

1

マルゼン食品株式会社

〒小牧市字樽前6-13
TEL 0144-67-6662
http://maruzen-hokki.com/

0144-67-6896



1. 苫小牧産
砂出し活北寄貝

時価

2. 北寄片貝

5枚入 1,250円

3. 北寄醤油

120cc 435円

4. 湯引き北寄貝
(プランチング)

500g 3,300円

●販売店／マルゼン食品株式会社

◆砂出し活北寄貝は、無菌海水により砂出ししています。◆北寄片貝は、片貝を外し、湯せん、急速冷凍して旨味を閉じこめました。解凍により簡単にいただけるので、急なおもてなしに☆◆北寄醤油は、魚醤と煮汁をベースに作製。刺身や隠し味等広く使えます。◆湯引き北寄貝は、北寄貝の旨味成分をしっかりと包み込むように仕上げ、砂出しもしておりますので、流水又は自然解凍してそのままお召し上がりください。

4

(株)三星

〒小牧市字糸井141
TEL 0144-74-5221
https://www.rakuten.co.jp/mitsubosi/

0144-72-2101



1. よいとまけ

1本入 730円 2本入 1,520円
3本入 2,280円 5本入 3,800円

2. ハスカップラングドシャ

8個入 790円 16個入 1,580円

3. ハスカップジャム210g

1本入 1,550円 2本入 3,300円
3本入 4,950円

4. ハスカップランド

5個入 830円 10個入 1,660円
15個入 2,410円

5. ジュレノルド

3個入 1,090円 6個入 2,180円
9個入 3,270円

●販売店／三星(本店・桜木店・見山店・三条通店・中央店・春日店・新開店・ウトナイ店・沼ノ端店・オークプラザ店)、コープさっぽろ三星直営店、マックスバリュ(花園店・澄川店)

苫小牧の代表銘菓「よいとまけ」をはじめ、北海道特産のハスカップを使った苫小牧の美味しさを老舗三星がお届けします。

7

TSOスタッフ

〒小牧市日新町1-2-10
TEL 0144-56-5075
http://www.dreamsite.ne.jp/user/tso-hokki-gyoshou/

0144-56-5076



1. 北寄魚醤

25ml 1,080円
50ml 1,836円
100ml 3,240円

2. ラーメン一滴

20ml 918円

3. ほっきしょうゆ かつおベース

150ml 756円

4. ほっきしょうゆ こんぶベース

150ml 756円

5. 苫小牧からの贈り物3

北寄魚醤50ml×1本
ほっきしょうゆ150ml×2本
3,888円

●販売店／自社工場、ばん工房むぎ麦、苫小牧観光協会、セブンイレブン永福店、MOCO(ぶらっとみなど市場)、エステサロンLiens、ITSUKI COFFEE、Cafe HINNA、札幌商工会議所北のブランドショップ、北海道ロコファームビレッジ(三井アウトレットパーク)、北海道新発見ファクトリー(千歳アウトレットモールレラ)、白老観光協会

苫小牧産ほっき貝・塩・麹のみを長期熟成した「北寄魚醤」。臭み・かどが無くほっき貝本来の甘み・旨味をお楽しみいただけます。隠し味に数滴お使い頂くだけでお料理の深みやコクが増します。

10

天ぷらダイニング天舟

〒小牧市錦町2-3-9
TEL 0144-33-0794
https://tenshuu.net/

0144-33-0794



1. 北海道北寄カレー

220g入 1,080円

●販売店／道の駅ウトナイ湖、ぶらっとみなど市場(山本水産)、苫小牧観光案内所、苫小牧港フェリーターミナル売店、新さっぽろカテプリ店内きたキッチン、北海道どさんこプラザ札幌店、海の別邸ふるかわ、白老観光協会

市の貝である苫小牧で採れたホッキ貝を使用し、旨味が引き立つように味づけされたこのルーにはコクと甘みが凝縮されております。ピリッと辛めの味わい深いカレーに仕上がっております。

2

(有)農研百姓塾

〒小牧市明徳町1-23-10
TEL 0144-61-6488
https://www.ganko-web.jp

0144-61-6477



1. 樽前原始肉
骨付きボンバー

200g 1,150円

2. 樽前原始肉
骨付きボンバー

(ミニセット)100g×2入 1,320円

3. (北のハイグレード食品2020)認定
無塩せきベーコンブロック

200g 1,400円

4. 行者にんにく
ウインナー

160g 1,080円

●販売店／(有)農研百姓塾食品工場、(有)農研百姓塾WEBサイト、ホテルニュー王子売店(ななかまど)、きたキッチンオーロラタウン店、はこだて海鮮市場本店、新千歳空港内全日空売店(ANAFESTA)、全国百貨店キフト

昔なつかしのアニメに出てきた「マンモス肉」をイメージさせる骨付きの原始肉「樽前原始肉 骨付きボンバー」。保存料・着色料を使用せずに、安心・安全にこだわって作っています。北のハイグレード食品2020に認定された、保存料・着色料を使わない大人気の無塩せきベーコン。

5

王子サーモン(株)苫小牧営業所

〒小牧市有明町2-8-15
TEL 0144-75-5231
https://www.oji-salmon.co.jp/

0144-75-5233



1. スモークサーモン姿切り

320g(冷凍) 5,400円

2. スモークサーモン&漬魚詰合せ

スモークスライス150g、
北海道産秋鮭西京味噌漬×3
北海道産秋鮭越後酒粕漬×3
5,400円

3. ロシア産紅鮭さけ茶漬

80g 1,080円 160g 1,944円

4. 北海道産いくら醤油漬

100g 1,944円 200g 3,564円

●販売店／王子サーモン北海道工場直営店、グランドホテルニュー王子(ナナカマド)、マックスバリュ苫小牧市内各店、イオン苫小牧店、王子サーモン札幌大直営店、丸井今井、三越、新千歳空港内売店

鮭のうまさ鮭それぞれ。世界中の海から選りすぐりの鮭を独自の製法で仕上げました。一流のホテルやレストランで愛され続ける日本のスモークサーモンの原点をお楽しみください。

8

大金畜産(株)苫小牧支店

〒小牧市桜木町4-14-10
TEL 0144-73-2983
https://www.o-gane.co.jp

0144-73-9517



1. 樽前成吉思汗

1kg入 1,620円

●販売店／大金畜産(株)苫小牧支店

「樽前ジンギスカン」は主原料にオーストラリアの大自然で育まれた、安心・安全なマトンを使用し、独自の製法で味付けをした北海道ならではの美味しさです。

3

(株)四季舎

〒小牧市字錦岡332-111
TEL 0144-68-5000
https://www.shikisya.co.jp

0144-68-5550



1. 北海道黄金
スイートポテト

5個入 756円

2. 黄金紅はるか
(干しいも)

100g 497円

3. まるごと
スイートポテト

1個入(200g) 540円

●販売店／四季舎の森 フルールブラン(本店・三光店・見山店)

「紅あずま」と北海道産の「黄金千貫」の2種類のさつまいもを使用したスイートポテト。さつまいも本来の味わいを活かし、丁寧に焼き上げました。黄金紅はるかは、北海道厚沢部町で丁寧に収穫した糖度の高い「紅はるか」を使用し、スイーツのように甘み豊かに仕上げました。

6

一休そば総本店

〒小牧市有明町2-8-20
TEL 0144-72-3941
http://www.ikkyu-soba.co.jp/

0144-72-3942



1. 一休そば特製生そば
道内産そば粉使用

3人前 1,500円

2. 一休そば特製韃靼そば
道内産「満天きらり」使用

生そば3人前 1,500円

3. 一休そば名物甘海老天重

40年の伝統の味「天井タレ」使用

1,480円

4. 低糖質韃靼そば「ざらり」

糖質40%カット本格生そば

2人前 1,500円

●販売店／一休そば総本店

40年間苫小牧市民に親しまれてきた苫小牧の老舗蕎麦店のそばと特製タレセットで、お土産、お中元、お歳暮、年越しそばにどうぞ。甘海老天重は、創業以来継ぎ足して受け継がれた秘伝の天井タレを使用した深い味わいと、甘海老の旨味が凝縮された美味しさです。

9

(株)マルヨシ

〒小牧市幸町2-1-1
TEL 0144-33-0441
https://maruyoshi0441.com/

0144-32-2853



1. 清酒「樽前山」

(たるまえさん)

特別純米酒720ml 1,467円

2. 焼酎「勇払原野」

甲類 720ml 750円

●販売店／ノースリカー(株)、イオン苫小牧店、フェリーターミナル売店、フェリー船内、ゆのみの湯売店、道の駅ウトナイ湖、マックスバリュ弥生店、グランドホテルニュー王子(ナナカマド)

北の大地が生んだ、清酒「北のろまん」シリーズと焼酎「勇払原野」。北海道名水で苫小牧のおいしい水を使用して苫小牧出身の杜氏「南修司」が丹精込めて仕込んだこだわりの逸品です。

12

(株)まるい弁当

〒小牧市清水町2-3-4
TEL 0144-32-3131
http://maruibentou.ekiben.or.jp/

0144-36-4611



1. ほっきめし

1,150円

2. サーモン寿司

800円

3. 汐彩弁当

1,300円

4. ホタテ弁当

1,050円

●販売店／苫小牧駅、まるい弁当本店(要予約)、南千歳駅

創業1910年(明治43年)地元の素材にこだわり、ほっき弁当やスモークサーモンを使用したサーモン寿司など、駅弁は旅の途中でなくても気軽に味わっていただけます。

13

炭火焼肉清山匠(せいざんしょう)

〒小牧市春日町1-1-2
TEL 0144-61-1111
http://seizanshou.com/

0144-61-1111



1. TOMAKOMAI
STOUT

発泡酒 330ml 660円

●販売店／道の駅ウトナイ湖、王子サーモン(株)北海道工場直営店、炭火焼肉清山匠、株式会社開発ストアメモリア、宮永商店、ぶらっとみなど市場(かき小屋)、グランドホテルニュー王子(ナナカマド)、アルス美原店、白老観光協会

苫小牧産のほっき貝を副原料に使ったクラムスタウトです。ほっき貝の旨味が深みとコクをあたえ豊かな味わいとなっています。ピリッと辛めの味わい深い炭酸を強くし、のどごしを爽やかに仕上げました。皆さん、是非お試しください。

16

(有)はすかっぱサービス

〒小牧市元中野町2-22-2
TEL 0144-32-3070
https://haskap.jp/

0144-32-9756



1. ハスカップ紅茶

(缶)50g 864円
(ティーバック)2g×8袋入 648円

2. ハスカップの実

500g(生)(7月限定商品)2,500円
500g(冷凍)(通年)2,500円

3. HASKAP羊羹

340g 1,000円

4. ハスカップ大根のど飴

60g 324円

5. ハスカップ濃縮顆粒 ロニセラ

50g 680円

●販売店／グランドホテルニュー王子(ナナカマド)、苫小牧フェリーターミナル「メモリア」、道の駅ウトナイ湖、MEGAドン・キホーテ苫小牧店、王子サーモン(株)北海道工場直営店、アルデンゆのみの湯、北海道四季彩館札幌西店、札幌丸井今井きたキッチン、どさんこプラザ(札幌、有楽町、名古屋、仙台)、北海道フーデスト八重洲店、支笏湖(休暇村、水の郷)、フェリーサービス(株)

やさしい気持ちになれる午後。あなたにおすすめいたします。*ハスカップティータイム*。HASKAP羊羹と共にハスカップの甘酸っぱさをお楽しみ下さい。ハスカップ大根のど飴・ハスカップ濃縮顆粒ロニセラも仲間入りです。

14

(株)丸恭水産

〒小牧市汐見町1-3-6
TEL 0144-36-6644
http://www.marukyosuisan.com/

0144-36-6944



1. ほっきめしの素
美味飯

120g
(レトルトパック)
900円

●販売店／道の駅ウトナイ湖、宮永商店、苫小牧観光案内所、イオン苫小牧MIプラザ、フェリーターミナル売店、北海道どさんこプラザ札幌、きたキッチン(道内各店舗)、MIプラザ釧路店、MIプラザ旭川店

新鮮な北海道産のホッキを素材にし、隠し味に「ホッキ節、ホッキ魚醤」を贅沢に使用した風味豊かな逸品です。炊いたご飯に混ぜるだけの簡単調理でホッキめしが味わえます。

17

(有)あおやま

〒小牧市青羽町1-15-8
TEL 0144-32-4514
https://www.rakuten.ne.jp/gold/e-meatshop/

0144-32-4514



1. とまチョップ
豚ジンギスカン

(苫小牧産樽前湧水豚使用)
300g 580円

2. 苫小牧湧水豚餃子

(苫小牧産樽前湧水豚使用)
15個入(ギフト用箱入) 980円
10個入(箱なし) 500円

●販売店／(有)あおやま

徹底的に衛生管理された牧場(第18号 農場HACCP認証農場)で育った苫小牧産樽前湧水豚を100%使用しています。良質な高たんぱく質が豊富な肉質がやわらかい、安心・安全な豚肉です。脂身が甘くジュシーで極旨な餃子、あっさり食べやすい豚ジンギスカンを是非ご賞味下さい。

苫小牧 味の風物詩

●ハスカップ



●苫小牧産ほっき貝(商標登録)



味は甘酸っぱく、ビタミンCが特に豊富で「不老長寿の実」として珍重されています。目の老化や疲れ目を予防する成分シアニンも多く含み、健康食品としての注目も集まっています。ジャムやお菓子に利用され、苫小牧では気軽に手に入れることができます。

日本一の水揚げ量を誇り市の貝となっているホッキ貝は、歯ごたえがあり旨みたっぷり。刺身のほかホッキカレーやバター焼き、炊き込みご飯などに人気があります。高級贈答品としても知られますが、苫小牧では気軽に手に入れることができます。