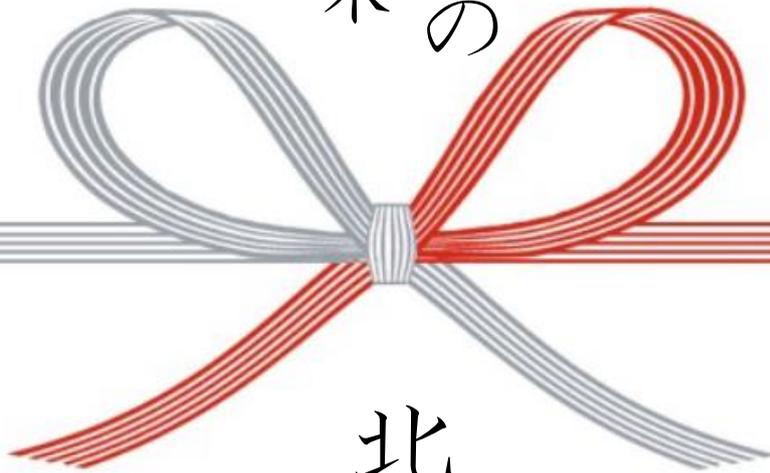
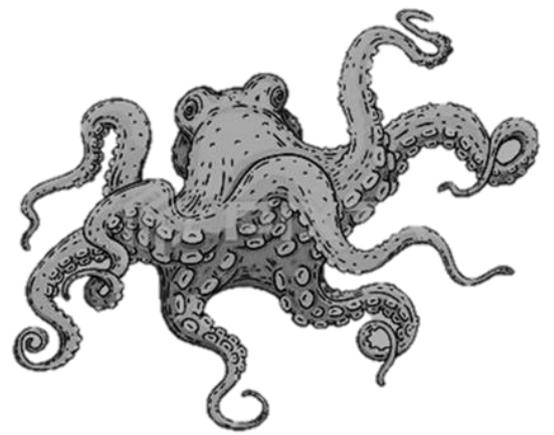


利尻島からの
絶品珍味



北洋食産



設立 昭和52年

北洋食産

雄大な利尻富士と澄んだ海が広がる
利尻島で獲れた珍味

—こだわり—

一. ひとつひとつ丁寧に
手作業

二. 原料調達是最善の
期間のみに限定

三. 利尻昆布の調達は
浜と漁師を選定

四. 原料の獲れた場所で
加工を調整

利尻島



ほっけ燻製

脂が光って目に見えるほど乗っています。燻製の香りもしっかり。ウイスキーに合う一品でした。

食べたら感動!!
どうしても、皆さんにお伝えしたいので

食レポ

させていただきます!!



利尻たちかま

アレンジがきく一品。そのままポン酢をつけるとこだわりのぷりぷりな食感とたちの味をしっかりと味わえます。



ほしたこ

薄い味付けなので、たこの風味がしっかり。薄味が好きな祖母も大喜びでした。



こまい

袋を開けた瞬間にこまいの香りが広がりました。そのままでも、少し炙っても◎



アレンジ

たこの燻製を炊き込みご飯にしてみました。燻製の香りが広がり、美味!



たこの燻製

肉厚なのにやわらかい。タコ本来の旨味もしっかり感じられました。



このリーフレットは南幌工業団地広報プロジェクトにより作成しました



◆札幌学院大学経営学部確井ゼミナールの内山が取材・作成しました。

◆ジモガクは学生地域定着推進広域連携協議会です。