



素材そのものの
おいしさを伝える

余市町の 農産加工品



余市
ものづくり
型 録
カタログ

www.town.yoichi.hokkaido.jp

INDEX



●MAP	…03
●カントリー・ネット株式会社	…05
●株式会社産クラよいち	…06
●JAよいち・余市町農業協同組合	…07
●中井観光農園	…08
●中野ファーム株式会社	…09
●農と食を楽しむ会 果夢里	…10

●馬場農園	…11
●ファーム稲船	…12
●株式会社北王よいち	…13
●山本観光果樹園	…14
●株式会社UNITED FARMS	…15
●NPO法人 余市はまなす	…16
●余市リタファーム	…17



YOICHI

余市の 農産加工業 MAP





カントリー・ネット株式会社 (清久果樹園)

所在地 〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町864番地

営業時間 午前9時～午後5時

定休日 日曜日

T E L 0135-25-4147

F A X 0135-25-4147

✉ country.net@77.dion.ne.jp 🌐 http://www.m-net.main.jp/kiyoku

販売形態



雪の中で再熟成させたりんごをジュースに

清久果樹園の有機栽培で育てた木成完熟りんごを、12月～4月まで雪の中で再熟成。そのりんごを原料としたのが「雪中りんごジュース」です。雪の中という天然の冷蔵庫で、ゆっくりと時間をかけて熟成させるりんご。ただ雪に埋めるのではなく、『一定の温度を保ち、凍らない』と、手間をかけたノウハウがあります。掘り出したりんごはすぐに搾って加工、とろりとしたまろやかな風味のジュースになるのです。「ハックナイン」と「ふじ」の2種類があり、720ml・180mlの他に業務用18ℓ（一斗缶）も用意しています。飲料品の原料として、また、レストランやホテルなど飲食店の付加価値型原料として、おすすめしたい一品です。なお、すべて「予約生産」となっています。



720ml (5本1セット)

さっぱりとした風味のハックナイン、甘みのあるふじの2種類です



180ml (30本1ロット)



「雪中」りんごジュース

業務用18ℓ（一斗缶）



概要

- 代表者 代表取締役 清久 徹
- 従業員数 2名〈平成30年 10月現在〉
- 取扱商品 農産物（果物中心）、農産加工品
- 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」北海道認定果樹園第211号
- 主要販売先 ㈱長崎屋、全日本食品㈱、コープさっぽろ等
- 企業の沿革 平成18年9月：清久俊司氏により創業
平成25年11月：清久徹氏が代表取締役就任

地方発送につきましては直接お問い合わせください



生産者 清久俊司さん（左）・徹さん（右）



株式会社産クラよいち

所在地 〒046-0003 北海道余市郡余市町黒川町1301番地

営業時間 午前9時30分～午後4時30分

定休日 土・日・祝日

T E L 0135-23-9101

F A X 0135-23-9102

✉ info@sankurayoiichi.com 🌐 http://www.sankurayoiichi.com

販売形態

小売り	地方発送	ネット
〇	〇	〇



余市町の果物を利用した町おこしを

よいち産業クラスター研究会の有志が集まり、余市の特産品である果物を利用した町おこしを目的として、共同出資で平成17年に設立しました。当社の「フルーツペースト」は、生食もできる良質の果実を独自製法で加工し、果肉100%で無添加。従来、ジャムやお菓子の原料として使用されることが多いフルーツペーストを、そのまま食べてもおいしく作ることに成功しました。そのペーストを原料とした「ジェラート」や、余市の初夏の味覚の代表さくらんぼを贅沢に使い甘露煮風に炊き上げた「にしんのさくらんぼ煮」など、当社メンバーの技術やアイデアを最大限に活かした『余市のまちの特産品づくり』を進めています。



フルーツペースト

りんご、ぶどう、洋なし、プルーン、さくらんぼ、梅、トマト、グリーンアスパラ 各50g・業務用1kg

余市産果実に熱を加え、水分を蒸発させて裏ごし。生食できる良質の果実を使用し、独自製法によってそのまま食べてもおいしい、果肉100%のペーストを作りました



ジェラート

ぶどう、りんご、トマト 各90ml

当社のフルーツペーストに、道産砂糖、本場イタリアのローカストビーンガムなど厳選された素材を使用し、無香料・無着色料で作りました



にしんのさくらんぼ煮

半身1枚入（販売は100本単位）

余市で仕上げた身欠きにしんを、さくらんぼを使って甘露煮風に炊き上げました。さくらんぼのほのかな甘みと酸味が、にしんのおいしさを引き立てます

※季節によって商品の種類・容量等は変わる場合があります

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 寛



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

概要

- 代表者 代表取締役 小田 寛
- 資本金 1,310万円
- 取扱商品名 余市産果実の加工品（ペースト等）、余市町特産品
- 主要販売先 ㈱見方、㈱ケイシイシイ、㈱セイウニカ
- 企業の沿革 平成17年7月：株式会社産クラよいち設立



JAよいち・余市町農業協同組合

所在地 〒046-0003 北海道余市郡余市町黒川町5丁目22番地

営業時間 午前9時～午後5時(平日)・午前9時～正午(土曜) 定休日 日曜・祝日

T E L 0135-23-3121

F A X 0135-23-4212

<http://www.ja-yoichi.or.jp>

販売形態



「フルーツの里」よいちから安心な果物をお届け

当農協は、昭和43年東西農協が合併して設立しました。昭和61年度から農産加工品の製造・販売をしています。りんごジュース「りんごのほっぺ」は、その産地として全国に知られる余市のりんごを、そのままストレートに絞り、りんごの甘みや香りをのがさずパックに充填。トマトジュース「よいち小町」とともに、原料の鮮度を生かしたシーズンプックを基本としています。当農協の組合員は、肥料は有機質を使用、除草剤は不使用等のクリーン農業等にも取り組んでいます。こうした努力により、「フルーツの里」余市町で作られる果物は、安心して食べられるフルーツとなり、その原料からできたジュースも「安心をお届けする」ことに繋がるのです。



りんごのほっぺ

1000ml×5本入セット

余市のりんごを丸ごと搾り、その甘みと香りを詰め込んだジュースです



よいち小町

1000ml×3本入セット

大玉トマトとミニトマトをブレンドした100%のトマトジュースです。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



よいち小町

1000ml×6本入セット

概要

- 代表者 代表理事組合長 新藤 修
- 出資金 452,641,000円
- 組合員数 731名 (うち正組合員411名 准組合員数320名) 〈平成30年 10月現在〉
- 役員 理事10名 監事3名
- 職員数 50名 (うち正職員46名) 〈平成30年 10月現在〉
- 主要設備 本部事務所、西部支所、資材倉庫、米倉庫、選果場、広域センター、定温冷蔵庫、農産加工場、整備工場、給油所
- 取扱商品名 りんごのほっぺ、よいち小町
- 主要販売先 生活協同組合、イオン㈱
- 組合の沿革 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



社屋外観



中井観光農園

所在地 〒046-0002 北海道余市郡余市町登町1383番地

営業時間 午前9時～午後5時

定休日

T E L 0135-22-2565

F A X 0135-22-2277

✉ info@nakai.in

販売形態

小売り	地方発送	ネット
〇	〇	〇



イギリス原産品種のりんごで作ったシードルを販売

大正12年創業。自社農園にて有機肥料で栽培した完熟果実を原料に、シードル（りんごのワイン）・ジュース・ジャム等を製造しています。1,000本以上のりんごの木を有し、原料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。一年の最後の収穫は可能な限り遅くと考え、他の農園より遅く行います。当園は、果樹栽培のほか観光農園、直売、ワイン販売も行っています。シードルは、当園で栽培したイギリス原産品種の「プラムリーズシードリング」を原料に、近隣のワイナリーにて委託製造（年間約800本）。シードルとともに、原料のりんごも直売しています。



ナカイ ヨイチ シードル

750ml

イングランド原産りんごの代表品種「プラムリーズシードリング」。当園に根付いて20年あまりのこの品種を使用したシードルです。亜硫酸未使用とし、限りなく自然のままに醸造してあります



色彩の丘

710ml

完熟の「ふじ」を使用した、さわやかな甘みのりんごジュースです



ジャム

ブルーベリー・140g



色彩の丘

180ml



ジャム

アロニア・140g

アロニアはナナカマドに似た果実で、アントシアニンを多く含んでいます。少し渋みのある、大人好みのジャムです

概要

- 代表者 代表 中井 淳
- 従業員数 9名（うち正社員3名）〈平成30年 10月現在〉
- 取扱商品名 シードル、ジュース、ジャム
- 企業の沿革 大正12年：創業



生産者 中井淳さん



中野ファーム株式会社

所在地 〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町551番地6

営業時間 午前8時～午後5時

定休日 日

TEL 0135-22-2203

FAX 0135-22-2263

✉ info@nakano-farm.com

🌐 http://www.nakano-farm.com

販売形態

小売り	地方発送	ネット
〇	〇	〇



余市町の風土を最大限に活用したトマト栽培

果樹農家からトマト栽培へ転向して20年あまり。自社農園のトマトで夕陽の丘のトマトジュース「SUNSET」を製造しています。トマトジュース作りは、原料のトマト栽培が命であり、どういった生育環境にするかが重要と考えます。高品質のトマトを栽培するため、水を最小限とし、あえて過酷な条件とすることで環境に適応する能力をつけたトマトになります。当園のトマトは、実が通常のものより小さい分、中身が濃く、旨味と酸味を兼ね備えた高糖度（8～10度）。710mlのジュース1本にトマト約20個分が含まれており、生のトマトの風味と香りが凝縮されています。「SUNSET」は、北海道より「北のハイグレード食品2012」に認定されました。



夕陽の丘のトマトジュースSUNSET

710ml・180ml（710mlは最低ロット2本より。
6本・12本ダンボール入り有り）

じっくりと時間をかけ、樹上で完熟させたトマトのみを使用。無塩、その他の添加物も一切使用していません



夕陽の丘のトマトジュース（ギフト用）

710ml・2本セット



夕陽の丘のトマトジュース

180ml・12本セット

概要

- 代表者 代表取締役 中野 勝
- 従業員数 8名（うち正社員4名）〈平成30年 10月現在〉
- 取扱商品名 トマトジュース
- 主要販売先 産地直送、大手百貨店等
夏季限定の直売所（金・土・日のみ営業）
- 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
- 企業の沿革 平成24年4月：中野ファーム株式会社設立



生産者 中野ファームの皆さん



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。

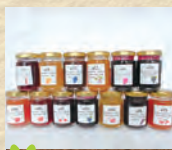
メンバーの商品のご紹介



たれ各種

左/焼き肉のたれ・130g
右/りんごたのぽりな娘・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、カス、アラム、アラム、アラム、りんご、山びつ)

自社農園でその季節に獲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、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、コクワ、ハスカップ、ブルーベリー、ブルー、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、コクワ、ハスカップ、ブルーベリー、ブルー、桃、洋梨、ラズベリー、りんご)

シュガー4種 (コクワ、ブルーベリー、ブルー、モモ)

ソルト3種 (ブルーベリー、ブルー、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)

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、焼き肉たれ等
- 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)



馬場農園

所在地 〒046-0012 北海道余市郡余市町山田町536番地

営業時間 定休日 基本無休（毎月8・11日休み）

T E L 0135-22-3647

F A X 0135-22-3647

✉ baba-ke@jade.plala.or.jp

販売形態

小売り	地方発送	ネット
〇	〇	〇



余市町のトマトジュース製造の草分け的存在

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しています。菌体農法により低農薬・低化学肥料の安心・安全な、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持つ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。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。今春より、トマトのジャム2種（紫・黄色）の試作を始め、『生食でもおいしい・加工してもおいしいトマト』の魅力を、さらに広めたいと考えます。



トマトのKISS

左より 桃太郎、シンディースweet、ピッコラカナリア、トスカーナバイオレット 各1000ml

完熟の大玉「桃太郎」、赤いミニトマト「シンディースweet」、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「トスカーナバイオレット」を、それぞれ使ったトマトジュースです。「トマトのKISS」は、すべて自家農園のトマトを使用し、0.1%の塩のみで仕上げています



トマトのジャム（黄）

ピッコラカナリアを使ったジャムです



トマトのジャム（紫）

トスカーナバイオレットを使ったジャムです



トマトジュースは、1本から発送可能です。他に、2本入・3本入・6本入の箱を用意しています

概要

- 代表者 代表 馬場 亮
- 従業員数 季節パート6名（平成30年 10月現在）
- 取扱商品名 トマトのKISS、生トマト各種、トマトジュース各種、トマトジャム（未発売）、ピクニックコーン
- 資格・認定 トマトのKISS（登録商標）
- 企業の沿革 昭和初年：馬場善助氏により入植
昭和55年よりハウス栽培を始める



生産者 馬場さんご夫妻



ファーム稲船

所在地 〒046-0002 北海道余市郡余市町登町970番地2

営業時間

定休日 不定休

TEL 0135-23-5859

FAX 0135-23-5859

販売形態

小売り	地方発送	ネット
○	○	×



果実の持つ色を大切にしたジャム作り

自社農園の果実を原料に、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。果実本来の味、香り、色を生かすため、ペクチン・クエン酸・レモン・香料・着色料等は一切使用していません。現在、ミックスを含め16種類を製造しています。カシスとプラムを濾してラズベリーを混ぜ、不思議な味と香りになったことから生まれた「ミックスジャムふしぎ」。原料をミックスすることで足りないものを補い、味に深みが増しさらにおいしくなるのです。当園では、栽培・収穫・加工のすべてが手作業のため、一日に約130本、年間2,000～2,500本と生産量は多くありませんが、手作りだからこそできるひと手間を惜しまずに、一本一本心を込めて製造しています。



ジャム

左より ミックス～4ベリー、ラズベリー、ミックス～なし&りんご、ミックス～ふしぎ、あんず、カシス、さくらんぼミックス 各140g



ジャム

左より さくらんぼ、カリンス、ミックス～もも&あんず、ブラックベリー、りんご 各140g

※収穫量や時期によってジャムの品揃えは変わることがあります



5本入箱



2本入箱

3本・4本詰めも可能です

概要

- 代表者 稲船 裕二
- 従業員数 2名〈平成30年 10月現在〉
- 取扱商品名 ジャム
- 企業の沿革 平成2年4月・就農



生産者 稲船裕二さん



株式会社北王よいち

所在地 〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町1093番地

営業時間 午前8時～午後5時 定休日 日曜、祝日、お盆・年末年始

T E L 0135-22-7280 F A X 0135-22-7290

✉ hokuoh-y@plum.plala.or.jp 🌐 http://www.hokuohyoichi.com

販売形態



素材の持ち味を生かした製品作り

一斗缶やガラス瓶への充填作業など1次加工を主体とし、余市町で収穫された果物やトマトを原料に、ストレートジュース、ジャム、ペーストの製造・販売、委託加工などを行っています。当社は、余市町内において、チューブラー熱交換器（殺菌機）を先駆けて導入。短時間での殺菌により、原料の風味を損なうことなく、品種による色や香り・酸味などの持ち味を生かした製品作りが可能になりました。また、製品の糖度を調べて品質の一定化を図るなど、手間を惜しまず、『設備と技術』の両面を備えていることを当社の強みとします。平成24年5月には新工場が完成しました。生産能力の向上のみならず衛生面の強化を図り、より安全・安心な製品の供給を目指しています。



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良くブレンド。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

500ml

黒ぶどうと白ぶどうをブレンドし、ぶどう本来の甘酸っぱさと香りが生きたジュースです



トマトジュース

500ml

真っ赤に完熟した自社農園産の中玉トマトを中心に大玉トマトをブレンドして、甘み・酸味が程良く飲み易いトマトジュースです。食塩無添加のトマト100%ジュース



よいちフルーツジュースセット

りんご、ぶどう、なし 各710ml

当社を代表するジュースのセットです。りんご、ぶどうの他、特産の千両梨を中心に西洋梨をブレンドした梨ジュースの詰め合わせです



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・ブルーベリー 各180ml×2本

飲みきりサイズで贈り物にも最適なジュースの詰め合わせです。5種類の味をお楽しみ頂けます

※ご希望により各種詰め合わせも対応します



前処理作業



ジュース充填作業



新工場外観

概要

- 代表者 代表取締役 小田 寛
- 従業員数 13名（うち正社員6名）〈平成30年 10月現在〉
- 資本金 2,000万円
- 取扱商品名 果実ジュース、ジャム、ペースト
- 主要販売先 国分北海道㈱、北酒販㈱、㈱京橋千足屋
- 関連会社 ㈱小田商店、㈱産クラよいち
- 企業の沿革 平成4年4月:有限会社北王よいち設立
平成4年9月:小田寛氏により創業
平成18年9月:株式会社北王よいちに組織変更



山本観光果樹園

所在地 〒046-0002 北海道余市郡余市町登町1102番地5

営業時間 午前9時〜午後5時

定休日 無休

T E L 0135-23-6251

F A X 0135-21-2929

✉ y-info@fruits-yamamoto.net 🌐 <http://www.fruits-yamamoto.net>



長い歴史を持つ果樹園から生まれた「四季彩の丘」シリーズ

明治3年に創業し、創業から144年を越えました。当園では有機肥料のみを使用し、安全・安心の果物を栽培。自社農園の原料を使用してジュース、ジャム、アップルパイ等の加工品を製造・販売しています。ジュース・ジャムの「四季彩の丘」は、りんごジュース6種、ぶどうジュース2種、ジャム10種と、豊富な種類を揃え、多彩な風味が楽しめます。当園は、観光部門として観光果樹園を運営し、年間約35,000名の来園があります。また、仲卸部門として余市・仁木産を中心とした果実・野菜を、大阪中央青果や各商社に卸すほか、さくらんぼ・りんごを中心に阪神百貨店、天満屋、長崎浜屋の百貨店にギフト販売を行っています。



「四季彩の丘」ジュース

900ml×2本入



「四季彩の丘」ジュース

900ml×3本入



「四季彩の丘」ジュース

180ml

ぶどう（ナイアガラ・キャンベルス）、りんご（あかね・さんさ・ひめかみ・ふじ・つがる・王林）の全8種類です。化粧箱は2本入・3本入、段ボール箱は6本入・12本入です。ご希望に応じて詰め合わせ可能です



「四季彩の丘」ジャム

50g×10個入



「四季彩の丘」ジャム

50g×5個入

ラズベリー・ブルーベリー・フ룬・りんご・さくらんぼ・もも・いちご・プラム・梅・ぶどうの全10種類です。PH調整剤・香料・酸化防止剤等は使用していません。化粧箱は5個入・10個入。ご希望に応じて詰め合わせ可能です



自家製アップルパイ

当園のふじを使ったアップルパイです

概要

- 代表者 代表取締役社長 山本 幸章
- 従業員数 14名（うち正社員5名）〈平成30年 10月現在〉
- 資本金 1,000万円
- 取扱商品名 りんごジュース、ぶどうジュース、ジャム、アップルパイ
- 資格・認定 四季彩の丘（登録商標）
- 主要販売先 大阪中央青果(株)、阪神百貨店、(株)天満屋、全日空商事(株)
- 企業の沿革 昭和20年4月:山本果樹園株式会社設立



社屋外観



株式会社UNITED FARMS (フルティコ)

所在地 〒046-0004 北海道余市郡余市町大川町8丁目31番地

営業時間 午前10時～午後18時

定休日 月曜

T E L 0135-48-6100

F A X 0135-48-6102

販売形態

小売り	地方発送	ネット
○	×	○
		(ジャムのみ)



北海道No.1のブルーベリー農園をめざして

使用する果物は余市の契約農家のものを使用。栽培管理まで契約農家と一緒にいくオリティの調整を徹底しています。また、収量制限を行うなど手間暇を惜しまず作られたラズベリーやブルーベリーは、味わいと風味の豊かさがより強く感じられます。そんな果物を丸ごと使ったジャムやクレープ、スムージーの他、地元の素材にとことんこだわった「圧倒的フルーツ感ジェラート」も販売しています。「一番おいしい時をスイーツに」をコンセプトに、今後も商品開発を積極的に行い、「果物ってこんなにおいしいんだ!」と、知ってほしい。農業を通じ、人々が健康で楽しく生活できる社会の実現を目指すー、若いチカラでこの大きな野望を胸に邁進していきたいと考えています。



ジャム

左よりブルーベリー、プラムチェリー、ラズベリー 各100g

砂糖の使用量を極力抑え、果実の自然の風味をぎゅっと閉じ込みました。それぞれの、さわやかな香りと甘み、つぶつぶの食感などをお楽しみください



クレープ

ブルーベリー&ラズベリークレープ

厳選した北海道産小麦を使用したもちもち食感の生地、に甘すぎず重すぎない爽やかなクリームと自慢のベリーを使用。あまりのおいしさにおかわりする人もいるクレープです



スムージー

各種

旬の果実をまるごと使い、果物をそのまま食べているかのようなスムージー。すっきりとした飲み口で、果物の味わいを存分に楽しめます



スペシャルセット

ベリーベリーチーズクレープと
ミックスベリースムージーのセット

ブルーベリーとラズベリーのおいしさを、一度に味わえるスムージーとクレープをセットにしました。当農園の完熟ベリーをふんだんに使った、当店おすすめセットです



マフィン

前から時計回りにブルーベリー、リンゴ、ダブルベリー、ラズベリー

十勝産小麦を使用し、外側はさくさく、中はぎゅっと詰まっていたらふわっと食感のマフィンは、店内で焼き上げています。クリームチーズ入りの「いちごマフィン」も新登場



余市店舗「フルティコ」余市町大川町8-31

概要

- 代表者 代表取締役 相馬 慎悟
- 従業員数 7名(うち正社員6名)〈平成30年 10月現在〉
- 資本金 900万円
- 取扱商品名 クレープ、スムージー、ジャム、マフィンなど
- 企業の沿革 平成25年8月23日: 株式会社UNITED FARMS設立
平成26年7月5日: 余市に「フルーツプラネット」開店
平成26年12月16日: 小樽に「クレーピング」開店
平成30年6月1日: 「フルティコ」余市本店に名称変更



NPO法人 余市はまなす

所在地 〒046-0025 北海道余市郡余市町富沢町11丁目32番地2

営業時間 午前8時～午後5時

定休日 土曜・日曜・祝日

TEL 0135-22-5242

FAX 0135-48-6030

✉ bz642719@bz01.plala.or.jp 🌐 <http://yoichihamanasu.web.fc2.com/>

販売形態

小売り	地方発送	ネット
〇	〇	〇



楽しく、明るく、力を合わせた『ものづくり』

心身に障害を持つ子ども達の生活と社会訓練の場をと、昭和53年「親の会」により発足しました。地元産の農産物・果物のみを使用し、ジュースやジャムなどを作っており、自社農園では、ジュースの原料となるトマトのほか、豆や大根、じゃがいもなどを栽培。ヤーコンを乾燥・焙煎したヤーコン茶や、廃食油を利用した石けんなども製造・販売し、利用者がのびのびと楽しく、得意分野で力を発揮しています。2015年、駅前にカフェ売店「はまカフェ」を開設し、当園で焼き上げている無添加のアップルパイ・さくらんぼパイも販売し人気商品に。今後も、自分達にできることを見い出しながら、障害を持つ人たちの生活向上に努めたいと考えております。



アイコトマトジュース

左/1000ml 右/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です。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

左/アップルパイ 中/さくらんぼパイ 右/かぼちゃパイ ※写真はカット（ホールもあり）

具材はすべて地元産・無添加で、パイ生地は、割高ですが健康に悪影響が疑われるマーガリンを使わないニュージーランド産のものを使っています。ふわふわ、サクサクの食感をお楽しみください。冷凍での地方発送にも対応可能です



フルーツソース

さくらんぼ160g

さくらんぼの実をごろごろと残したフルーツソースです。アイスクリームやヨーグルトのトッピングにもよく合います



梅漬け・練り梅

左/梅漬け・250g 右/練り梅・150g

余市産梅を使用。梅本来の香りや風味を大切にするため、8%の塩で漬けています



ジャム

左より 桜桃、うめ、ブルーベリー、りんご 各160g

(桜桃のみ200g)

すべて余市産の果実を使用しています

概要

- 代表者 理事長 伊藤 邦夫
- 従業員数 8名(うち正社員4名)〈平成30年 10月現在〉
- 取扱商品名 アップルパイ、さくらんぼパイ、梅漬け、廃油石鹸、ジャム各種、農産物、機織り製品、トマトジュース
- 主要販売先 余市町生産者直売会『よいち味覚マルシェ』等
- 企業の沿革 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



事業所外観



余市リタファーム

所在地 〒046-0002 北海道余市郡余市町登町1824番地

営業時間

定休日 なし

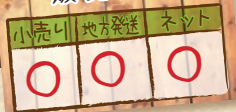
T E L 0135-23-8805

F A X 0135-48-5117

✉ info@rita-farm.jp

🌐 http://www.rita.farm.jp

販売形態



畑・ワイン・企画デザイン、すべて手作りにこだわって

平成10年創業。平成25年には余市町で3番目のワイナリーを開業しました。約3haのぶどう畑では、ピノノール、カベルネフラン、メルロー、ピノブラン、シャルドネその他約10,000本を栽培しています。当園のワインは、余市に自生している野生酵母を使用し、酸化防止剤は極力使わずにほとんどが天然成分。スパークリングワインには炭酸を入れず、瓶内二次発酵させています。自然のままの味わいを大切に、時間をかけて製造しているため、年間生産量は10,000～12,000本と数に限りがあります。当園では、農産物の生産から製品パッケージの企画デザインまで、一貫して農園内にて行うこと、デザインをアウトソーシングしないことをコンセプトとしています。



ワイン

左より モンガムメソッドリアル、モンガム ブラン、ポワレ、1824風のヴィンヤード 各750ml

余市に自生している天然酵母を使用したワインです。モンガムメソッドリアルとポワレのスパークリングワインは、炭酸を入れずに瓶内二次発酵させています



シリアル

左/フルーツミックス、右/野菜ミックス 各110g

道産の穀物をシリアルにしました。「フルーツミックス」にはりんごと黒大豆、「野菜ミックス」にはかぼちゃ、にんじん、大豆など、すべて道産原料をプラスしています



コンフィチュール(ジャム)

ブルーベリー・すもも・いちご・トマト・りんご 各150g

冷凍素材は使わずに、穫れたての原料を色や香りを大切に仕上げました。果実本来のおいしさが味わえるジャムです



ジュース

左/ぶどうのジュース(ナイヤガラ) 右/とまとのジュース(きいろ) 各180ml

黄緑色の香りの良い品種を使い、芳醇な香りを生かした「ぶどうのジュース」。黄色いミニトマトを使った、甘みが特徴の「とまとのジュース」です



はちみつ

左/野の花はちみつ 右/アカシアはちみつ 各135g

野に咲く花の香りが広がる「野の花はちみつ」は、濃厚でコクのある味わい。「アカシアのはちみつ」はさっぱりとしてくせがなく、上品な甘さで香りです



ドレッシング

左/和風、中/野菜、右/フレンチ 各200ml

たっぷりの粒マスタードと醤油がきいた「和風ドレッシング」、ハーブとたっぷりの野菜を使った「野菜ドレッシング」、なめらかなコクとさわやかなレモンの風味の「フレンチドレッシング」の3種類です

※それぞれにギフト箱を用意しています

概要

- 代表者 菅原 由利子
- 取扱商品名 ワイン、シリアル、はちみつ、コンフィチュール、ジュース等
- 資格・認定 果実酒製造免許
- 主要販売先 三越伊勢丹グループ、シュレン国分、大丸松坂屋、北酒販
- 企業の沿革 平成10年 4月:菅原由利子氏により創業
平成25年6月:ワイナリー開設



ワイナリー外観



余市町経済部農林水産課

〒046-8546 北海道余市郡余市町朝日町26番地

TEL:0135-21-2123(直通) FAX:0135-21-2144

e-mail:info@town.yoichi.hokkaido.jp

