



認証品マーク

北海道 オホーツク

びほろブランド認証品紹介カタログ

あなたに美幌の美味しさを伝えたい




びほろブランドとは・・・

物語性、独自性、信頼性、市場性、将来性を総合的に勘案し、美幌産の優れた商品を「びほろブランド」として認証し、他の商品との差別化を図り全国への販路拡大に向けPRをしていこうというものです。

地域内で連携を図り美幌町の魅力ある商品の認知度やイメージをより高め、6次産業化の促進や地域経済を活性化させることを目的としています。

認 証 商 品	会 社 名	
	<p>旨辛牛ホルモン (美幌豚醤まるまんま入り)</p> <p>北海道産牛ホルモんに自社独自の辛口のタレと美幌豚醤まるまんまをブレンドした商品です。</p>	<p>(株)田村精肉店 美幌町大通北4丁目 TEL 0152-73-3125</p>
	<p>美幌和牛ハンバーグ</p> <p>美幌の牧場で飼育された、美幌和牛のハンバーグ。自社オリジナルの味付けです。</p>	
	<p>美幌豚醤まるまんま</p> <p>美幌産の豚肉を贅沢にそのまま熟成させて全国でも類のない豚醤。加水など一切せず、豚肉本来の旨みが凝縮。さまざまな料理の隠し味に、お使いいただける魔法の一滴。</p>	<p>(同)びほろ笑顔プロジェクト 美幌町仲町1丁目 TEL 0152-73-5251</p>
	<p>豚醤めんつゆ</p> <p>国内でも類のない「豚醤まるまんま」にダシを加えた、濃縮タイプのめんつゆです。うどんやそばつゆ以外の様々な料理にお使いいただけます。不快コクと旨味が自慢の逸品です。</p>	
	<p>びほろ豚ジンギスカン(みそ味)</p> <p>美幌産の豚肉に「美幌豚醤まるまんま」の旨味が染み込んだ、みそ味ベースの豚ジンギスカンです。たくさんの野菜と一緒に調理していただければ、より一層美味しく召し上がれます。</p>	
	<p>美幌トマトケチャップ</p> <p>社会福祉法人 北海道療育園 ワークセンタびほろ様が育てた加熱用トマトから開発した商品。福祉と農業で町を元気に「トマトからの福農商工連携」が実現。美幌産トマトは、リコピン豊富です。</p>	
	<p>美幌とまポン酢</p> <p>社会福祉法人 北海道療育園 ワークセンタびほろ様が育てた加熱用トマトから開発した商品。福祉と農業で町を元気に「トマトからの福農商工連携」が実現。トマトそのものを酢酸発酵させて作るトマト酢と、美幌豚醤まるまんまを合わせた旨味たっぷりのトマトぽん酢です。</p>	
	<p>美幌ミートソース</p> <p>社会福祉法人 北海道療育園 ワークセンタびほろ様が育てた加熱用トマトから開発した商品。福祉と農業で町を元気に「トマトからの福農商工連携」が実現。美幌産トマトは、リコピン豊富です。美幌トマトケチャップを使用し、隠し味に旨味たっぷりの美幌豚醤まるまんまをした豚肉のミートソースです。</p>	

	おかず味噌(たまねぎ)	<p>美幌高校で栽培している青大豆を使って商品化した自慢の「おかず味噌」です。</p> <p>具材もできるだけ地元産を使い全て手作りです。たまねぎの他に4種類をご用意しました。</p> <p>ごはんのお供、おでん、野菜サラダ、冷奴などにどうぞ。</p>	<p>美幌観光物産協会</p> <p>美幌町新町3丁目</p> <p>TEL 0152-73-2211</p>
	おかず味噌(肉)		
	おかず味噌(行者にんにく)		
	おかず味噌(ふきのとう)		
	美幌和牛ほろほろ煮込みカレー <牛肉と玉ねぎの町だから、ふんだんに使える贅沢> 美幌産の黒毛和牛・玉葱・人参・馬鈴薯(サッシー)をふんだんに使用し美幌らしさを全面に出した「オニオンビーフカレー」(レトルトカレー)。	<p>美幌町農業協同組合</p> <p>美幌町青山南30-1</p> <p>TEL 0152-72-1111</p>	
	美幌小麦中太ちぢれ麺 美幌産小麦を使用したラーメンを六次産業化・地産地消費に基づき開発。高品質な小麦、「春よ恋」と「ゆめちから」をブレンドし、それぞれの特性を活かして、「小麦の香りや風味、コシやのど越し」にこだわった商品。		
	彩るソース アスパラ 特産の「アスパラ」をペースト状にして、色鮮やかなソースを瓶詰めしました。		
	彩るソース にんじん 特産の「にんじん」をペースト状にして、色鮮やかなソースを瓶詰めしました。	<p>美幌のにんじんとアスパラがソースになりました。</p> <p>サラダのドレッシングにはもちろん料理や惣菜、スイーツにもぴったりです。</p>	
	オホーツクメープルシロップ 2月~3月にかけて採取した、イタヤカエデの樹液を長時間煮詰め(1/50まで濃縮)た、100%びほろ産甘味料です。 パンやホットケーキはもちろん、醤油にも良くなじみますので、隠し味としてもご利用いただけます。	<p>平野茂夫</p> <p>美幌町豊岡100番地</p> <p>TEL 0152-73-0768</p>	
	美高生うどん 美幌高校の生徒さんが栽培した小麦を当社と高校がタイアップして開発した商品です。 美幌高校小麦100%の小麦粉で、高校生が自ら麺線・商品デザインをして当社と連携し出来上がった生うどんです。	<p>(株)マルワ製麺</p> <p>美幌町大通南5丁目</p> <p>TEL 0152-73-3371</p>	
	美幌豚醬まんじゅう 「美幌豚醬まるまんま」が隠し味。 オホーツク産小麦のモチモチした皮に豚醬のコクが加わり、道産小豆を使用した甘さ控えめの自社製こしあんに合う商品です。 まんじゅうに2つ穴を空けて、包装パッケージにも豚の鼻をあしらひ、デザインも楽しんでいただける商品です。	<p>(有)山本菓子舗</p> <p>美幌町仲町1丁目</p> <p>TEL 0152-73-3445</p>	
	「かね久総本店 天井の汁」 創業60年以上の店舗名(かね久)を当店独自の味として、お客様が家庭でも食できるように瓶詰め。 天井のたれ以外にも、豚丼や煮物などの隠し味として。	<p>そばのかね久</p> <p>(有)ふくだ</p> <p>美幌町新町2丁目</p> <p>TEL 0152-73-2906</p>	
	「かね久総本店 そばの汁」 創業60年以上の店舗名(かね久)を当店独自の味として、お客様が家庭でも食できるように瓶詰め。 そばの汁としては当然ですが、ざるラーメンやソーメンなどの汁としてもアレンジ可能な商品です。		

	<h3>さくら豚とサッシーのコロッケ</h3> <p>美幌産の「黄色の天使サッシー」を使用したホクホクのコロッケに仕上げました。たまねぎを中心にオホーツク産食材にこだわり風味豊かな味わいとなっております。</p>	<p>クレードル食品株式会社 美幌町稲美164 TEL 0152-73-3175</p>
	<h3>和牛ときたあかりのコロッケ</h3> <p>美幌産のきたあかりを使用したオホーツク産の厳選された和牛と食材を使ったすき焼き風味のホクホクしたコロッケに仕上げました。</p>	
	<h3>2種類の北海道チーズと生クリームで仕上げた かにグラタン</h3> <p>美幌産生乳と道産バター&生クリームでクリーミーなグラタンに仕上げ、2種類の道産チーズをブレンドし、道産ズワイガニとかにみそを使用することで濃厚な味わいを表現しました。</p>	

びほろブランド認証品取り扱い店

物産館 ぽっぽ屋

美幌町の特産物が盛りだくさんの

お店「物産館ぽっぽ屋」はJR美幌駅舎内

にあり、通信販売も行っておりますのでご利用下さい。

〒 092-0015
北海道網走郡美幌町字新町3丁目
TEL0152-73-2211 FAX0152-77-3005
営業時間：午前9時～午後5時
定休日：毎月末/年末年始



美幌町は美空ひばりの歌「美幌峠」のゆかりの町映画・ドラマ「君の名は」のロケ地でもありました。日照時間が長く、昼夜の温暖差の高い気候が野菜などの栽培に適し有機野菜の栽培に取り組む農家が増え、また女満別空港に近く、新鮮な農作物の発送にも適した環境です。

(びほろブランド認定品コーナー <https://bihoro.shop-pro.jp/?mode=grp&gid=1907201>)



<お問い合わせ先>

びほろブランド推進協議会

事務局 美幌商工会議所 担当 横山

〒 092-0004 北海道網走郡美幌町仲町1丁目44-1

TEL 0152-73-5251 Fax 0152-73-5253

URL : <http://www.ccib.or.jp> E-mail: yokoyama@bihorocci.jp

