

北海道
開拓おかし



発売20周年



北海道東部に位置する
白糠町

白糠町



しらぬか

伝統的な漁法で
守り続けてきた旨味。

太平洋の豊かな漁場で生まれ、
大正時代から続く漁法で水揚げされる柳だこは、
築地市場でも最高級の評価を得ています。
その柳だこを使った味わい深い「北海道開拓おかし」
4年ぶりの新味登場です。

白糠

柳だこ

白糠の柳だこが、北海道の食文化の一つと
認めていただけることを願っています。

白糠町町長 棚野 孝夫

海の資源を引き継ぐのも漁師の役目。
柳だこの味と伝統漁法をこれからも守ります。

白糠漁業協同組合 代表理事組合長 柳谷 法司

アイヌ語で神様に供える柳の木の意味を持つ
柳だこのおいしさをぜひ味わってください。

白糠アイヌ文化保存会 会長 磯部 恵津子

優れた特産品である柳だこが広く知られ、
消費拡大の懸け橋になることを期待します。

北海道漁業協同組合連合会 代表理事会長 川崎 一好



新発売
1本(約170g) 380円(税込)

きた
か
ろう
北菓楼

お求めは北菓楼砂川本店、小樽本館、砂川ハイウェイオアシス館店、大丸札幌店、札幌三越店、丸井今井札幌店、札幌エスタ店、新千歳空港店、道内空港(新千歳・函館・旭川・釧路)の土産品店または通信販売どうぞ。

砂川本店/北海道砂川市西1条北19丁目2-1 通信販売、カタログのご請求は お電話から お気軽に **0120-89-39-25** どこでも に ここ ©受付時間/9:00~17:00 ※日曜・祝日は休み パソコンから www.kitakaro.com