

北海道  
**開拓おかわき**



選びぬいた旨味を、  
懐かしい風味とともに。  
産地にこだわった「北海道」のおかわきです。  
おつまみに、お土産に、ぜひどうぞ。



**野付**  
のつけ

北海シマエビ

**松前**  
まつまえ

いか

**増毛**  
ましけ  
甘エビ



**標津**  
しるつ

秋鮭



**白糠**  
しらぬか

柳だこ

**えりも**  
昆布



**白老**  
しらおい

虎杖浜たらこ



**枝幸**  
えさし

帆立





本物の旨味を生かした味わいは8種類。

北海道産のもち米に、海の幸を練り込み

昔ながらの製法で7日間をかけておつくりしています。

各1本(約170g) 410円(税込)

新発売

「白老」<sup>しろおい</sup> 虎杖浜たらこ

前浜で獲れたたらこを  
7日間かけて熟成。  
手塩にかけて味わいは  
全国ブランド。



期間限定

「野付」<sup>のつけ</sup> 北海シマエビ

漁が夏と秋に限られる、  
尾岱沼の希少なエビ。  
濃厚な旨味と  
歯ごたえが絶品。



「増毛」<sup>ましけ</sup> 甘エビ

とろける食感と上品な甘み。  
日本海の甘エビは、  
鮮やかな赤が鮮度の印。



「えりも」 昆布

採ったその日に天日干し。  
えりもの昆布は、  
旨味が強く、ミネラルも豊富。



「標津」<sup>しべつ</sup> 秋鮭

7つの川が流れる豊かな漁場。  
伝統ある鮭の町の  
こだわりは鮮度と安心。



「白糠」<sup>しらぬか</sup> 柳だこ

漁期を冬に限定。  
身が引き締まった柳だこは、  
独特の歯ごたえと甘みが格別。



「枝幸」<sup>えさし</sup> 帆立

生でよし、干してよし。  
オホーツク育ちの帆立は、  
肉厚で旨味たっぷり。



「松前」<sup>まつまえ</sup> いか

肉厚で甘い真イカは、  
名物の松前漬けやスルメにも  
欠かせない逸品。



砂川本店

砂川市西1条北19丁目2番1号  
(0125)53-1515  
営業時間:午前9時~午後7時

砂川ハイウェイオアシス館店

砂川市北光336番地 砂川ハイウェイオアシス館内  
(0125)53-2645  
営業時間:午前9時~午後7時

小樽本館

小樽市堺町7番22号  
(0134)31-3464  
営業時間:午前9時~午後6時30分

新千歳空港店

千歳市美々新千歳空港 国内線ターミナルビル2F  
(0123)46-2226  
営業時間:午前8時~午後8時

札幌三越店

札幌市中央区南1条西3丁目8番地 札幌三越本館 B2F  
(011)242-2703  
営業時間:午前10時~午後7時30分

札幌エスタ店

札幌市中央区北5条西2丁目 札幌エスタ B1F  
(011)231-5015  
営業時間:午前10時~午後9時

大丸札幌店

札幌市中央区北5条西4丁目7番地 大丸札幌店 B1F  
(011)271-7161  
営業時間:午前10時~午後8時

丸井今井札幌店

札幌市中央区南1条西2丁目11番地  
丸井今井札幌本店(大通館 B2F)  
(011)205-2048  
営業時間:午前10時~午後8時  
(日曜~午後7時30分)

きた か ろう  
**北菓楼**

www.kitakaro.com

フリーコール 0120-89-39-25

◎受付時間/9:00~17:00 ※日曜は休み

※販売数量に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。\*表示の価格は税込価格です。  
\*百貨店により、税込表示価格が異なる場合がございます。  
\*営業時間は変更となる場合がございます。