日　日曜、祝日、お盆・年末年始

TEL　0135-22-7280

FAX　0135-22-7290

メール　hokuoh-y@plum.plala.or.jp

Web　http://www.hokuohyoichi.com

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ○　Web注文 ○

※Web注文はメールのみ

りんごジュース ブレンド
18ℓ缶（業務用）



酸味豊かなりんごと甘みの多いりんごをバランスよくブレンド。すっきりとした飲み口に仕上げました。

ぶどうジュース ブレンド
500㎖



黒ぶどうと白ぶどうをブレンド。ぶどう本来の甘酸っぱさと香りが生きています。

トマトジュース
500㎖



自社農園産の完熟中玉トマトを中心に大玉トマトをブレンド。ほどよい甘みと酸味で飲みやすい食塩無添加のトマトジュースです。

よいちフルーツジュースセット
りんご、ぶどう、なし　各710㎖



りんご、ぶどうのほか、余市特産の千両梨に西洋梨をブレンドした梨ジュースを詰め合わせにした贅沢なセットです。

よいちストレートジュースセット
りんご・ぶどう・トマト・なし・プルーン各180㎖×2本



飲みきりサイズでギフトにも最適なジュースの詰め合わせ。余市の恵み豊かな5種類の味をお楽しみいただけます。

企業情報

安全・安心で本物志向のおいしさを提供

有機資材使用・低農薬栽培地で収穫された作物を使った農産加工品を製造・販売。可能な限り添加物を加えず、安心・安全で本物指向のこだわり商品を提供しています。自社製品はもちろん道内各地の食品メーカーなどからの依頼にも応え、ジュースやジャムなどの加工品製造も行っています。

代表者　代表取締役　小田　寛　　従業員数　13名（うち正社員6名）〈令和2年2月現在〉

資本金　2,000万円

主要販売先　国分北海道（株）、北酒販（株）、（株）京橋千疋屋

取扱商品　果実ジュース、ジャム、ペーストなど

沿革　平成4年4月：有限会社北王よいち設立
平成4年9月：小田寛により創業
平成18年9月：株式会社北王よいちに組織変更

Agricultural products

株式会社トライネット

採りたての果実のおいしさが詰まっています



観光果樹園「三氣の辺（みきのほとり）」では、札幌ドームの1.5倍の敷地半分で醸造用ぶどう、もう半分で桃やりんごなど10品目のフルーツを栽培しています。酸化防止剤（亜硫酸塩）を極力抑えたワインやシードル、ジュース、ジャムやドライフルーツなど、採りたてそのままのおいしさをお召し上がりください。

お店について

〒046-0002
余市郡余市町登町1706-1

営業時間 9:00～17:00

定休日 不定休

TEL 090-1057-0358

FAX 011-351-1853

メール info@trinet.main.jp

Web http://trinet.main.jp/

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 × | Web注文 ○

ジュース5本セット
180ml×5本



三氣の辺の季節を味わえる逸品！採りたてのぶどう、洋梨、山ぶどう、りんご、桃を絞った100%無添加ジュースです。

山葡萄ジュース
710ml



収穫した山ぶどうのほとんどはワインに生まれ変わりますが、その過程で絞ったジュースです。

旅路のスパークリングワイン
750ml（アルコール12度）



小樽市塩谷で発見された品種を栽培した「旅路」を自然酵母だけで発酵させたスパークリングワイン。独特の甘い香りと透き通る鮮やかな赤が際立ちます。

シードル
750ml（アルコール7度）



イギリス生まれのりんご「ブラムリー・シードリング」で作ったシードル。酸化防止剤無添加、自然酵母だけで発酵させました。

ジュース・ドライフルーツ・ジャム3点セット
ふじジュース1000ml、ふじドライフルーツ150g×2袋、ふじジャム180ml



りんごの代表品種「ふじ」だけで作ったジュースとジャム、ドライフルーツの3点セット。ご贈答用に最適です。

各種ジャム
ふじ180ml、ブラムリー・梅・木苺各225ml



甘さを抑えた無添加ジャムです。

※販売先にスイーツ、パンなどの製造企業が多く、業務用にパッケージされたりんごや各種プレザーブ（2kg入冷凍・冷蔵）の販売も手掛けています。

企業情報

3つの心がけと小さなこだわりを大切にする果樹園

元氣・人氣・天氣の3つの「心がけ」と、有機肥料と有機農薬を中心に化学農薬を少しでも省く努力を続ける「小さなこだわり」を大切にする観光果樹園「三氣の辺」を運営。10品目のフルーツ狩り（7月～10月）やりんごの木オーナー制度、ワインなどの加工品のネット通販などを行っています。

代表者 栗飯原 俊也　従業員数 5名〈令和2年2月現在〉　資本金 1,000万円

主要販売先 ツルハグループマーチャンダイジング、DCMホーマック、ルタオ、さっぽろ藤野ワイナリーほか

取扱商品 ワイン、シードル、ジュース、ジャム、ドライフルーツなど

沿革
平成15年：物流・流通コンサルタントとして社員40名で会社設立
平成22年：余市町登町に観光果樹園取得
平成24年：本社所在地を札幌市厚別区から余市町登町へ移転

Agricultural products

山本果樹園株式会社

有機肥料のみを使用して栽培した、豊かな果樹の恵みを



果物は有機肥料のみを使用して作られており、園内は美しい自然の中で育った果実の香気でいっぱい。営業時間中に時間制限なしでいろいろなフルーツの食べ放題が楽しめます。お土産には新鮮な果物はもちろん、自家製のアップルパイもおすすめです。

お店について

〒046-0002
北海道余市郡余市町登町1102−5

営業時間 9:00～17:00

定休日 無休

TEL 0135-23-6251

FAX 0135 -21-2929

メール y-info@fruits-yamamoto.net

Web https://www.fruits-yamamoto.net

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 ○ | Web注文 ○

「四季彩の丘」りんごジュース



農園のりんごを使用して作られたジュースはお土産として大人気。とても甘い「王林」、少し酸味がある「あかね」など6種類の味が楽しめます。

「四季彩の丘」ジャム



ラズベリー・ブルーベリー・プルーン・りんご・さくらんぼ・桃・いちご・プラム・梅・ぶどうの全10種類。PH調整剤・香料・酸化防止剤などは使用していません。

自家製アップルパイ



果物狩りに訪れたお客さまに喜んでいただけるお土産を、という思いから生まれたアップルパイ。当園で収穫した「ふじ」りんごを使用し、甘味と果肉の大きさが自慢です。

フルーツ狩り







「さくらんぼ狩り」は6月下旬から。20種類以上のさくらんぼを時間無制限で味わえる食べ放題コースに加え、500gまでお持ち帰りできるコースも楽しめます。

「ぶどう＆りんご狩り」は9月上旬から。食べ放題コース・もぎ取りコースがあり、2kgまでお持ち帰りできます。

「もも狩り」は8月中旬～9月上旬。フルーツ狩りでは珍しい果物で、数種類のももが食べ放題となっています。

企業情報

四季を通じて、多彩な旬のフルーツが楽しめます

6月のいちごに始まり、さくらんぼ、プラム、ブルーベリー、もも、ぶどう、和なし、りんごなど四季を通じてさまざまなフルーツが楽しめる果樹園。果物は有機肥料のみを使用して作られていますので、直接木から食べても安心です。レストハウス「シーズン」で収穫した果物や自家製のジュース、アップルパイを食べることができます。

代表者 山本 秀弘　従業員数 12名（うち正社員5名）〈令和2年2月現在〉　資本金 1,000万円

主要販売先 観光客

取扱商品 いちご、さくらんぼ、プラム、ブルーベリー、もも、プルーン、なし、ぶどう、りんごなど

資格・認定 四季彩の丘（登録商標）

沿革
明治10年：果樹の植栽を開始　昭和59年：観光農園部門を開始
平成8年：果樹の委託加工による販売を開始（アップルパイ・りんごジュース・ジャム）
平成9年：飲食店舗を開設
平成18～20年：加工施設を建設し、果樹を使用した加工・販売を開始
平成20年：山本果樹園株式会社を設立

Agricultural products

ソウマファーム（FRUTICO余市）

圧倒的フルーツ感で食べた人を幸せに



自社農園のフルーツを中心に「圧倒的フルーツ感」をテーマに商品を展開。余市や近隣の素材の魅力を最大限に引き出し、誰にも真似のできないスイーツで食べた人を幸せにしたいと願っています。直営レストランでは余市のワインと厳選食材のマリアージュがお楽しみいただけます。

お店について

〒046-0004
北海道余市郡余市町大川町8丁目31

営業時間　(5〜9月) 11:30〜18:00
(10〜4月) 12:00〜17:00

定休日　月曜（祝日の場合翌火曜休）

TEL　0135-48-5500

FAX　0135-48-6100

メール　s_ss@me.com

Web　https://fruticoyoichi.com

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ○　Web注文 ○

圧倒的フルーツ感ジェラート



自社農園や地元契約農家と連携して最高の状態の素材を確保。無香料無着色、圧倒的なフルーツ感が味わえるジェラートです。

ソウマファーム ナイアガラストレートジュース
710ml



余市町内でも最も遅く収穫した高糖度ナイアガラを潰しただけ。砂糖を使わない、濃厚で風味豊かなジュースです。

旨味爆弾シリーズ 北島麦豚ハンバーグ
200g



旨みが強い余市北島麦豚の良さを引き出すため、0.1g単位で塩加減を調整したハンバーグ。口の中で旨みが弾けるように広がります。







企業情報

ワクワクさせる商品を畑から創造する農園

2019年春に前身のUNITED FARMSより店舗、畑を買収し、ソウマファームとして新たなスタートを切りました。お客さまをワクワクさせる商品を畑から創造することを目指し、「フルーツ王国」余市にふさわしい圧倒的なクオリティの農作物作りに挑戦しています。直営店舗「フルティコ」「ヨイッチーニ」も好評です。

代表者　代表取締役　相馬　慎悟　　従業員数　7名〈令和2年2月現在〉　　資本金　500万円

主要販売先　阪急梅田

取扱商品　ジェラート、ジュース、ハンバーグなど

沿革　令和元年4月：前身のUNITED FARMSより店舗、畑を買収し、ソウマファーム設立

Agricultural products

NPO法人　余市はまなす

余市の素材にこだわり、丁寧に手づくりしています



余市産の農産物や果物を加工し、食品やスイーツ、ジュースなどを製造・販売しています。自家農園ではジュースの原料となるトマトや豆、大根、じゃがいもなどを栽培。余市の豊かな恵みを活かしながら、利用者それぞれが得意分野でのびのび楽しく働いています。

お店について

〒046-0025
北海道余市郡余市町富沢町11丁目32-2

営業時間　9:00〜15:30

定休日　土・日曜、祝日
（夏季・冬季休暇あり）

TEL　0135-22-5242

FAX　0135-48-6030

メール　bz642719@bz01.plala.or.jp

Web　http://yoichihamanasu.web.fc2.com

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ○　Web注文 ○

アイコトマトジュース
1000ml／180ml



自家農園で栽培したミニトマト「アイコ」を100%使用したトマトジュース。甘さに自信があります。

アップルパイ・さくらんぼパイ・かぼちゃパイ
写真はカット（ホールもあり）



たっぷりの余市産りんごをことこと煮込み、バター100%使用のパイ生地で包んでこんがりふっくら焼き上げました。無添加・無着色の素朴なおいしさです。

フルーツソース
さくらんぼ160g



さくらんぼのゴロゴロとした果肉感を残したフルーツソース。アイスクリームやヨーグルトのトッピングにもおすすめです。

梅漬け・練り梅
梅漬け250g／練り梅180g



余市産南高梅を使用。塩分8%で梅本来の香りや風味が活きています。つぶれた梅漬けの身をシソの葉と一緒に練った練り梅はご飯のお供はもちろん、調味料としてもお使いいただけます。

ジャム
いちごじゃむ170g、りんごじゃむ190g、黄桃じゃむ190g、さくらんぼコンフィチュール150g



余市産の果実にこだわり、無添加、無着色で丁寧に手づくりしています。

企業情報

余市の恵みと一人ひとりの力を活かしたものづくり

心身に障がいを持つ子どもたちの生活と社会訓練の場として、地元産の農産物・果物のみを使用したジュースやジャムなどを作っています。2015年には余市駅前にカフェ売店「はまカフェ」をオープン。自分たちにできることを見つけながら、障がいを持つ人々の生活向上のために努力を続けています。

代表者　理事長　伊藤　邦夫　　従業員数　8名（うち正社員4名）〈令和2年2月現在〉

主要販売先　余市町生産者直売会「よいち味覚マルシェ」など

取扱商品　アップルパイ、さくらんぼパイ、梅漬け、廃油石けん、ジャム各種、農産物、機織り製品、トマトジュースなど

沿革　昭和53年5月：親の会により発足
平成21年11月：現在地に移転
平成22年4月：就労継続支援B型に移行

Agricultural products

渡辺農園

大切に育てた完熟トマトのおいしさは格別です！



種をまいて約4か月、時間をかけて樹の上で完熟したトマトは格別のおいしさ。その濃厚な味とさわやかな香りを、たくさんのお客さまにお届けしたいです。2019年3月と8月、日本航空（JAL）国内線ファーストクラスのドリンクに採用されました。

お店について

〒046-0012
北海道余市郡余市町山田町505-1

営業時間	8:00〜17:00
定休日	無休
TEL	0135-23-8375
FAX	0135-23-8375
メール	tomato-juice.gakuto@watanabefarm.main.jp
Web	http://watanabefarm.main.jp/

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ○　Web注文 ○

トマトジュース「岳人」
1ℓ／710ml／180ml（写真は710ml）



完熟トマトを100%使用し、食塩を使わず作りました。水を控えて育てた甘みのある濃厚なトマトの味わいを存分に楽しんでいただけます。

トマトジュース「岳人」
180ml



手軽に味わえる飲みきりサイズ。容量ごとのセット本数や箱など、詳しくは当園WEBサイトや電話にてお気軽にお問い合わせくださいませ。贈り物にもぜひどうぞ。



企業情報

余市のトマトに魅せられた家族が営む農園です

余市町の素晴らしくおいしいトマトと出会い、自然とともに食べ物を作る農業の奥深さに魅せられて2012年に道外から新規就農しました。トマト作りは思っていた以上に難しく、今も試行錯誤の連続です。品質にこだわり、栽培技術を磨いて、余市の風土に合ったトマト作りを目指しています。

代表者	渡辺　岳人
従業員数	2名（時期によりパート2〜3名増員）〈令和2年2月現在〉
資本金	800万円
主要販売先	個人のお客様、飲食店
取扱商品	トマトジュース「岳人」
沿革	平成24年：余市町へ移住し新規就農、渡辺農園開園

Agricultural products

有限会社カネキタ北島農場

餌と環境にこだわり、健康な豚肉を生産



健康な豚を育てることに力を入れ、特に餌と養豚場の環境にこだわってきました。「旨みがある」だけでなく、「冷めても脂が臭くない」「しゃぶしゃぶにした時にあくが出にくい」などの特徴があり、「さっぱりとした味わい」が肉の苦手な方や高齢者にも人気です。

お店について

〒046-0001
北海道余市郡余市町栄町773

営業時間	不定
定休日	不定休
TEL	090-6448-3685
FAX	0135-23-7564
Web	https://kitajimafarm.com

ご購入　店頭販売 ×　電話注文 ○　Web注文 ×

子豚の頃にアミノ酸を多く含む餌を食べさせ、成長すると麦を多く与えることで、「さっぱりとした味わい」と「旨い脂」が備わり、旨味成分のグルタミン酸が多く含まれた「麦豚」を使用。「長沼あいすの家」の燻製技術により、高品質なベーコン・ハム・ソーセージなどの味わいをお楽しみいただけます。



麦豚の加工品 ギフトセット梅

・行者ニンニクソーセージ200g×1個
・チキンハム200g×1個
・スモークチキン160g×1個
・ちーずゴロゴロフランク（トマト＆バジル）240g×1個



麦豚の加工品 ギフトセット竹

・ベーコンブロック300g×1個
・粗挽きポークソーセージ150g×1個
・超粗挽きウィンナー（ガーリック）140g×1個
・行者ニンニクソーセージ200g×1個
・スモークチキン160g×2個

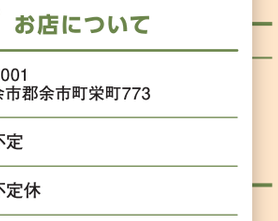
麦豚の加工品 ギフトセット松

・ハムブロック300g×1個
・ベーコンブロック300g×1個
・粗挽きポークソーセージ150g×1個
・超粗挽きウィンナー（バジル）140g×1個
・超粗挽きウィンナー（ガーリック）140g×1個
・行者ニンニクソーセージ200g×1個



麦豚の加工品 ギフトセット極

・ハムブロック300g×1個
・ベーコンブロック300g×1個
・粗挽きポークソーセージ150g×1個
・粗挽きポークフランク280g×1個
・超粗挽きウィンナー（バジル）140g×1個
・超粗挽きウィンナー（ガーリック）140g×1個
・行者ニンニクソーセージ200g×1個
・行者ニンニクフランク280g×1個
・チーズ入りウィンナー120g×1個







企業情報

恵み豊かな自然を活かし、安心安全な豚を育てています

1970年代に2頭の豚から始めた「カネキタ 北島農場」は、恵み豊かなこの町の自然と人とのつながりを背景に発展してきた養豚場で、今では年間1万頭ほど出荷しています。豚の健康を支えている水は、地下150メートルから汲み上げたきれいな水を使用。食材としての安全性や養豚場内外の衛生への追求を続け、毎日のように手間と配慮を重ねて、豚を大切に育てています。

代表者	代表取締役 北島 浩二
従業員数	1名〈令和2年2月現在〉
資本金	300万円
取扱商品	豚肉生肉、ソーセージ・ハム・ベーコンなどの加工品
沿革	平成27年：有限会社カネキタ北島農場設立

水産加工品

Seafood products

新鮮な魚介を活かした、
余市の水産加工品。

余市には、豊富な海の幸を利用した食品加工業の歴史があります。身欠ニシンや鮭とばなどの燻製、いくらの醤油漬やタラコ、イカの塩辛・沖漬、すり身・かまぼこなど余市町前浜産をはじめ、新鮮な魚介を活かした味わいが豊富。水産加工業者が手間ひまかけて作り上げた、余市ならではの名物の味わいは、ごはんのお供に、お酒の肴に格別です。

Seafood products

有限会社マルキ 阿部商店

北海道礼文産ホッケの開きは自信の一品



当社の干し魚製品は鮮度の良い魚を一夜干しにして旨みを引き出し、夜中に搬出。明け方には市場に並びます。干しホッケは、新鮮で脂の乗った礼文産の秋物（一級品）を使用。ホッケやニシン等の干し魚は5枚単位でそれぞれ店頭で小売対応しています。

お店について

〒046-0023
北海道余市郡余市町梅川町674-4

営業時間 8:00～17:00

定休日 日曜

TEL 0135-23-5857

FAX 0135-22-3697

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 × | Web注文 ×

開きほっけ



北海道産ホッケを使用。脂の乗った原料を赤穂の塩で味付けしています。

干がれい

左：宗八／右：ナメタ



宗八・ナメタともに北海道産を使用しています。

たら粕漬け



余市町前浜産タラを使用。酒粕にも甘みを加えて食べやすく仕上げています。毎年12～2月の3カ月のみの製造です。

開きにしん



ロシア産の、脂の乗ったニシンを使用しています。

企業情報

創業から半世紀。干し魚を主力としています

昭和30年頃に創業。当時は鮮魚卸と燻製販売などを業務としていました。現在はカレイやホッケ、ニシン、サンマなどの干し魚、期間限定でタラの粕漬けなどを製造しています。

代表者	代表取締役社長　阿部 昭夫
従業員数	9名（令和2年2月現在）
主要販売先	カネシメ高橋水産（株）、丸水札幌中央水産（株）
取扱商品	干がれい、開きほっけ、開きにしん、開きさんま、たら粕漬けなど
沿革	昭和30年頃：阿部昭蔵により創業 昭和56年：有限会社マルキ阿部商店設立

Seafood products

有限会社丸イ 伊藤商店

骨ごと食べられる一夜干しで魚をもっと身近に



「健康にいいけど骨があって食べにくく調理も面倒」と思われがちな魚をもっと気軽に食べてもらうため、従来のハラス骨なしフィレに加えて、調理が簡単で骨を気にせず食べられる「骨までまるごと一夜干しにしん」を中央水産試験場と共同開発しました。「かれい」「ほっけ」も発売中です。

一夜干しにしん

12kg 業務用（特々約140枚・1枚30g～110gまで各種あり）／
1kg 小分け真空パック・蕎麦店向け（特々12枚）
※ハラス骨なし（骨抜き不要）・ハラス骨ありがあります



肉厚で脂が乗ったアラスカ産ニシンの一夜干し。ハラス骨付きは京都にしんそば用の甘露煮に、ハラス骨なしは宅配弁当や居酒屋、介護施設、病院などに利用されています。添加物は一切加えておりません。

生フィレにしん

10kg・12kg 業務用



生ニシンのウロコや内臓、頭などを取って三枚卸しにして急速冷凍。甘露煮や昆布巻き、バーベキューなどに最適です。

骨までまるごと一夜干し 3種セット

ニシン半身2枚、カレイ・ホッケ各1枚



道内産の魚を使って無添加で仕上げた、骨と皮ごと食べられる一夜干し3種のお得なセット。電子レンジ2分の簡単調理でおいしく仕上がります。市販のポン酢しょうゆやイタリアンドレッシングとの相性も抜群。

骨までまるごと一夜干しにしん

半身2枚入



脂の乗った前浜産ニシンと肉厚なアラスカ産を使用。骨外し不要、電子レンジ2分の簡単調理で丸ごとおいしく食べられます。あっさり塩味、旨み豊かな醤油味、ピリ辛キムチ味の3種。

骨までまるごと一夜干しにしん スモーク風味

70g（前浜産）・100g（アラスカ産）



桜チップのスモーク風味。ビールのお供にぴったりの一口サイズ。

にしん甘露煮

1枚入



添加物なしのアラスカ産身欠ニシンを素材本来の風味を活かす薄味仕立てに。そのまま温めてにしん蕎麦に、ご飯やお酒のお供にお召し上がり下さい。

●令和元年「骨まで食べられるやわらか一夜干しにしん」で、北海道新技術・新製品開発賞食品部門優秀賞を受賞

お店について

〒046-0001
北海道余市郡余市町栄町29-31

営業時間 8:00～17:00
定休日 日曜
TEL 0135-22-3616
FAX 0135-23-3921
メール itou-masahiro@rouge.plala.or.jp
Web https://itoushouten.jimdofree.com

ご購入 | 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ○

企業情報

ニシン加工一筋100年。近年は新製品の開発も

明治よりニシン漁が主産業で、ソーラン節発祥の地として知られる余市で創業して100年。京都にしんそば用身欠ニシンなどのニシン加工を専門に、品質にこだわり製造してきました。近年はアラスカ産ニシンや近年復活した前浜産ニシン、道内産カレイ、ホッケを加工した「骨までまるごと一夜干し」を開発し、製造・販売しています。

代表者 伊藤 正博　従業員数 10名〈令和2年2月現在〉　資本金 300万円
主要販売先 大京魚類（株）
取扱商品 にしん（生フィレ・一夜干し）、骨までまるごと一夜干しにしん、かれい、ほっけなど
沿革 大正9年：創業
昭和57年4月：法人設立
平成28年：「骨までまるごと一夜干しにしん」の開発開始

Seafood products

奥寺水産

旬の生タラコを伝統の技でおいしい「紅葉子（もみじこ）」に



「紅葉子（タラコ）」「鰊きりこみ」「味付かずの子」などを、原料の獲れる時期に合わせて製造し、冷凍保存にて通年販売しています。タラコは太平洋噴火湾産の生原料と塩のみを使い、12～1月の間に製造。ニシン切込は添加物を一切使用せず、麹と塩のみの自然の力だけで発酵させています。

紅葉子（タラコ）

600g　800g





太平洋噴火湾産生原料を使用。塩のみで仕上げる、昔ながらの方法で製造しています。

鰊きりこみ

350g



アメリカ産ニシンを原料に、麹と塩のみで発酵させています。





お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町121-1

営業時間 8:00～18:00
定休日 無休
TEL 0135-22-3074
FAX 0135-22-3076

ご購入 | 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ×

企業情報

昔ながらの製法でつくる魚卵加工品が好評です

「紅葉子（タラコ）」「鰊きりこみ」「味付かずの子」などを製造、店頭にて直販しています。創業以来大切に受け継いできた昔ながらの製造法で、一つひとつ丁寧に手作りしています。

代表者 奥寺 満
取扱商品 紅葉子、鰊きりこみ、味付かずの子など
沿革 昭和46年：奥寺由朗により創業

Seafood products

株式会社丸正 狩野水産

北海道ならではの味覚を、先進技術でより味わい深く



脂ののった身厚のニシンを乾燥させ、頭や内臓を取り、さらに熟成させた身欠ニシン。鮮度抜群の良質な原卵のみを厳選し、パリパリの食感を生み出す数の子。北海道ならではの加工品の味わいは、先進技術の導入により、さらに旨みを深めました。ごはんのお供やお酒の肴、お土産や贈り物に最適です。

お店について

〒046-0004
北海道余市郡余市町大川町1丁目38

営業時間	8:00～17:00
定休日	日曜日
TEL	0135-22-3985
FAX	0135-23-4129
メール	karino@quartz.ocn.ne.jp

ご購入｜店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ×

身欠にしん
200g・紙箱



今では“幻のにしん”とされる、北海道前浜産ニシンを使った本乾身欠ニシン。

味付数の子
350g・真空袋



今では“幻のにしん”とされる、北海道前浜産ニシンを使った本乾身欠ニシン。

塩数の子
500g



北海道前浜産ニシンの数の子を原料とする、薄皮をむいた商品。

期間限定品

塩数の子
500g



ロシア産ニシンから生まれる塩数の子は、11～12月中旬の期間限定商品。

期間限定品

塩かずの子
500g



アメリカ・アラスカ産ニシンから生まれる塩数の子は、11～12月中旬の期間限定商品。

企業情報

オゾン殺菌システムを導入し、安全・安心で上質な製品を製造

創業時は前浜産ニシンを主体とし、現在は世界各地より輸入したニシンを原料に、主に数の子、身欠ニシンなどを製造。平成19年にオゾン殺菌システムを導入し、工場内全体の殺菌および乾燥工程の除菌・脱臭を施し、製造処理工程では全品にかけ流しオゾン水洗浄殺菌工程を施すことで、安全・安心な製品製造を実現しました。また、原料については、北米アラスカ・カナダ・ロシアなど現地で検品して仕入れており、平成22年に保税上屋蔵置場を開設して外国貨物の取り扱いを開始。製品のさらなる品質向上と安定供給を目指しています。

代表者	代表取締役　狩野　敏哉
従業員数	35名（うち正社員20名）〈令和2年2月現在〉
資本金	3,000万円
主要販売先	カネシメ高橋水産㈱、築地魚市場㈱、新潟冷蔵㈱、㈱うおいち ほか
取扱商品	塩数の子、タラコ、身欠にしんなど
沿革	昭和30年：狩野直哉により現在地にて創業 昭和48年：株式会社丸正狩野水産設立 平成22年：保税上屋蔵置場を開設し、外国貨物の取り扱いを開始

Seafood products

株式会社三印 菊地水産

多種多様な味わいが楽しめる、身欠ニシン専門店



当店の身欠ニシンは、本乾・8分乾・生乾・フィレなど、多種多様な製品をラインナップ。北海道内をはじめ、東北・北陸地方から関西方面まで幅広く出荷しています。身欠ニシン専門店として高い品質にこだわり、年間1,000t以上の原魚を使用して製品を製造。特に本乾身欠ニシンは、日本有数の生産量を誇っています。

お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町26

営業時間	8:00～17:00
定休日	日曜日
TEL	0135-22-2036
FAX	0135-23-7634
メール	sanjirushi3@japan.email.ne.jp
Web	http://sanjirushi.jp

ご購入｜店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ○

本乾みがきにしん（寿印）
1kg（1箱：1kg×4合×4ケ入）



本乾みがきにしん（千漁箱）
200g（1箱：200g×10合×4ケ入）



8分乾みがきにしん
500g（1箱：500g×8合×4ケ入）



ソフトみがきにしん
2kg（1箱：2kg×5ケ入）



味付け数の子黒醤油（カナダ産）
200g



味付け数の子白醤油（カナダ産）
200g



松前漬
300g



にしんみりん干し（真空パック）
2枚入



企業情報

培われた水産加工の技術を活かし、本格的な身欠ニシン専門店へ

昭和10年頃、ニシン漁の網元として創業。ニシンの漁獲高が減少した昭和30年頃から、水産加工業に移行し、スケソウダラ棒干し、スルメ、大女子の燻製、小女子の佃煮などの製造を行ってきました。昭和48年頃から冷蔵庫を備えて倉庫業を開始。昭和57年頃から本格的に身欠ニシンの製造を開始し、身欠ニシン専門店として現在に至ります。

代表者	代表取締役 菊地 均
従業員数	50名（うち正社員7名）〈令和2年2月現在〉
資本金	1,000万円
主要販売先	北海道、東北、北陸～関西方面の各中央卸売市場、各地方卸売市場
取扱商品	みがきにしんなど
沿革	昭和10年頃：菊地兵蔵により現在地にてニシン網元として創業 昭和30年頃：水産加工業を開始 平成9年10月：株式会社三印菊地水産設立

Seafood products

有限会社杉本水産

お店について

〒046-0025
北海道余市郡余市町富沢町7丁目28

営業時間 8:00～17:00

定休日 日曜

TEL 0135-22-5396

FAX 0135-22-6446

メール s-kazunoko@extra.ocn.ne.jp

ご購入 | 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ×

昔ながらの身欠ニシンや数の子を製造



身欠ニシンをはじめ糠ニシンや塩数の子、味付数の子などのニシン製品を製造しています。創業当時より原料としているロシア産に加え、現在はアメリカ産および前浜産ニシンも使用。脂乗りが良いとされる、卵を抱く前のロシア産「サクジニシン※」も扱っています。

※産卵期に入る前の、脂の乗った希少なニシン。エサを求めてベーリング海を回遊することから「索餌」と書きます。

身欠にしん
1kg×4枚



アメリカ産ニシンを使用。昔ながらの本乾仕立てで旨みが凝縮しています。

ソフト身欠にしん
2kg



アメリカ産ニシンをソフトな半干しに。戻す手間がかからず、そのまま焼いてもおいしく召し上がれます。

ソフト身欠にしん
1kg



産卵前の脂が乗ったアメリカやロシア産サクジニシンを使用した希少なソフト身欠ニシンです。

糠にしん



アメリカ・アラスカ産ニシンを使用した昔ながらの糠ニシン。風味豊かな味わいです。

塩かずの子
500g



アメリカ産ニシンの魚卵を塩漬けにしました。歯切れの良い食感が活きています。

味付かずの子



アメリカ・カナダ産ニシンの魚卵を使い、白醤油で上品に仕上げています。

企業情報

創業以来高品質なニシン製品を提供

昭和29年の創業以来ニシン製品を取り扱い、主力の身欠ニシンのほか、糠ニシン、塩数の子、味付数の子などを製造しています。製品の品質と安全性を維持するため、工場内の適切な温湿度管理や従業員の体調管理も含めた衛生管理を徹底。商品開発も積極的に行っており、多様な顧客ニーズに迅速かつ柔軟に対応します。

代表者	代表取締役社長　杉本 彰
従業員数	30名（うち正社員10名）〈令和2年2月現在〉
資本金	500万円
主要販売先	道内、東北、関東、関西の卸売市場
取扱商品	身欠にしん、糠にしん、塩かずの子、味付かずの子、干小女子など
沿革	昭和29年：杉本賢吉により現在地にて創業 昭和60年：有限会社杉本水産設立

Seafood products

有限会社カネヤマタ図司商店

お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町197

営業時間 8:00～17:00

定休日 日曜

TEL 0135-22-4480

FAX 0135-23-4633

メール zushi@dream.ocn.ne.jp

ご購入 | 店頭販売 ○ 電話注文 ○ Web注文 ×

赤穂の手塩のみで素材の味を引き出しています



ニシン製品は年間を通して製造。小女子は近海で5～6月に獲れたものをすぐに釜茹でし、天日で干し上げます。タラコは近海で漁獲された原料をその日のうちに生のまま加工。添加物は極力使用せず、赤穂の手塩のみで自然の味を活かした製品づくりにこだわっています。

身欠にしん
左250g／右1kg



アメリカ産ニシンを使用した本乾身欠ニシンです。

干小女子
1kg



近海産小女子が獲れる5～6月に製造。7月中には完売する人気商品です。赤穂の手塩のみで仕上げています。

糠にしん
1箱5本入



アメリカ産ニシンを使用。大型（5L）サイズ、低温熟成仕上げです。

束身欠
1箱200g×20入



遠赤外線乾燥した身欠ニシンを200gの束にしています。

塩数の子
左400g／中・右500g



アメリカ産、カナダ産、ロシア産などの魚卵を使用。中～特大まで、各種サイズに対応できます。

企業情報

伝統の技を継承しながら、商品開発にも取り組んでいます

前浜産ホッケ、カレイ、オオナゴの燻製を中心とする加工業として創業。半世紀にわたり受け継がれてきた技術を礎に、現在はニシンを主体に塩数の子、身欠ニシン、タラコ、干小女子などを製造しています。商品開発も積極的に行い、ご要望には迅速かつ柔軟に対応します。

代表者	代表取締役　図司 一幸
従業員数	22名〈令和2年2月現在〉
主要販売先	余市水産加工協同組合、全国市場など
取扱商品	身欠にしん、糠にしん、塩数の子、天日干小女子など
沿革	昭和45年5月：図司順一により開業 昭和60年10月：有限会社カネヤマタ図司商店設立

Seafood products

高野冷凍株式会社

冷凍すり身製造から残渣リサイクルまで行っています



小樽前浜産の新鮮なホッケ、ワラズカ、スケソウダラを自社工場内で加工して冷凍すり身を製造しています。さらに余市町内外の水産加工場からも残渣を収集し、飼料・肥料の原料となるホールミール（魚粉）を製造。全国に取引先を広げています。

お店について

［余市工場］
〒046-0025
北海道余市郡余市町富沢町6丁目113

営業時間 8:00～17:00

定休日 日曜

TEL 0135-22-4175

FAX 0135-22-4176

メール takarei@eos.ocn.ne.jp

ご購入 | 店頭販売 ✕ | 電話注文 ○ | Web注文 ✕

助宗すり身
10kg×2　20kg詰め





ホールミール
養殖用飼料や農作物用肥料の原料となります

ほっけすり身
10kg×2　20kg詰め





冷凍庫
余市工場700t、ホールミール工場1,400t



ホールミール工場
混合、圧縮、乾燥、粉砕を経てホールミールへ



すり身加工工場



自動すり身機



すり身充填包装機

企業情報

大切な水産資源を余す所なく活用しています

小樽前浜産のホッケ、ワラズカ、スケソウダラを原料とした冷凍すり身を製造しています。原料処理施設、すり身製造施設、残渣処理施設を有し、かけがえのない資源を有効活用しています。さらに市内外の水産加工場からの残渣を収集してホールミール（魚粉）を製造。飼料・肥料の原料として全国に出荷しています。

代表者 代表取締役　阿部 一雄　　従業員数 41名〈令和2年2月現在〉　　資本金 5,150万円

主要販売先 東海澱粉（株）、静岡県水産（株）、広瀬水産（株）、松田産業（株）、大東肥料（株）、協同フィッシュミール工業（株）

取扱商品 冷凍魚肉すり身、ホールミール、魚油など

沿革
昭和22年：小樽市清水町にて高野七五郎が創業
昭和42年：余市町にて高野冷凍株式会社設立、冷凍魚肉すり身製造開始
昭和50年：後志ホールミール工場操業開始
平成3年：第2冷蔵庫を余市町梅川町に建設
平成9年：原魚前処理工場建設

Seafood products

有限会社南保留太郎商店

手間を惜しまず丹精込めて作る伝統の燻製です



当店の燻製は、創業者・南保留太郎がサハリンの先住民より学んだ製法をもとに製造しています。余市漁港の目の前という地の利を活かした新鮮な魚介類や野菜など、さまざまな燻製商品を一つひとつ手作りで、手間を惜しまず丹精込めて作り上げています。

お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町88

営業時間 8:00～17:00

定休日 年末年始

TEL 0135-22-2744

FAX 0135-23-2150

メール info@nptomedon.com

Web https://nptomedon.com

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 ○ | Web注文 ○

期間限定商品

甘えびの燻製
40g／20g



余市産の生きた新鮮な甘エビを仕入れたその日に味付けし、その日のうちに燻製に仕上げます。パリパリ食感と濃厚な旨味、燻製の香りが口の中に広がります。

予約限定商品

新巻鮭燻製（ソフトタイプ／ハードタイプ）
1尾



完全予約販売、数量限定商品（ソフトタイプ／12月中旬　ハードタイプ／2月末）
北海道産秋鮭を1尾まるごと燻製に。熟成された生ハムのような食感と味わいが楽しめる一品。

にしんの燻製
1尾



創業時の製法そのままに、塩のみの味付けで仕上げました。刺身のように柔らかく濃厚な味わいは、どんなお酒とも相性抜群です。

ほっけ燻製
130g



したたるほど脂が乗った道内産ほっけをみりん干しにして燻製にしました。伝統製法がかもし出す昔なつかしい味わいが根強い人気の一品です。

かれい燻製
2尾



余市産赤ガレイをシンプルな塩味で味付けし、1尾まるごと燻製にしました。赤ガレイの独特な旨味と燻香がくせになる一品です。

たこ足燻製
1本 量り売り



余市産水だこの足をみりんと砂糖で味付けし、1本まるごと燻製にしました。噛めば噛むほどたこの旨味が口中に広がり、子どもから大人まで世代を問わず人気です。

企業情報

先代から技を受け継ぎ、挑戦を続ける燻製専門店

余市漁港の目の前で、前浜の豊富な水産資源を使った加工品を製造販売しています。二代目・南保敬二が代表に就任後、創業者・南保留太郎がサハリンの先住民より学んだ技術を生かした燻製専門店「南保留太郎商店」を設立。現在は三代目・南保憲亨が伝統製法を守りつつ、さらなる発展を目指して挑戦を続けています。

代表者 代表取締役　南保 憲亨　　従業員数 12名〈令和2年2月現在〉　　資本金 300万円

主要販売先 丸井今井きたキッチン、駅なかマート「タルシェ」など

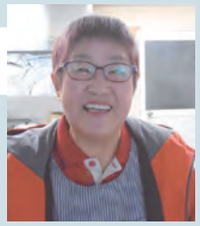
取扱商品 燻製品

沿革
昭和23年：初代・南保留太郎が「南保水産」を創業
昭和58年：南保敬二が代表に就任
平成4年：燻製専門の有限会社南保留太郎商店を設立
平成30年：南保憲亨が代表取締役に就任

Seafood products

ニコー食品株式会社

多彩なすり身製品を製造。直売所では揚げたても人気です



業務用すり身から高級練製品の原料であるワラズカを使ったかまぼこまで、多彩なすり身製品を製造・販売しています。併設の直売所では小売も行っているほか、注文ごとに揚げる熱々のかまぼこが好評。名物女性スタッフが1枚1枚心をこめて揚げています。

お店について

〒046-0021
北海道余市郡余市町浜中町208

営業時間 10:00～16:00

定休日 月曜・木曜

TEL 0135-23-2181

FAX 0135-22-3181

メール k-miyazaki@nikoshokuhin.jp

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 ○ | Web注文 ×

本日のまかない
量り売り（1円/g）



当日製造したかまぼこのすり身をそのままちぎって揚げています。日によって品種が変わるので、試食して気に入ったものをお買い求めください。数量に限りがありますのでお早めに。

カマボコ入りうどん／そば
具に80ｇ～100ｇの揚げかまぼこを使用



出汁たっぷりの透き通ったつゆが自慢。ボリューム満点の揚げかまぼこで食べ応えがあります。

わらずか焼き蒲鉾
1箱：10袋（3枚入）



ワラズカのすり身のみで仕上げた珍しい焼きかまぼこ。そのままスライスして食感をお楽しみください。

業務用北海おこのみ揚
1箱：4袋（10枚入）



スケトウダラすり身をベースに、キャベツ、イカ、ショウガなどを入れてお好み焼き風の味わいに。

業務用北海さつま
1箱：4袋（10枚入）



イトヨリすり身をベースに、エビ、イカ、タマネギを入れた風味豊かなかまぼこです。

北海おこのみ揚げ・北海さつま調理例



160℃の油で約4分、表面がきつね色になるまで揚げると熱々のできたてが楽しめます。

企業情報

すり身加工からかまぼこ製造まで一貫して手がけています

北海道で漁獲された鮮魚を自社工場にて冷凍すり身に加工・保管してかまぼこを製造している道内でも珍しい会社です。副原料を含めて「北海道産」にこだわり続けて販売しています。特に高級練製品の原料となるワラズカ（ナガツカ、ガジ）を100％使用した高品質な製品に自信があります。

代表者	代表取締役　佐々木 伸也
従業員数	34名〈令和2年2月現在〉　資本金 3,000万円
主要販売先	全国主要中央市場、（株）セイコーフレッシュフーズ
取扱商品	揚げたて蒲鉾、焼き蒲鉾、麺類（うどん、そば）、「本日のまかない」など
主な設備	トンネルフリーザー、自動フライヤー、250t収容冷凍庫ほか
沿革	昭和40年6月1日：創業 平成9年：包装工場増設 平成11年：現事務所新築 平成29年：HACCPに基づく衛生管理導入の評価基準「A」獲得

Seafood products

糠塚水産株式会社

ニシン漁の伝統が息づく味の数々を現代に継承



ニシン加工に携わって100年あまり。現在もニシン製品のほか余市町前浜産の原料を使った製品など、脈々と受け継いできた技術を生かして一品一品真心こめて製造しています。ぜひご賞味ください。

お店について

〒046-0021
北海道余市郡余市町浜中町165

営業時間 8:00～17:00

定休日 日曜

TEL 0135-22-3230

FAX 0135-22-3286

メール shop@daishime.jp

Web http://daishime.jp

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 ○ | Web注文 ○

本漬 ぬかにしん
Lサイズ×5尾入／Mサイズ×6尾入



新鮮なニシンを米麹と食塩でじっくり漬け込みました。ニシン漁の伝統を受け継ぐ味です。

一夜干 焼魚用身欠にしん
10枚入



脂の乗った大型ニシンを一夜乾燥。三枚おろしにして、5枚ずつ真空包装にしています。

塩数の子
期間限定品
ご贈答用・ご家庭用



アメリカ・カナダ産原料を使用。パリパリとした数の子特有の歯ごたえを楽しめます。11～12月の期間限定で、ご贈答用・ご家庭用ともにご用意しています。

一本真空包装 薄味付 お刺身風味数の子
400g



アメリカ・カナダ産原料を使用。面倒な塩抜きを済ませ、一本ずつ真空包装していますので、使う分だけ解凍して召し上がっていただけます。ご贈答用にもお勧めです。

天日干し小女子
400g



5～6月に前浜で水揚げされた新鮮な小女子を、早朝の鮮度の良いうちに釜揚げ。北海道の太陽と浜風で天日干ししたこだわりの一品です。

松前三ツ巴
数の子たっぷり松前漬350g／
海鮮松前漬300g／にしん親子漬350g



工場直販の素材をたっぷりと使いました。松前漬好きをうならせる、他にはない一品です。それぞれ単品もご用意しています。

企業情報

ニシンとともに一世紀。安全・安心なおいしさを食卓へ

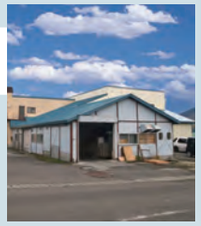
ニシン千石場所の一つである余市町でのニシン漁より創業。加工を主体として100有余年、ニシンの歴史とともに歩んできました。現在はニシン、スケトウダラ、小女子など余市前浜で水揚げされた資源を使い、長年培った加工技術による安全・安心かつおいしい加工品作りを目指しています。工場隣接の事務所内では直販も行っています。

代表者	代表取締役社長　糠塚 治　従業員数 29名（うち正社員8名）〈令和2年2月現在〉　資本金 1,900万円
主要販売先	各地水産市場荷受、地場量販店など
取扱商品	本仕込ぬかにしん、身欠にしん、塩数の子、味付け数の子、天日干し小女子、生炊しらす、積丹干し、たらこなど
主な設備	冷凍・冷蔵庫（凍結5t、冷蔵500t）、除湿乾燥機3室、温風乾燥機1室、 小女子自動煮釜2t1機、ボイラー1t2機、金属探知機3台
沿革	明治35年：糠塚桃太郎により創業 大正11年：個人事業として水産加工業を始める 昭和27年10月：糠塚水産株式会社設立

Seafood products

有限会社マルコウ 福原伸幸商店

懐かしい味を現代の食生活でも楽しんでほしい



懐かしい味わいのニシン加工品を、魚離れが進む現代の食生活にも取り入れてもらえるよう、親しみやすい風味とパッケージでお届けします。毎月第三日曜日開催のイベント「余市仁木生産者直販マーケット ミナクル」にも出展しているのでぜひ遊びに来てください！

お店について

〒046-0023
北海道余市郡余市町梅川町678

営業時間 8:00～17:00
定休日 日曜
TEL 0135-22-2299
FAX 0135-22-5699
メール info@fukuhara-yoichi.co.jp
Web https://www.fukuhara-yoichi.co.jp

ご購入 | 店頭販売 ✕ | 電話注文 ○ | Web注文 ○

余市流鰊の肴スティックタイプ
40g



スティックタイプで食べやすいにしんのジャーキーです。ウイスキーとのマリアージュを念頭に開発され、ニッカウヰスキー余市蒸溜所で大人気です。

余市流鰊の肴 一本タイプ
100g



余市流鰊の肴をもっと気軽に味わいたいというお客さまの声から生まれた一本タイプ。一口大にカットするも良し、豪快にかじりつくも良し。どんなお酒にもよく合うオールマイティーな一品です。

余市流 にしん漬け
1kg／400g／180g



たっぷりの身欠ニシンとキャベツ、大根を塩と麹で優しく漬けた、大好きな祖母の味を受け継ぐニシン漬。サラダ感覚で楽しめる味わいです。

にしんの切りこみ
250g



麹でじっくり熟成させたこだわりの味。丁寧に下ごしらえしたニシンの身はプリプリ、トロトロ。温かいご飯はもちろん、日本酒やウイスキーとのマッチングも抜群です。

こだわりのぬかにしん
1尾(400～450g)



鮮度と脂の乗りが抜群のニシンを厳選。糠を洗い落とすだけで生ハムのように食べられ、マリネにも最適です。もちろんそのまま焼いたり、三平汁にしても美味。

銀とろにしん
1枚入り／2枚入り



ニシン本来の旨味と豊富に含まれる脂がバランスよくマッチ。さっと塩を振ってほどよく焼いてお召し上がりください。

企業情報

ニシンの食文化を継承し、新たな創造にチャレンジする

余市の歴史を開いたニシンの加工を柱として、身欠ニシンや糠ニシン、切りこみなどを製造・販売。伝統の味を大切にしながら、現代人の食生活になじむ新商品の開発にもチャレンジしています。他魚種の高付加価値化にも意欲的に取り組んでおり、現在は焼魚の真空冷凍パックの商品化を進めています。

代表者 代表取締役社長　福原 江太
従業員数 7名〈令和2年2月現在〉
資本金 600万円
主要販売先 柿崎商店、ニッカウヰスキー余市蒸溜所、駅なかマート「タルシェ」
取扱商品 余市流鰊の肴、余市流にしん漬け、うま辛パクパク、ぬかにしん、にしんの切りこみなど
沿革 平成元年10月：福原伸幸により創業

Seafood products

有限会社ヤマ平 藤平商店

100%余市町前浜産の鮮魚を使用した製品づくり



加工品の原料には冷凍物を一切使わず、すべて余市産を使用。生食可能な鮮魚を加工することで、より深い味わいに仕上げます。新鮮な原料から製造方法まで、頑固なまでにこだわった製品の数々は、自信を持ってお届けできる逸品ぞろいです。

お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町15-4

営業時間 7:30～16:30
定休日 日曜
TEL 0135-22-3721
FAX 0135-23-4585

ご購入 | 店頭販売 ○ | 電話注文 ✕ | Web注文 ✕

ぼたんえび
450g(20尾)



3～11月が漁期の前浜産ボタンエビ。水揚げされてすぐに冷凍しています。

甘えび
450g(30～35尾)



水揚げされてすぐの前浜産甘エビを冷凍しています。

干し小女子
1パック1kg



5～6月にかけての漁期のみ製造。店頭での小売もしています。時期になると地元はもちろん小樽や札幌からもお客さまが訪れます。

真鱈粕漬
業務用



11～3月にかけて前浜で水揚げされるマダラを使用。贈答用は20切れ入りです。

真鱈粕漬
小売用



保存する場合は要冷凍ですが、できるだけ生で味わってほしい一品です。

企業情報

新鮮なおいしさを保つために手間は惜しみません

近海で水揚げされた鮮魚を中心に取り扱い、道内外の市場などに卸しています。何よりも鮮度を重視して短時間での処理・出荷を実践するのは当たり前。魚を入れる箱は軽い発泡スチロールが主流の中、熱を逃がしやすいようあえて木箱を使用するなど、新鮮なおいしさを保つために細心の注意を払っています。

代表者 代表取締役　藤平 寿一　従業員数 5名〈令和2年2月現在〉　資本金 1,000万円
主要販売先 東京豊洲市場、札幌、名古屋、大阪
取扱商品 鮮魚、冷凍加工品、粕漬など
主な設備 超低温冷蔵設備
沿革 昭和38年：藤平實により創業
昭和54年6月：有限会社ヤマ平藤平商店設立

Seafood products

北海道京食株式会社

「京食ブランド」への信頼に応える味をお届けします



「鮭とば一番干し」は甘めの味付けに桜と白樺のチップで燻してソフトに仕上げたオリジナルの一品。「味付たこ」は北海道産タコを100%使用し、従来の製法をもとに改良を重ねており、「京食ブランド」への信頼にお応えする味わいとなっています。

お店について

〒046-0023
北海道余市郡余市町梅川町629

営業時間	8:00～17:00
定休日	日曜・祝日、休市日
TEL	0135-22-3210
FAX	0135-22-4580

ご購入	店頭販売	電話注文	Web注文
	○	○	×

鮭とば一番干し
180g



厳選したサケを使用して甘めに味付けし、スモークの香りを効かせて風味豊かに仕上げました。食べやすいソフトタイプで、世代を問わず愛されています。

鮭とばスモーク
180g



北海道産のサケをじっくりと燻して昔ながらの味わいに。サケの旨みと風味が楽しめる一品です。

味付たこ
230g



北海道産のタコを当社独自の味付けで仕上げました。「京食」の看板商品として、変わらぬ味で広く親しまれています。

味付かずの子
赤…一本羽、青…特選



旨み豊かな醤油味は当社独自の味付け。パリパリとした歯ごたえが楽しい一品です。

企業情報

「京食」の味を守りつつ、北海道ならではのおいしい製品づくり

「京食」として創業して37年となる、平成25年に「北海道京食」として新たなスタートを切りました。「京食」で培った独自のノウハウと長年親しまれた味を守りつつ、北海道の原料にこだわった安心・安全なおいしさを食卓にお届けしています。

代表者	代表取締役　会田 順次
従業員数	15名（うち正社員9名）〈令和2年2月現在〉
資本金	1,000万円
主要販売先	道内外量販店、道内市場
取扱商品	鮭とば製品、味付たこ、味付かずの子など
沿革	平成25年5月：北海道京食株式会社設立

Seafood products

明豊水産株式会社

魚の干し加減や切り方まで細やかに対応します



当社製品はすべて業務用ですが、一部製品は小売も可能。魚の干し加減や切り方などの加工方法もご希望通りに細かく対応します。すべての商品に問題がないよう品質管理体制を整備し、安心・安全なおいしさをお届けしています。

お店について

〒046-0025
北海道余市郡余市町富沢町12丁目13

営業時間	8:00～17:00
定休日	日曜・祝日
TEL	0135-22-6165
FAX	0135-23-5921
メール	meihou.yoichi.1980@ninus.ocn.ne.jp

ご購入	店頭販売	電話注文	Web注文
	○	○	×

つぶ貝
100g～300g



北海道石狩湾で漁獲されたツブ貝をむき身加工し、食べやすい形で提供しています。

味付かずの子
100g～300g



ムダなく食べきれる少量パックをご用意しています。

塩かずのこ
200g～500g



お客さまに喜んでいただける商品製造に取り組んでいます。

身欠にしん
1kg／2kg



ニシンを三枚におろし、やわらかく干して食べやすい加工をしています。

企業情報

漁業で培った知識で「魚の何でも屋」を目指します

創業時は漁業に従事し、その後水揚げした原料を自社加工するようになりました。現在は加工・販売のみ行っていますが、漁師として魚に関わってきた歴史は当社の財産です。その知識と経験に加え、小規模だからこそ小回りがきく利点を活かし、「魚の何でも屋」を目指しています。

代表者	代表取締役社長　板倉 俊久
従業員数	15名〈令和2年2月現在〉
資本金	1,250万円
取扱商品	つぶ貝、身欠にしん、味付かずの子、塩かずのこなど
沿革	昭和55年：創業。水産加工品の製造販売で現在に至る

Seafood products

有限会社丸山 山本商店

現地へ赴き、自らの目と舌で厳選した原料を使用しています

原料は一部地元北海道産のほかカナダ産やロシア産を使用。自社の加工工程だけでなく原料そのものの品質や安全性も考慮して、現地まで買い付けに行った上で、見て・食べて・厳選しています。



お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町130

営業時間	8:00～16:45
定休日	日曜（当社カレンダーによる）
TEL	0135-22-2287
FAX	0135-22-2274
メール	syama01@rose.ocn.ne.jp

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ×　Web注文 ×

味付数の子
わさび味1袋・明太味1袋・白醤油味3袋（各100ｇ）



歯触りの良いカナダ系の原料を使用した味付数の子です。ガツンととくるわさび味、ピリ辛の明太味、上品な白醤油味。味わいの違いをお楽しみください。

鮭とば
300ｇ



ソフトな食感でお子様やお年寄りもおいしく召し上がれます。キッチンはさみなどで一口大にカットし、電子レンジで15秒加熱するとさらにおいしさアップ。

身欠にしん
1kg



ソフトから本乾までご用意しています。
【北海道産原料を使用しています】

糠にしん



アメリカ産原料を使用しています。

子持ちにしん



数の子をワタと一緒にいったん取り出し、塩水で味を付けて一夜干しにしています。

塩かずの子
450ｇ／500ｇ／1kg



それぞれ北海道産、アメリカ・アラスカ産、カナダ産の原料を使用。自社にて小売可能です。
※要予約。ご注文いただいてからの製造になります。

企業情報

伝統の味を今に伝える「にしん屋」の誇り

大正9年創業。季節ごとにリンゴ問屋とニシン製品の製造販売を手がけていましたが、次第にニシン製品の製造販売を拡大。身欠ニシン、塩数の子、味付数の子が主力となり現在に至ります。身欠から数の子までニシンをまるごと使った「にしん屋」として、伝統の味を今に伝え続けています。

代表者	代表取締役　山本 茂雄
従業員数	25名〈令和2年2月現在〉
資本金	1,000万円
取扱商品	塩かずの子、味付数の子、寿司種、おせち向け数の子、身欠にしん、子持ちにしん、糠にしん、にしんフィレー、にしん切込、乾燥なまこ、塩蔵なまこ、小女子煮干など ※数の子製品、小女子製品は季節販売。ニシン製品は組合保管のため、お電話でのご確認をお願いいたします。
沿革	大正9年：山本繁太郎により創業 昭和44年：二代目山本正により山本正商店設立 平成元年：有限会社丸山山本商店設立 平成9年：三代目山本茂雄が代表取締役就任

Seafood products

有限会社竜宮城 渡辺商店

道産秋サケの旨みを凝縮した手づくりのとば

「鮭とば」は元来アイヌの保存食でした。当社は川に上る前の脂の乗った道産秋サケを使用し、食べやすくソフトに仕上げています。さらに希少部位の燻製を開発するなど、幅広いお客さまに喜ばれる製品づくりに努めています。



お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町204-5

営業時間	8:00～17:00
定休日	土曜
TEL	0135-23-6526
FAX	0135-23-2847
メール	ryuuguu@agate.plala.or.jp
Web	https://www.sake-toba.com

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ○　Web注文 ○

鮭とば（プレーン）
カット250ｇ／500ｇ、ショート250ｇ／500ｇ、ロング250ｇ／500ｇ



熟練の職人が手作業で丁寧に仕上げたソフトな鮭とばです。カットは約15cm、ショートは約3～5cm、ロングはサケそのままのサイズです。ご贈答用やご家庭用など、用途に合わせてお選びください。

鮭とば（プレーン・コショウ）
ソギ200ｇ／400ｇ



脂の乗ったサケのハラスのみを使い、5mmほどにそぎ切りしています。やわらかく食べやすい一品です。

鮭とばスティック（プレーン）
250ｇ



脂の乗ったハラス入りの身をミンチにして味を付け、薄く伸ばして乾燥させて3～4mm幅にカット。お子様からお年寄りまで食べやすく仕上げています。

鮭とばジャーキー（プレーン・コショウ）
250ｇ／500ｇ



薄くスライスしたサケの身を味付けし乾燥しました。まるでビーフジャーキーを連想させる食感はお酒のお供に最適です。

鰊とば
250ｇ



余市港で水揚げされた新鮮なニシンを三枚おろしにし、幅5～6mmのスティック状にカット。甘辛い味付けで皮まで食べられ、噛むほどにニシンの風味が口いっぱいに広がります。

珍味
干ガレイ300ｇ、600ｇ、鱈とば300ｇ、600ｇ



前浜産の素材にローラーを掛けて柔らかくした上品な味わいのする珍味です。お好みで醤油や南蛮マヨネーズなどを付けてお召し上がり下さい。

企業情報

鮭とばをはじめ一夜干しや漬魚などの加工品を製造・販売

余市町前浜産の原料を主体とした鮮魚店から始まり、現在は生産者が減少しつつある鮭とばや一夜干し、漬魚などの加工品を製造しています。すべて手作業で行っているため時間がかかりますが、安心・良質なおいしさのために妥協せず、丁寧な製品づくりを心がけています。

代表者	代表取締役　渡辺 晴彦
従業員数	14名〈令和2年2月現在〉
資本金	300万円
主要販売先	札幌中央卸売市場、カネシメ高橋水産（株）
取扱商品	一夜干し（宗八、ナメタなど）、珍味（鮭とば、干ガレイ、鱈とば）、漬魚（鱈粕ほか）など
沿革	昭和18年5月：渡辺彦蔵により鮮魚店として創業 昭和61年9月：渡辺二二彦により水産加工食品の製造販売を開始 平成3年4月：有限会社竜宮城渡辺商店を設立 平成8年7月：渡辺晴彦が代表取締役専務に就任

Seafood products

余市郡漁業協同組合

余市の恵み豊かなオリジナルブランド製品も多数



四季折々に水揚げされる余市町前浜産の原料、カナダ・太平洋産をメインとした数の子などを使用した商品を多数開発。道産鮭の「いくら醤油漬」や「塩かずの子」などのオリジナルブランド製品も提供しており、余市町の水産加工品の付加価値向上に努めています。

お店について

〒046-0024
北海道余市郡余市町港町148

営業時間　平日　8:30～16:45
　　土曜日 8:30～12:15

定休日　日曜・祝日

TEL　0135-23-2131

FAX　0135-22-6235

Web　https://www.yoichigyokyo.com

ご購入　店頭販売 ○　電話注文 ×　Web注文 ○

塩かずの子
300g／500g



カナダ・太平洋産原料を使用。当組合オリジナルブランド製品です。

塩かずのこ
500g



カナダ・太平洋産原料を使用。生活協同組合でお取り扱いしています。

いくら醤油漬
250g／500g



北海道産サケの魚卵を使用。当組合オリジナルブランド製品です。

生協取扱製品

生協の店舗および協同購入などで購入可能。
食べきりやすい小分けパックを展開しています。





企業情報

余市の漁業とともに140有余年。商品開発にも挑戦しています

当組合は、明治10年にそれぞれ発足した余市郡鰊漁業組合・鮭漁業組合を前身とし、組合創立140年あまりの歴史があります。漁協としては他に先駆けて加工品製造を推進し、500kg/h急速冷凍可能なトンネルフリーザーを擁する加工工場を設置。積極的に商品開発を進め、生活協同組合では30種以上の当組合製品が取り扱われています。

代表者	代表理事組合長　篠谷 誠	出資金	391,41,000円
組合員数	137名（准組合員含む）〈令和2年2月現在〉		
役員	理事6名　監事2名〈令和2年2月現在〉		
従業員数	職員26名　加工員26名〈令和2年2月現在〉		
主要販売先	日本生協連、ニチモウフーズ（株）、全国漁業協同組合連合会		
取扱商品	塩かずの子、味付数の子、いくら醤油漬など		
主な設備	冷蔵庫保管能力2,000t、冷凍日産10t、製氷50t・貯水400t、冷凍食品加工工場、サケマス孵化場ほか		

沿革
- 明治10年：余市郡鰊漁業組合設立。余市郡鮭漁協組合設立
- 昭和24年：余市郡漁業協同組合ならびに余市漁業協同組合発足
- 昭和29年：余市郡漁業協同組合ならびに余市漁業協同組合合併
- 平成21年：総合食品加工施設完成
- 平成23年：新冷凍冷蔵施設完成
- 平成27年：新製氷貯水施設完成

海の恵み
再発見
from YOICHI



Yoichi Mussels Hokkaido 余市ムール

余市の海が育むクリーミーな味わい

養殖に適した余市港で、新名物ムール貝の生産へ

今、余市では、新しい特産品として「ムール貝」が注目を集めています。余市港は余市川の河口付近に位置し、港内は貝のエサのプランクトンが豊富で養殖に適した環境。ムール貝に着目したのは、養殖の手間がかからず、西洋料理の食材として国内需要が伸びているからです。

2016年、道立総合研究機構中央水試は、ムール貝の養殖の研究を始めました。ムール貝の産卵期は5月頃。港内の波の穏やかな区域に養殖用ロープを垂らすと、周囲に浮遊するムール貝の幼生が自然に付着し、1年ほど経つと4～5cmほどの貝に成長します。

また、余市や札幌などのレストランの協力により食味テストをした結果、多くのシェフから「味が良い」「身入りが良い」「風味が良い」「本場フランスのモンサンミッシェル産にもひけを取らない」と好評価を集めました。

味わいは「クリーミーでまろやか」と大好評

2018年、中央水試は養殖事業の本格化に向けて、余市郡漁協と後志地区水産技術普及指導所、余市町の4者で「ムール貝養殖研究協議会」を設立。ブランド名を「余市ムール」とし、2019年4月に初の試験出荷が行われました。

1年もののため身は小ぶりながら、加熱すると甘みが引き立ち、味わいはクリーミーでまろやか。「塩味があって、おつまみにも最高」「パスタにしてもおいしい」「キリッとした地元の白ワインにもピッタリ」と町内の飲食店から好評の声が寄せられています。

初年度は量が少ないため業務用として出荷されましたが、水揚げ量が増えれば一般消費者への販売も。余市の新しい海の幸、「余市ムール」にご期待ください。



ムール貝が付着した養殖用ロープを引き揚げる様子

余市ワインの白ワイン蒸しをバケツで。ワインとの相性バツグン





お揃いのTシャツをつくり「余市ムール」を盛り上げる余市町の漁師さんたち

農水産加工業 MAP

：農産加工業
：水産加工業

カントリー・ネット（株）
梅川町
北海道京食（株）
（有）マルキ 阿部商店
（有）マルコウ 福原伸幸商店
円山公園
二コー食品（株）
浜中町
糠塚水産（株）
余市湾
入舟町
（株）丸正 狩野水産
余市町役場
ソウマファーム（FRUTICO余市）
中野ファーム（株）
JAよいち・余市町 農業協同組合
余市運動公園
道の駅 スペースアップル よいち
JR余市駅
黒川町
余市IC
▶至 小樽・札幌方面
（有）カネキタ 北島農場
（株）北王よいち
栄町
渡辺農園
馬場農園
（株）産クラよいち
余市川
（有）カワイ
フルーツ街道
山本果樹園（株）
ファーム稲船
中井観光農園
（株）トライネット

拡大MAP

（有）竜宮城 渡辺商店
（有）カネヤマタ図司商店
（有）丸イ 伊藤商店
明豊水産（株）
余市郡漁業協同組合
NPO法人 余市はまなす
奥寺水産
（有）丸山 山本商店
（有）南保 留太郎商店
港町
（株）三印 菊地水産
（有）杉本水産
（有）ヤマ平 藤平商店
高野冷凍（株）
富沢町