

【冷製料理】

麦王ポーク脂厚豚ロース

黒豚などこってりした脂肪に反し、麦を主体の飼料で飼育された麦王豚は、さっぱりとした舌触りが特徴で、今注目を集めています。その麦王の皮下コラーゲンをしっかり残しロースハムに仕上げました。

【温製料理】

ほっちゃんれ

北海道の方言で、川を遡上し産卵を終え体力を消耗しきった状態であり、脂は抜け身はヨレヨレ、バサバサになった白鮭のことをいう。鮭フレーク、鮭トバ等の加工品向けに一部利用されています。

札幌伝統野菜「札幌太球」

札幌太球は、直径5～60cm、重さは10kgを超える大型の品種である。肉厚でしっかりとした食感で甘味が強く、H27年度には「食の世界遺産」に登録された。このキャベツを使用し、北海道で発見されたオリジナル乳酸菌「生きて大腸まで届く植物性乳酸菌HOKKAIDOU株」を使用し熟成発酵させました。

オオカミウオ

北日本からオホーツク海、ベーリング海など、水深50～100mの岩礁域に生息し、体色は暗褐色、赤褐色。恐ろしい顔つきをしているが性格は臆病！口には強大な歯が並んでおり、これで貝類や甲殻類を噛み切って食べる。食用にはなるが、漁獲量は底引き網漁で掛かった時程度の少量。肉は淡白な白身で、ヨーロッパ等ではフライやムニエルにして食べられている。最近では、北見のご当地グルメとして話題を呼んでいました。

エゾ鹿モモ肉

道指定の処理施設、上川郡新得町上田精肉店で処理したモモ肉。モモ肉は上質なたんぱく質の宝庫で、モモ肉と赤ワインの相性は抜群です。

【サイドブッフェメニュー】

名寄天牛ロース肉

ニチロ畜産の新たな取組みとして生まれた、地域ブランド牛である名寄天牛。名寄市で α -リノレン酸が多く含まれ、亜麻の種（亜麻仁）から抽出した成分を配合した飼料で飼育されました。脂の口どけのよさが特徴です。

札幌伝統野菜「札幌黄」

もともとはアメリカ産の「イエロー・グローブ・ダンバース」という玉葱が原種。形が不揃いになりやすく病害虫に弱いことから、生産量が激減し「幻の玉葱」と呼ばれていた。しかし、一般に流通している玉葱に比べ肉厚で柔らかく加熱すると甘味、旨味が強く地産地消を求める声が多くなるにつれ、人気上昇していった。H19年度には「食の世界遺産」に登録されました。

早来産骨付き生ハム

早来町にある「春雪さぶーる」製の長期熟成骨付き生ハム。春雪さぶーるは年間3,500トンの生ハムを製造しています。もちろん生産高日本一で、北海道は生ハム製造日本一になりました。

北海道米のルーツ「赤毛米」

明治初期、中山久蔵が北広島町で赤毛米の生産を始めたのが北海道米の始まりでした。本日お召し上がり頂くのは、種を残すために北海道大学で試験栽培されたものを分けて頂いた、大変貴重なお米です。

札幌伝統野菜「大長なんばん」三升漬け

明治中期に岩手県南部地方から導入され、北海道の気候と風土に変化を遂げた品種。辛みが強めである。このナンバンを使用し、北海道産「こうじ」「醤油」と合わせ漬けてこんでほどよく辛みが効いています。

特選松前漬（カネシメ食品）

北海道産の食材にこだわり、独自のタレに漬け込み熟成させ、歯応えがある具材が特徴的な松前漬です。

長芋ネバリスター

イチョウ芋に長芋を掛け合わせた品種。果肉の肉質は長芋に比べてとても緻密で滑らかである。すりおろすと、長芋と比べて約2倍程の粘りがり、また、イチョウ芋の特徴を受け継ぎ、加熱するとホクツとした触感に仕上がります。

北海道産（岩内）ブリ

北海道でいつからブリが獲られていたのか？水産動物のアイヌ名にエウス・プロウト・キイもあることから、古くから北海道で獲られていたと考えられます。北海道で年々漁獲量が増えている訳は、回遊と海洋環境の変化にあるといわれています。ブリは成長に伴って呼び名が変わる出世魚ですが、北海道では体重が1kg未滿を「フクラギ」、1kg～5kg未滿を「イナダ」、5kg以上を「ブリ」と呼ばれています。

【デザート・飲料】

レアフル

由仁町吉井ファームのひめかみリンゴ

道総研が特許を持っており、剥きたての色と食感を維持する技術「レアフル」で仕上げたリンゴです。赤く変色せず、ひめかみの美味しさを1年間保持を可能にした、北海道が誇る技術です。

余市シードル

余市平川ワイナリーと北大 COI が 2018 年共同開発したリンゴ酒です。
初仕込みのシードルの味を楽しんでください。

北海道大学牛乳

北海道大学農場の乳牛から搾乳した北海道大学牛乳です。無調整なので四季で乳脂肪の濃さが変わります。現在は四季で一番乳脂肪が多い時期なので、濃厚な味が堪能できます。

余市 2019 年度 あかねリンゴジュース

余市古川果樹園 2019 年度の酸味強いあかねリンゴジュースです。余市に現在十数本しかない「あかね」の果実から搾汁した貴重なジュースです。

協賛商社

カネシメ高橋水産（株）、札幌みらい中央青果（株）、大金畜産（株）、二子口畜産（株）、春雪さびーる（株）、株式会社平川ワイナリー、道総研／中央農業試験場

