



農と食を楽しむ会 果夢里

所在地 〒046-0013 北海道余市郡余市町豊丘町1094番地

営業時間 不定

定休日 不定

TEL 0135-22-4022

FAX 0135-22-4022

販売形態

小売り	地方発送	ネット
○	○	×



旬の原料をさらにおいしくするアイデアを

農園経営の仲間達で、農業の閑散期に果物料理の研究を開始。料理講習会の講師を務めるなどの各種活動を経て、現在はグループ名を「農と食を楽しむ会 果夢里」とし、農産物を使った加工品の創作活動などを行っています。当会の「焼き肉のたれ」は、余市産りんごを使用し、原材料表示のトップに来るほどりんごが多く含まれており、万能ソースとして活用できます。メンバーはそれぞれ、自社農園の原料でジャム等も製造。さっぽろ地下歩行空間でのイベントに参加するなど、余市産果物のPRに努め、果物のフリーズドライも製造しています。今後も、果夢里として、メンバーの経験やアイデアを持ち寄り、自分達が食べておいしいと思うものを、商品開発していきたいと考えます。

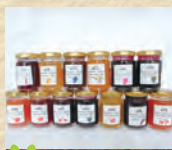
メンバーの商品のご紹介



たれ各種

左/焼き肉のたれ・130g
右/りんごたっぷり娘・200g

果夢里として商品開発した万能たれです。原材料のりんごは、それぞれの内容量の約50%使用しています。焼き肉にはもちろん、パンやご飯のお供にも、ソースとして色々な料理にも合わせられます



宮野秀子さん

ジャム3種類各70g (アロエ、桃、カシス、カーランツ、さくらんぼ、産地特産、サント、産地特産、ハスカップ、ブルーベリー、りんご、山びつ)

自社農園でその季節に穫れたものをジャムに加工しています。道の駅「よいち味覚マルシェ」でも販売しています



木村澄子さん

ジャム7種類各70g (梅、カボチャ、カーランツ、ハスカップ、ぶどう (ピノ・ノワール)、ブルーベリー、ラズベリー)

赤ワイン用のぶどうを使用した「ピノ・ノワール」や、かぼちゃなど、特徴あるジャムを、風味を大切に作っています



内田農園

ジャム3種類各70g (カーランツ、トマト、ミックス)

ミックスはりんご煮汁と八重桜の花びらを混ぜ込み、花びらの原形が残るように煮詰めました。トマトは風味を活かしたジャムに仕上がっています



砂川よし子さん

ジャム8種類各140g (カーランツ、コクウ、ハスカップ、ブルーベリー、ブルーベリー、桃、ラズベリー、りんご)

ジャム10種類各70g (イチゴ、カーランツ、コクウ、ハスカップ、ブルーベリー、ブルーベリー、桃、ラズベリー、りんご)

シュガー4種 (コクウ、ブルーベリー、ブルーベリー、モモ)

ソルト3種 (ブルーベリー、ブルーベリー、モモ)

はちみつ (百花 160g)

フリーズドライフルーツ (もも、ブルーベリー)

その時期に一番おいしい素材を、できるだけ手を加えずに、ストレートな商品作りを心がけています。旬のおいしさが詰まったジャムやフリーズドライフルーツをはじめ、特許出願中のフルーツからなるシュガーとソルトになります

概要

- 代表者 宮野 秀子
- 取扱商品名 ジャム、焼き肉タレ等
- 主要販売先 札幌駅地下歩行空間、北海道余市町観光物産センター エルプラザ、個人販売等
- 企業の沿革 平成 5年:農業簿記の学習グループを結成。その後、農業閑散期にフルーツ料理の研究を開始
平成11年:グループ名を「果夢里」とする
平成17年:「農と食を楽しむ会 果夢里」に名称変更



果夢里メンバー (左より 砂川さん 木村さん 宮野さん 土井さん 内田さん 森さん)