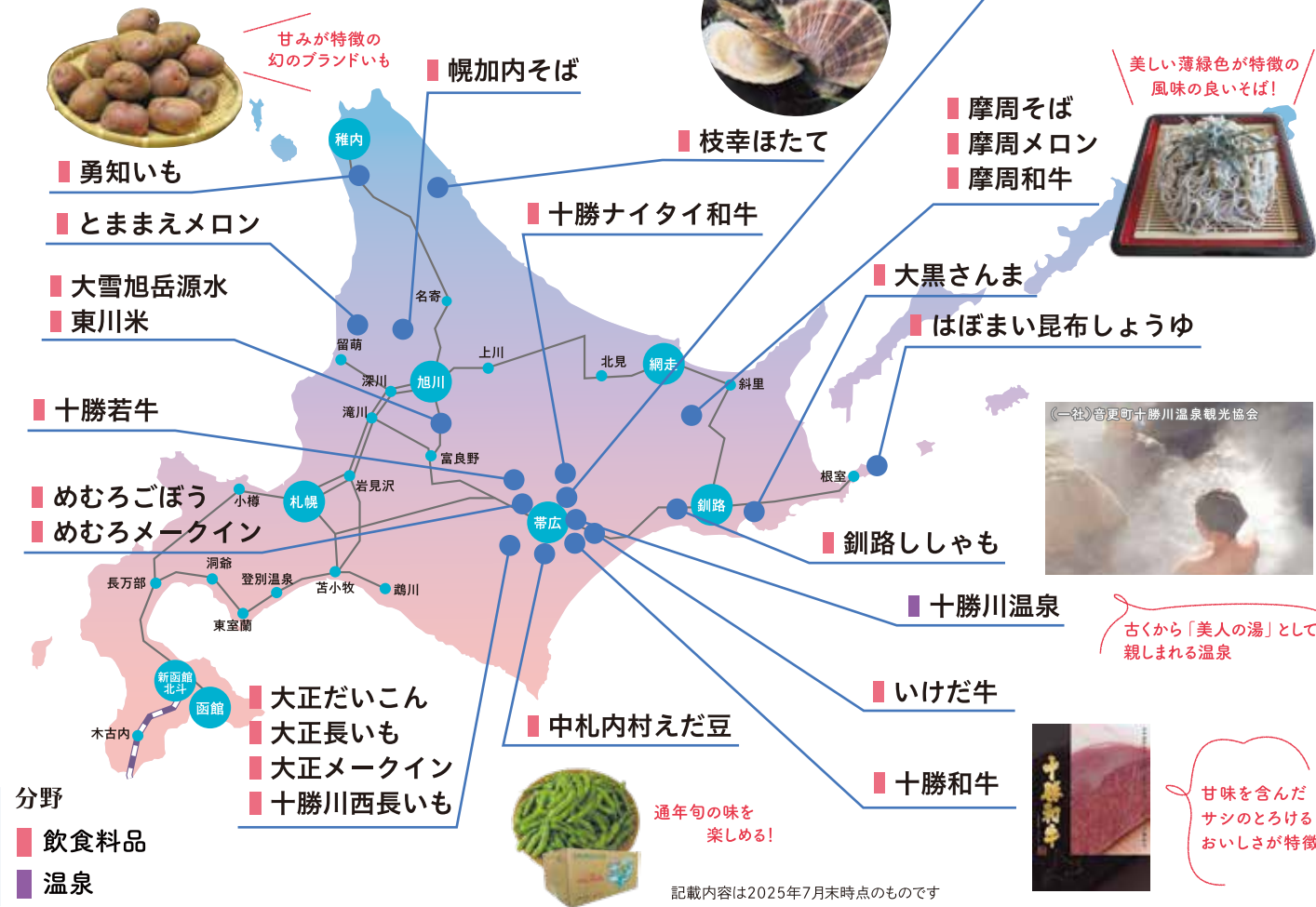


北海道(道北・道東)の 地域ブランドマップ

北海道は、豊かな自然と伝統が息づく地域として、独自の魅力的な名物や特産品を生み出してきました。観光のお供に、大切な方へのお土産に、ぜひ参考にしてください。



見て、食べて、学んで、持って帰って!

旅を彩る 地域ブランド

いっぱいあるんです 地域の宝

北海道



掲載のものは全て
地域団体商標に登録されています!

地域団体商標制度は、地域ブランドを適切に保護することにより、信用力の維持による競争力の強化と地域経済の活性化を支援することを目的とした制度です。



地域団体商標の登録産品は、
全国で700件超え!!

「私の地元のあの産品は?」と気になったら
ぜひ特許庁ホームページでチェック!



いくつ知っていますか？

気になるものありますか？

北海道(道北・道東)の 地域ブランド一覧



飲料食品



いけだ牛

池田町で育ち加工処理される、程よい霜降りと風味豊かなジューシーで柔らかい赤身の牛肉。



釧路ししゃも

釧路港で水揚げされ、水分・塩分・重量などの厳しい検査を受けた商品のみを販売。



大黒さんま

船上で箱詰めまでをこなす徹底した鮮度保持を行い、刺身でもおいしくいただける。大ぶりで脂がのっている。



大雪旭岳源水

大雪山旭岳の雪解け水由来の天然ミネラル豊富な湧き水。地元では、飲用しているほか、農産物の栽培や加工品にも利用されている。



枝幸ほたて

柔らかい漁場で育つため、貝殻が薄く、貝柱に栄養が注がれることで、食感が良く肉厚な身を持つ。



しほろ牛

人口の10倍以上の牛の町、国産牛頭数日本一の十勝町で育つ適度なジューシーさと赤肉本来の旨さが特徴。



大正だいこん

十勝平野で育ち、みずみずしく鮮度が高い。6月下旬から10月上旬の季節限定品。



大正長いも

帯広大正地区で栽培され、国内のみならず、台湾やアメリカにも輸出されている。ほんのりとした甘みが特徴。



大正メークイン

昼夜の寒暖差が大きい環境で育ち、甘みをたっぷり蓄え、粘り気が多い粘質タイプ。煮崩れしにくいのが特徴。



十勝川西長いも

昼夜の温度差が大きい十勝の気候と肥沃な土壌から自然が育むコクのある旨味を生み出し、きめ細かで粘りも強い。



十勝若牛

十勝清水町でおよそ14ヶ月飼育され出荷される赤み本来の旨みとヘルシーさを特徴とする牛肉。



とままえメロン

北海道最北のメロン産地苫前町。爽やかな風を受けて栽培された糖度14度以上の甘いメロン。



中札内村えだ豆

寒暖差の大きい十勝平野で栽培され、収穫から3時間以内に冷凍加工を施すことで、通年旬の味を楽しめる。



十勝ナイタイ和牛

「ナイタイ」とはアイヌ語で「奥深い沢」という意味。卓越した肥育技術と管理で霜降りの割にはざっぱりとした牛肉。



十勝和牛

生産者の愛情と太陽をいっぱい浴びて育つ。甘味を含んだサシのとろけるおいしさが特徴。



はばまい昆布しょうゆ

菌舞産天然一等昆布の香りとうまみが凝縮されたまろやかな口当たりで、素材の良さを引き立てるしょうゆ。



東川米

北海道の最高峰大雪山旭岳のミネラル豊富な水を水田に使用し、厳しい独自の栽培基準で作られる米。



幌加内そば

そば栽培に好条件な気候風土の中、日本一の生産量の玄蕎麦を厳選して仕上げた風味豊かな逸品。



摩周和牛

摩周湖の麓で大自然の恵みを受けてのびのびと育てられ、赤身・脂の風味にこだわった口当たりの良い和牛。



めむろメークイン

肥沃な大地と晴天に恵まれた環境で育てられ、しっとりとした甘みと美しい卵形が特徴のメークイン。



摩周そば

早めに刈り取り、畑で丁寧に天日干しすることからなる美しい薄緑色が特徴の風味の良いそば。



摩周メロン

地場直売所などで販売され、青果市場には出ない「幻のメロン」。糖度が高く、濃厚ですっきりとした後味。



めむろごぼう

肥沃な十勝平野の中央にある芽室町の畑で、4ヶ月以上かけてスクスクと育った風味豊かな健康野菜。



勇知いも

降水量の少ない勇知地区で育てられ、デンブンを多く含み、「甘さ」と「きめ細やかさ」が特徴。

温泉



十勝川温泉

古くから「美人の湯」として親しまれる温泉。周辺は天然記念物の大鷲や丹頂鶴が越冬する自然豊かな温泉地。

各製品に関する詳細は裏面のQRコードから！