

北海道
開拓おかし



- 【新野付産北海道シマエビ味】
 - 【枝幸産帆立味】
 - 【標準産秋鮭味】
 - 【道産昆布醤油味】
 - 【道産いか味】
- 各二五〇円（税別）●一本約七〇グラム

◆「北海シマエビ味」は空港、丸井今井札幌店を除く、北菓楼直営店及び通販にてお取り扱いしております。◆贈り物、お土産に便利な贈答箱（二本・四本・六本入り）も用意しております。

野付漁協百周年記念

オホーツク野付産

北海
シマエビ味

新発売
数量限定

北海シマエビの旨味。その独特の繊細で豊かな味わいを、しっかりと生かし、一週間かけてじっくりと丁寧に、おつくりしています。



祝 野付漁協百周年
誠にありがとうございます。

私ども北菓楼は「北海道の良質な素材を用い、付加価値を付け、美味しいお菓子を全国へ発信すること」をモットーにお菓子づくりに取り組んでおります。

野付湾・尾岱沼（おだいとう）で獲れる「北海シマエビ」は、エビ本来の旨みが別格の極上シマエビのブランド。百年以上も続く「打瀬網（うたせあみ）漁法」を行っているのは、北海道内では尾岱沼が唯一。私どもにとって「野付産 北海シマエビ」は、まさに何処にも無い「北海道の良質な素材」です。

このたび「野付漁協百周年」を記念して、「野付産 北海シマエビ」を使った「北海開拓おかし 北海シマエビ味」を販売すべく、野付漁業協同組合様のご協力を得ながら、二年間もの時間を掛けて開発に取り組んで参りましたが、百周年を迎える本日無事に「北海開拓おかし 北海シマエビ味」を発売をさせていただく運びとなり、私どもの喜びもひとしおです。この北海道が誇る「野付産 北海シマエビ」の美味しさを全国の皆様にご提供したく、お助けとなれば幸いです。

株式会社 北菓楼
代表取締役 堀 均

北菓楼の「北海道開拓おかし」は、道産素材、味わいにこだわり、お米選びから精米、研ぎ、蒸し上げ、餅つき、熟成、乾燥、油揚げ、味付けに至るまで、ひとつひとつの工程にも独自の工夫をこらし、一週間掛けて丁寧に、おつくりしています。



野付半島・尾岱沼（おだいとう）で捕れる北海シマエビは、一〇〇年以上も続く「打瀬網（うたせあみ）漁法」で漁獲されます。昔ながらの帆掛け舟でエビの仕廻「アマモ場」を傷つけない伝統漁法は北海道遺産にも指定。また餌を使わない漁法なので臭みがなくエビ本来の旨味が引き出されます。漁獲量も少なく、北海道の秘味といわれています。



野付半島

北菓楼



北菓楼店頭にて試食会実施中 3月25日(火)~4月8日(火)まで ※丸井今井札幌店をのぞく。

◎「北海道開拓おかし」のお求めは、砂川本店、小樽本館、砂川ハイウェイオアシス館店、大丸札幌店、三越札幌店、さっぽろ東急店、札幌エスタ店または通信販売にてどうぞ。◎お問合せは：フリーコール 0120-700-752

◎砂川本店 砂川市西1条北19丁目2番1号 TEL0125-53-1515 ◎通販・カタログのご請求は お電話から フリーコール 0120-700-752 (9:00~17:00) パソコンから www.kitakaro.com