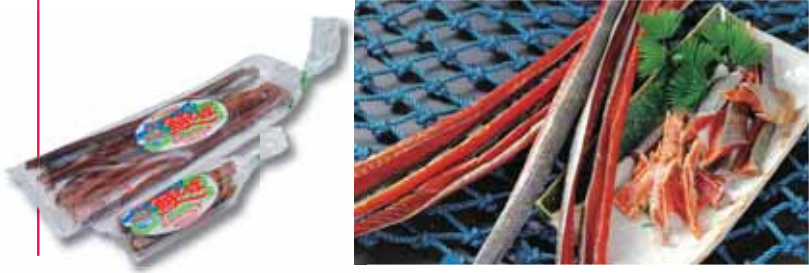


～ 昔ながらの「本物の味」～
鮭とば

株式会社うろこ市
☎23-7820

伝統の製造法を守り、「海獲れの(川を遡上する前の)」「オスの秋鮭だけを」「塩のみで味付け」することにこだわった「鮭とば」です。塩以外の調味料や添加物を一切使用しないことで秋鮭本来の旨味を味わえるようにしています。子どものおやつにもぴったりの自然食品です。



～ 雪国の白さをイメージ～
白いカレーラーメン

有限会社ホクメンフーズ
☎23-6668

麺は、コシの強い北海道産小麦を使用し、“もちもち”とした歯ごたえと“ツルツル”としたのどごしが楽しめます。スープは、ゲン骨、豚骨をじっくり骨髄まで炊き出した本格的な豚骨スープです。スープに12種類以上のスパイスをブレンドし、マイルドなカレー味に仕上げています。



～ 勇知いものデザート～
ポテラーナ ワッカナイ

株式会社てっぺん
☎73-5788

稚内ブランド認定の「勇知いも」を原料に、北海道産の赤玉卵、豊富産生クリームを合わせたポテトカタラーナ（焼きアイスプリン）です。半解凍で食べるのがおすすめです。



～ 新鮮な素材を加工し、40日間熟成～ 有限会社本間水産
特製三色飯寿司
☎24-4894

稚内で獲れた鮮度の良い「鮭」「たこ」「宗八」の3種類を一つの樽で漬け込んだ珍しい飯寿司です。素材の味が生きているこの飯寿司は、年末・年始にしか味わえない期間限定の貴重な一品です。



新たな「稚内ブランド」が誕生しました！

稚内ブランド推進協議会では、稚内の豊かな自然が育んだ水産物や農畜産物、それらを加工した産品を昨年「稚内ブランド」として認定しています。

このたび、新たな「稚内ブランド」として加工品5品が認定され、合わせて原材料6品、加工品25品になりました。

今後も、稚内の物産品を広く国内外に発信し、稚内の知名度向上を図るとともに、販路拡大や観光客誘致に繋げ、地域経済・産業の発展を目指します。

今号では、認定された5品を紹介します。

問い合わせ／

市水産商工課（稚内ブランド推進協議会事務局）☎23-6467



～ いもの風味豊かな仕上げ～
ワッカナイ ポテマルコ

株式会社てっぺん
☎73-5788

稚内ブランド認定の「勇知いも」を丸ごと使ったじゃがいもクッキーです。甘みが強い「インカのめざめ」とチョコレートと合わせた「くろポテマルコ」と、元祖勇知いも「農林一号」とホワイトチョコレートを合わせた「しろポテマルコ」の2種類あります。



こんにちは
市長です。No.10



「秘境・国境・環境の魅力と食の味力」

わがまちも、遅すぎる桜前線が通過し、ようやく初夏の兆しを感じられてきたというところでしょうか。とにかく昨年からは、不安定な天候が続いています。

読者の皆さんが本紙を手にしている頃は、どんな陽気になっているのか、皆目見当もつきません。でも、今年のゴールデンウィークは、寒い寒いと言いつつも、皆さんの観光客の皆さんに訪れていただけたようです。

先日、名古屋で夏のチャーター便の就航についての記者会見を行った際、中部圏の方々に、今年道北の魅力「秘境・国境・環境」とお話ししました。映画「北のカナリアたち」のキャッチフレーズにも使われたように、この地域は、まさに「残された最後の秘境」とも言うべきところでは「国境・環境」については、いまさら私が申し上げなくても、地元の方であれば、知り尽くされた魅力だと思えます。

昨年「稚内ブランド」への取り組みが進んでいます。この地の自然が織りなす魅力だけではなく、ここに住んでいる方が、その魅力を一層効果的に発揮するために、手塩にかけて作り上げた味が「稚内ブランド」だと思っています。

一人でも多くの方に喜んでもらうため、地元事業者の方々の頑張りをさらに市民の皆さんで応援し、大きく育てましょう。

稚内市長 工藤 広