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

苫小牧

甘みのあるジャガイモ!

■支笏湖チップ

■とうや湖和牛 ■豊浦いちご

■今金男しゃく

_本クホクでおいしい,

登別温泉

■あっさぶメークイン 分野

飲食料品

■工芸品

すっきりとした芳香の 温和な味が特徴し

- ■北海道の酒
- ■北海道米
- ■北海道味噌



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



■厚真産ハスカップ ■苫小牧産ほっき貝

|鵡川ししゃも

■ ほべつメロン

甘みと酸味の バランスが



■びらとりトマト

- ■びらとり和牛
- ■二風谷アットゥシ
- ■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!





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。





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



飲食料品



煮崩れしにくい粘質系の特徴とはぜる (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。



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。



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。



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。



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。



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。



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。



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。



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。

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。



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。



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。



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。

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。

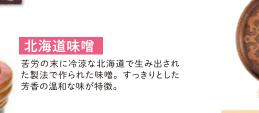


平取町二風谷で継承されているアイ ヌの伝統的技法を用いてオヒョウ等 の樹皮の内皮から作った糸で織られ た反物。



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。





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。



二風谷アットゥシ



各産品に関する詳細は裏面のQRコードから!