

北海道(道央・道南)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。

高雅な香りと
甘みのある
柔らかいメロン



- ようてい男しゃく
- ようていメロン

- とうや湖和牛
- 豊浦いちご

- 今金男しゃく

ホクホクでおいしい!



分野

- 飲食料品
- 工芸品

甘みのあるジャガイモ!



- 北海道の酒
- 北海道米
- 北海道味噌

すっきりとした芳香の
温和な味が特徴!



生でも食べられる糖度の高さと
粒の大きさが自慢

シコシコした歯ごたえと
ジューシーな味わいが魅力のホッキ貝



- 苫小牧産ほっき貝

- 厚真産ハスカップ
- ほべつメロン



甘みと酸味の
バランスが
良く美味しい。



- びらとりトマト
- びらとり和牛
- 二風谷アットウシ
- 二風谷イタ

- にいかっぷピーマン

オヒョウ等の樹皮の
内皮から作った
糸で織られた反物



記載内容は2025年7月末時点のものです

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!



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。



いくつか知っていますか？

気になるものありますか？

北海道(道央・道南)の 地域ブランド一覧



飲食品



あさぶメークイン

煮崩れにくい粘質系の特徴とはざる(粉を吹く)粉質系の特徴を併せもつ甘みのあるジャガイモ。



今金男しゃく

徹底管理された種芋を使用し、今金町において厳しい管理の下で生産された馬鈴薯。一定の品質を保ち、ホクホク。



とうや湖和牛

繁殖から飼育まで一貫生産して育てられた黒毛和牛。とろける脂の上質な霜降り肉で、ビタミンが豊富。



豊浦いちご

70年以上の歴史を誇る北海道一の伝統ブランド。適度な寒さと十分にそそがれる太陽、そして情熱によって育てられ、大きさ、甘さともに高品質。



厚真産ハスカップ

生でも食べられる糖度の高さと粒の大きさが自慢。6～7月の収穫時期にはハスカップ狩りも楽しめる。



支笏湖チップ

一生を湖で過ごすヒメマス(チップ)。適度な脂身がジューシーな味わい。



苫小牧産ほっき貝

厳格な資源管理の下、良質な大型貝のみを出荷。シコシコした歯ごたえとジューシーな味わいが魅力のホッキ貝。



にいがっぴピーマン

有機堆肥を使用した土作りに力を入れており、甘くてみずみずしい、生で食べても美味しいピーマン。



びらとりトマト

日高山脈を源とした清流沙流川沿いに広がる冷涼な気候で育ったトマト。甘みと酸味のバランスが絶妙。



びらとり和牛

凍てつく冬の寒さを乗り越えた味の濃い牛肉。生産者の愛情をたっぷり受けた和牛の霜降りは芸術的。

北海道の酒

広大な大地に育まれた北海道産酒造好適米「吟風」「彗星」「きたしずく」やじゃがいも、麦などの農作物と多くの水系を反映した多彩な味わいが特徴。



北海道米

おいしさを追求しつつ、日本の食卓を支えている北海道米。「ゆめぴりか」や「ななつぼし」など、用途に合わせて選べる多彩さが魅力。



北海道味噌

苦労の末に冷涼な北海道で生み出された製法で作られた味噌。すっきりとした芳香の温和な味が特徴。



ほべつメロン

昼夜の寒暖差から生み出される甘さと柔らかさが特徴。大玉でネットの美しさが際立つ。



鵠川ししゃも

北海道の太平洋岸に生息し、焼いても刺身でもおいしく食べられる。取扱基準を設け、ブランド管理されている。

ようてい男しゃく

羊蹄山麓の昼夜の寒暖差が大きい気候に育まれ、デンプン質が高く甘みのある味わい深いジャガイモ。



ようていメロン

ミネラル豊富な伏流水と羊蹄山麓の昼夜寒暖差がメロンを熟成。高雅な香りと甘みのある柔らかいメロン。



工芸品

二風谷アットウシ

平取町二風谷で継承されているアイヌの伝統的技法を用いてオヒョウ等の樹皮の内皮から作った糸で織られた反物。



二風谷イタ

二風谷で継承されているアイヌの木彫伝統技法で作られたお盆。伝統的工芸品にも指定されている。



各製品に関する詳細は裏面のQRコードから！