

2025
十勝ブランド
登録事業者
ガイド



とかちの美味しい
こだわりの大集合

十勝ブランド登録制度

と は

- 対象 … 加工食品
- 登録基準 … ① 十勝産原料が51%以上であること
② 十勝管内で、あるいは十勝の事業者によって製造されていること
③ 適正な製造・営業許可を取り、法令を遵守していること
- 審査 … 基準に基づいて有識者が審査し、全員一致で認められたバリューだけが認定されます。
- マーク … 全国公募から、十勝住民の投票で選ばれたマークです。

表示例



夏の恒例スタンプラリー!!

- 十勝ブランド登録制度の登録店限定スタンプラリーです
- 抽選で十勝ブランド商品券が当たります!

～ご了承ください～

※パンフレットに掲載されている内容は2025年1月時点のもので、変更が生じる場合もあります。
※お出かけの際には改めて各店・各施設に営業状況等をご確認ください。
※このパンフレットは、十勝ブランド「登録店」をベースに構成しており、お店のイメージをお伝えするため一部に十勝ブランド登録品以外の製品も掲載しております。

十勝産の優良な加工食品を登録する制度です。
十勝の人が、十勝の素材でつくった、
自慢の商品たちが揃っています。

- バリュー … 商品の魅力や付加価値を《バリュー》として認定し、それを1～5つの★の数で表します。



✓ 登録基準をクリア ➡ バリュー (★1つ)

✓ 十勝ならではの価値 ➡ コアバリュー (★最大2つ)

- ◎ 十勝産原料比率が80%以上 → 1つ
- ◎ 唯一無二、または十勝固有の価値や特徴がある → 1つ

✓ その他の価値 ➡ プラスバリュー (★最大2つ)

例) 十勝らしい(名物、特産品使用等)、受賞経験、ロングセラー、第三者認証 など

各登録品のバリューはホームページをご覧ください。
SNSの十勝ブランド公式アカウントも是非ご覧ください。

十勝ブランド <https://www.tokachi-brand.jp/>



公益財団法人 とかがち財団 TEL.0155-37-8383

北海道帯広市西22条北2丁目23-10 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター内

登録事業者一覧

① EasyDiner7026	P7-8	②⑤ ますやパン	P52
② 中田園	P9-10	②⑥ まつもと薬局	P52
③ 十勝ミルキー	P11-12	②⑦ 広瀬牧場ウエモンズハート	P53
④ トカチ輪菓家	P13-14	②⑧ あいざわ農園	P53
⑤ 広内エゾリスの谷チーズ社	P15-16	②⑨ 田口畜産	P54
⑥ 十勝野フロマージュ	P17-18	③⑩ チーズ工房 NEEDS	P54
⑦ 源ファーム	P19-20	③⑪ ゆたか	P55
⑧ 鈴木牧場	P21-22	③⑫ 北海道池田町 十勝ワイン	P55
⑨ 菊地ファーム	P23-24	③⑬ フレッシュペーカリー あさひや	P56
⑩ 前田農産食品	P25-26	③⑭ 日本罐詰	P56
⑪ たいやき工房本店	P27-28	③⑮ 手作りパンの店じゅん&まき	P57
⑫ コルバ 林製パン	P29-30	③⑯ 十勝千年の森 キサラファームチーズ工房	P57
⑬ 十勝加藤牧場	P31-32	③⑰ 十勝アルプス牧場	P58
⑭ 十勝ときいろベリーファーム	P33-34	③⑱ あすなろファームینگ	P58
⑮ 十勝ヒルズ	P35-36	③⑲ 共働学舎新得農場	P59
⑯ あいす屋	P37-38	④① 北広牧場	P59
⑰ お菓子のまさおか	P39-40	④② 柳月 スイートピア・ガーデン	P60
⑱ うらがみミート	P41-42	④③ 花ねこパン屋	P60
⑲ ぱん本舗「くーぷ」	P43-44	④④ 渋谷醸造	P61
⑳ 十勝品質事業協同組合	P45-46	④⑤ 十勝しんむら牧場	P61
㉑ くり豆本舗	P47-48	④⑥ 高橋菓子店	P62
㉒ 松月堂	P49-50	④⑦ 陸別町	P62
㉓ テイクアウト専門店カフェロゼッタ	P51	食`ai菜(地図に記載なし)	P63
㉔ 北海道ホテル UNCLE MOORSEN'S	P51		

十勝ブランド 登録店事業者MAP

NAVIGATION MAP



帯広市街
MAP

P64

① ② ③ ④ ⑪ ⑫
⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱



本別市街
MAP

P64

⑩ ⑪ ⑫ ⑬



※販売店MAPではありません



店舗は宴会・二次会の予約を優先に営業。ハンバーグタワーやロシアンルーレットメニューなど独自のサービスメニューを提供して、結婚式の二次会などにも利用されています。立石代表のコレクションが所狭しと並んだアメリカンテイストの内装も楽しい。お店の看板メニューであるハンバーグをもっとたくさんの方に食べてもらいたい!と友人や知り合いを尋ね歩いて素材を探し、試行錯誤を重ねてお家で食べられるハンバーグを商品化しました。添えられる玉ねぎソースも、ご自分で「キャラが濃い」と言われる立石代表の探求心の結晶です。



こちらで購入できます



EasyDiner7026のホームページでは、お店やメニューの紹介がみられるほか、BASE. ぐるぐり、メルカリ、それぞれのリンクから直営WEBSHOPに移動でき、お買い物もできます。



ホームページ

帯広市西2条南8丁目20-2
TEL 0155-67-8070



○営/予約優先営業
16:30~22:00
○休/日曜・祝日(予約で営業)
○店頭販売/火水木曜日
18:00~21:00

SNSでご確認ください。



グルテンフリー、十勝の食材を

メインにした肉肉ジューシーハンバーグ



EasyDiner7026



立石 貴裕 代表

Check!!



グリル冷凍ハンバーグ



生冷凍ハンバーグ

玉ねぎソースで食べる ハンバーグステーキ

材料ひとつひとつに信頼できるものを選び、おから、長いもなどの身近な未利用資源を活用したら、グルテンフリー、十勝産87%、北海道産99%になりました。肉質と脂身のバランスの良い豚肉、コクと旨味の強い和牛肉、ぷりっとした食感を出す鶏むね肉、試行錯誤の末にたどり着いた配合は、まさに黄金比率。『肉肉しくてジューシーで旨味あるハンバーグ』を自慢の玉ねぎソースでお召し上がり下さい。お家で焼く「生・冷凍タイプ」の他に、湯せんで温めるだけで手軽に食べられる「グリルタイプ」があるのも嬉しい!



びあぞフクハラ西帯広店で購入可能(取材時点)

中田園の納豆は十勝産大豆を使い、豆の細胞や納豆菌が凍らない雪の温度帯でじっくり熟成して豆の甘味とまろやかな旨味を引き出す、独自の「雪温熟成」でつくられます。要望に応じて「町村ご当地納豆」や「生産者オリジナル納豆」なども数多く製造。「海外にも納豆を広げたい」とフリーズドライ納豆(左写真)も開発した中田社長は「食育として畑からのオーダーメイド納豆もやってみたい!」と納豆愛が溢れる情熱家です。

豆知識

納豆は冷凍保存できます

食べる6時間ほど前から自然解凍してください。



こちらで購入できます

【十勝管内】管内主要スーパー等

【全道】ダイイチ、フクハラ、イオンの一部店舗、
どさんこプラザ等

【全国】どさんこプラザ(首都圏各所、名古屋、
仙台ほか、同店HPでご確認下さい)

どさんこプラザHP



帯広市東4条南3丁目7番地

TEL 0155-24-7757

FAX 0155-24-7031

電話・FAXでのご注文も承ります。
(代金引換え便)



100%十勝産!大豆の旨味を
じっくり引き出す「雪温熟成」納豆



中田園



中田 晴彦 社長



十勝産納豆

3個パックでたれ付きの十勝産納豆はお好みに合わせて4種類あります。

- ・大豆の味と食感を楽しむ「大粒」
- ・上品な旨味の「小粒」
- ・バランスの良い「枝豆」
- ・深い味わいの「黒豆」



えだ豆納豆

2017年度全国納豆鑑評会「大粒・中粒部門全国納豆協同組合連合会長賞」など、受賞歴多数の逸品。十勝産大豆「大袖の舞」を使用したクセのない食べやすい納豆です。

新千歳空港ソフト・アイスクリーム総選挙 2024 第2位!

十勝高田牧場のジャージー牛乳を使った十勝
milky自慢の濃厚ソフトクリーム。

コーンのかわりにコロネにソフトクリームを載せた
「うしのつの®」も人気です。



- 新千歳空港ソフト・アイスクリーム総選挙
【濃厚部門】2023 第3位/2024 第2位
- 原料乳は乳脂肪分が高くコクが深い希少な
ジャージー乳100%
- 国際基準JFS-B規格取得認定工場で製造
- 十勝ブランド五つ星登録

OEMも承ります



ジャージーソフト

新千歳空港限定品
うしのつの®

新千歳空港店
(ターミナルビル3階)

こちらで購入できます



他にも牛乳、ヨーグルト、
バター、カップアイスやドル
チェなど、魅力的な製品が
たくさん!ONLINESHOP
もご活用ください。

ONLINE SHOP



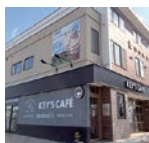
KEY'S CAFE ジャージーブラウン帯広店

帯広市西5条南34丁目12

TEL 0155-67-1505

○営/11:00~20:00(L.O.19:30)

○休/無休



KEY'S CAFE
ジャージーブラウン
帯広店

SS
マックスビル
帯広店

236



ジャージーミルクの美味しさを
そのままお届けします

酪農王国・十勝から、濃厚な

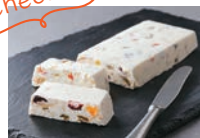


Jersey Brown
十勝milky



加藤 祐功 代表取締役社長

Check!!



十勝ジャージー
カッサータ



2022

甘酸っぱいドライフルー
ツと香ばしいナッツをち
りばめた見た目も美しい
アイスチーズケーキです。



麹プレミアム
ヨーグルト



2019

スフレのように軽くなめら
かで、濃厚な風味。通常の
4倍の時間と手間をかけて
つくられるプレミアムデ
ザートです。
メディア紹介も多数。



十勝ジャージー
フロズンヨーグルト



2022



2020

十勝高田牧場のジャ
ージー生乳使用。1991年の
創業以来愛され続ける看
板商品です。乳酸菌が1ml
に約2億個生きています。



十勝プレーン

ほんのり優しい甘さの基本ドーナツ

シュガー

きめ細かい粉糖がお口でじゅんわり

シナモンシュガー

ちょっぴり濃い目のシナモンシュガー

キャラメリーナ

ザクとしたキャラメルシュガートopping



チョコレート

みんな大好き、ミルクチョコでコーティング



ストロベリーチョコ

甘酸っぱいイチゴ、お子様と何故か男子に人気



ホイップクリーム

甘さ控えめ植物性ホイップ、男子人気NO.1



モカクリーム

コーヒークリームにエスプレッソパウダー



オレンジット

チョコトッピングに国産オレンジピール



ホワイトチョコ

ホワイトチョコをたっぷりトッピング



あんこホイップ

ホイップクリームに十勝産粒あんをON



きなこシュガー

十勝産のきなこシュガーでコーティング

INFORMATION

ドリンクメニューも豊富!!

カフェ系、ソーダ系、ミルク系などなど。通常メニュー以外もご要望に応じます。テイクアウトやデリバリーもOK!!



帯広市西5条南40丁目3-5

TEL 0155-66-5167

○営/11:00~16:00

○休/月・火・水曜日



催事のため臨時休業あり。SNSでご確認ください。



小麦は「春よ恋」100%、

十勝産素材の手づくりドーナツ

わっかや トカチ輪菓家



小野 成美 代表
愛猫 しらす

スマホで予約するとスムーズ
かつ限定メニューも頼めます。



お電話でも可!

※受取りの1時間前までに
ご予約ください。

生地は十勝産「春よ恋」100%。独自開発のレシピで、強力粉とは思えないさっくり感とくちけの良さがウリです。テイクアウトメインですが、店内飲食もOK。予約限定メニューも。大量注文やイベント出店も承ります。





フランスで修業した寺尾智也代表(右写真)は、新得共働学舎の工場長を経て、日高山脈の麓・広内地区で奥様と共に工房を設立。厳選した乳は外川牧場と北広牧場(いずれも新得町)2軒の乳を隔週で使い、日本の食卓にも取り入れやすいマイルドなチーズを提供しています。放牧乳には季節感があり、春は若葉の香り。夏は爽やかな中にもたんぱく質が熟成したうま味。秋はワラやナッツのような香り。冬は濃厚・クリーミー。季節ごとの味わいの変化も楽しめます。



いつもの食卓に、山の麓でつくられたやさしいチーズを

グラスフェッドシリーズ

宮地牧場(清水町・上写真)のグラスフェッドミルクを使った製品にも注目!「グラスフェッド ます」はジャパンチーズアワード2024金賞受賞!「ハード」や「フロマージュブラン」もあります。



グラスフェッド ます



グラスフェッド ハード

こちらで購入できます

【十勝】道の駅おとふけ、ハピオ、とかちむら 等
【道央圏】どさんこプラザ、新千歳空港 等

★**オススメの映像**★ レシピや詳細はホームページへ!

ご希望があれば、製造所での直売も承ります



WEBSHOP



【製造所】新得町字新得西3線42番地10

TEL 0156-67-9240

○営/10:00~15:00

○休/土、日、祝日

※不在の場合がありますので事前にご連絡ください。



広内エンゾリスの谷 チーズ社



製造スタッフの皆さん



フリーズドライチーズ

サクサク食感の角切りラクレット。常温保存なのに乳酸菌が生きてます。おやつやおつまみに。



コバン

食べやすい白カビチーズ。優しい味わいでパン、ナッツ、ドライフルーツとも相性抜群。



フロマージュブラン

クリーミーなフレッシュチーズ。フルーツなどと一緒にデザート感覚で。お料理にも。



ます(柀)

柀型の四角いチーズ。溶かして食べるのがオススメ。口いっぱいに広がるミルク感が特徴。

十勝野フロマージュからは、日高山脈の雄大な自然が広がります。
「美味しい空気と水で育った牛のミルクでチーズを作ったらきっと美味しい。」そんな確信のもと、十勝野フロマージュはチーズを作り始めました。日本人が気軽に楽しめる味をという想いから製法を研究し、村内の指定牧場の良質な生乳だけを使って作られるチーズは上質で、嫌な臭いもなく、優しい甘さとまろやかな食感が堪能できます。

**人気のジェラートや
アイスもおすすめ!!**

みるく あずき
きな粉 カマンベール
いちご ごま
抹茶 チョコレート
バニラアイス



**カマンベール
チーズソフト**
4月下旬~10月下旬

こちらで購入できます

※一部商品のみ取り扱いあり

【十勝管内】とかちむら・ハピオ・道の駅おとふけ・北海道ホテル
【道央圏】COCONOすすきの(ダイイチ)・きたキッチン
新千歳空港(十勝VALLEYS)
【首都圏】どさんこプラザ有楽町店・明治屋(広尾)

中札内村西2条南7丁目2

TEL 0155-63-5070

営/10:00~17:00

休/祝日を除く火・水曜日

※Tokachi cafe'みるね。店内で営業中。



クリーンな工房でつくられるチーズは上質で
優しい甘さとまろやかな食感が堪能できます。



十勝野フロマージュ



赤部 紀夫 会長

Check!!



おいしいカマンベール

“コクと旨味を残しつつ日本人が気軽に楽しめる味を…”という想いから生まれたクリーミーでクセがないチーズ。

ベルネージュ

十勝の美しく深いまっ白な雪をイメージした濃厚でクリーミーなチーズ。「美しい雪」という意味。

ブリ・ド・トカチ

直径30cmという大きなサイズでじっくり熟成させた、白カビが香り高く深い味わいのチーズ。

クリームチーズ

十勝産の生乳と生クリームを使用。クラッカーなどにたっぷりとのせて食べるのがおすすめです。



ホエー豚

英国原産のケンガロー種に近隣チーズ工場のホエー(乳清)をたっぷり与えて育てています。

新鮮なホエーには乳酸菌がたっぷり。腸内環境が良好に保たれ、薬の使用などを抑えることができます。脂身はあっさりとした甘味があり、赤身は柔らかくお肉のうま味が豊富なのが特徴です。源ファームがある大樹町は日高山脈の麓、空気がきれい地下水も豊富、また川に囲まれた立地のおかげで病害が少ないのも利点です。

直営店で提供する精肉は、ご相談に応じてその場でスライスします。ステーキやとんかつ、豚丼などはもちろん、さっぱりと肉の美味しさがそのまま楽しめるしゃぶしゃぶもおススメです。

こちらで購入できます



全国百貨店の催事に出店しています!!
直営レストランの他、オンラインストアやふるさと納税も有ります。

ギフトセットは質や量などもご相談に応じます。

その他加工品取扱店
【千歳空港】どさんこプラザ、
Wine&Cheese北海道興農社



直営レストラン

大樹町開進111-1
TEL(01558)9-6116



○営/11:00~17:00
○休/【1~3月】日・月曜日
【4~12月】月・火曜日
※いずれも臨時休業あり。
SNSで随時お知らせします。



チーズホエーで育てたホエー豚を
大樹町から発信しています

大美酒 孝志さん
ちん さん さん

源ファーム



自社牧場自慢の ホエー豚肉の加工品

Check!!



ベーコン
(無塩せき)

手作りで原材料もシンプルなのでお肉のうまみがストレート。いつものお料理が更に美味しくなります。



ウィンナー
(無塩せき)

手ごねで腸詰めたウィンナーです。香辛料も控えめでお肉そのものの美味しさを楽しめます。



サラミソーセージ
(北のハイクレイド食品2024認定)

白カビ付きの本格サラミにホエー豚のうま味を凝縮した逸品。重めの赤ワインにピッタリです。



十勝の塩

元々は牛のために始めた塩づくり。十勝の山の養分が流れ込む広尾沿岸で海水を汲み上げ、1週間ほどかけて釜でじっくり煮詰めます。塩味と甘みのバランスが深く、牛にも人にも大好評。満寿屋商店など十勝の飲食店でも使われています。



十勝広尾 鈴木牧場 【日本一のオーガニック牧場】

北海道十勝の南端、太平洋に面する広尾町で120頭の牛と共に日々の生活を送っている鈴木牧場。十勝の自然や生態系と調和し、土・草・塩・牛づくりの循環型酪農で持続可能な農業に取り組んでいます。牧場という生きる土台をつくる現場から、命をつなぐ食べ物を生産し、皆さまに「健康と幸せ」をお届けする。それが鈴木牧場の理念です。



2014年 全国青年農業者会議
畜産経営部門
農林水産大臣賞 受賞
2020年 有機JAS認証 取得
2023年 日本グラスフェッド規格
日本第一号 取得

INFORMATION

メルマガ新規登録で
「十勝の塩」1袋プレゼント中!

右のQRコードからどうぞ▶

書ききれなかった
こだわり情報も満載!



広尾町紋別16線14-5

TEL 090-5075-5586

E-mail toshi5778master@gmail.com

HP <https://www.hiroom-suzukifarm.com/>



こちらで購入できます

- ・鈴木牧場通販ショップ
- ・熊田商店
- ・らららマルシェ



私たちは、牛を第一にした
循環型酪農を目指しています



鈴木牧場



鈴木 代表夫妻

Check!!



有機牧草牛ひき肉

牧草や野草だけで育ったグラスフェッドビーフは赤身が多く、穀物で育った牛と比べて低脂肪、ヘルシー。牛肉本来の味がして「十勝の塩」ともよく合います。



十勝オーガニック牛乳

判断基準は「牛はどうしたら嬉しいか」。オーガニック、グラスフェッドなど、長年妥協せず追及してきた結果、究極の牛乳になりました。母牛から子牛へ、命をつなぐ飲み物である牛乳の価値を知ってほしい。可能性を広げたい。そんな鈴木夫妻の思いが詰まっています。



千葉県出身の菊地夫妻は帯広畜産大を卒業した後、海に近く冷涼な広尾町で新規就農しました。牛が快適に暮らせるよう放牧地と牛舎はいつでも行き来自由。酪農の魅力を多くの方に知ってほしい、と加工品を製造し、今ではカフェも営みながら酪農体験学習や農村ホームステイの受け入れもしています。カフェでは牧場や日高山脈、時には草をはむ牛たちを眺めながらのんびり過ごせます。



こちらで購入できます



カフェではソフトクリームやゼラートなどの乳製品、わがママビーフ製品が買えます。直営WEBSHOPでも牛乳やカップアイスをご購入頂けます。

【首都圏】武蔵野デーリークラフトミルクスタンド
【札幌圏】新千歳空港ほか

WEBSHOP



POINT!

春秋には首都圏をはじめ全国の百貨店催事にも出店しています

菊地ファームカフェ

広尾町野塚11線8-4
TEL 01558-2-0008



〇営/11:00~15:30

食事は11:00~14:00まで

〇休/火・水曜日

※臨時休業あり。

SNSで随時お知らせします。



酪農をもっと身近に感じてもらう
キツカケとなる場所にしたい

菊地ファーム



菊地 代表一家

Check!!



ハンバーグ

「十勝わがママビーフ」は、たくさんの牛乳を恵んでくれたブラウンスイスの“経産牛”の命を、感謝しながら最後まで活かしたいという思いが込められています。



ソフトクリーム

搾りたての放牧牛乳を低温で一度だけ殺菌し、乳化安定剤・保存料などを使わず仕上げたソフトクリームは牛乳本来の味をダイレクトに味わえます。



放牧酪農牛乳(ノンホモ)

放牧の牛たちは過ごす場所、食べる餌が毎日変わり、牛乳の味も日々変化します。低温殺菌・ノンホモでそのままの味をご提供しています。



開拓以来120年続く前田農産の主な生産物は、小麦、ポップコーン、ビート。全国のベーカリーに生産者の顔が見えるパン用強力粉を直売したり、自社産ポップコーンの六次化に力を入れています。時代の変化に機敏に対応しながら、食文化振興、町づくり、食育など社会貢献にも務めてきました。農産物生産の国際基準「GLOBAL G.A.P」の認証も取得。電子レンジポップコーン工場は北海道HACCP認証を取得。米国FDAの工場登録を済ませて、海外への輸出にも取り組んでいます。



INFORMATION

春よ恋・キタノカオリ・はるきりり・きたほなみ、4品種の小麦粉を販売しています。気候などの影響により、味・香り・姿は毎年少しずつ変わります。ワインのように、その年の小麦の美味しさを味わってみませんか。

Thank you

満寿屋商店様、365日と日本橋様、アマムダコタン様など、多くの人気店でお使いいただいています。



本別町弥生町27番地1
TEL 0156-22-8680



【取扱店】ステラ★ほんべつなど道の駅、道内空港、北海道キヨスク各店、Amazon等、多数

Instagram



公式HP



本別町開拓の祖がお届けする、

自社生産のレンチンポップコーン



前田農産食品



前田 茂雄 代表

Check!!



うま塩味

サクサクでうま味たっぷり



キャラメル

甘さ控えめで優しい味わい

電子レンジ専用 北海道 十勝ポップコーン～黄金のとうもろこし畑から～

自社生産とうもろこし100%、パックのままレンジで出来たてが楽しめるポップコーンです。「TOHOシネマズすすきの」様のコンフェクションでも採用されました。シンプルな原材料で香料、着色料、アミノ酸調味料、人工甘味料不使用、GLOBAL G.A.P認証。受賞歴多数。(北海道加工食品コンクール・北海道知事賞(最高位、うま塩:2016、キャラメル:2023)、2017優良ふるさと食品中央コンクール「農水省食料産業局長賞受賞等」)



たいやき工房のたいやきは、小麦も小豆も十勝産。生地には卵も乳製品も使用していませんが、外はカリッと、中はふんわりもっちりした食感が自慢です。きな粉・ふすま入りで香ばしさも独特。定番の他に「今月のたいやき」

「期間限定たいやき」があり、例えば白あん、チョコ、ピーナツクリームなど常時2種類以上ご用意しています。



コラボたい焼き

お好みの組み合わせのMIXもご要望に応じてお焼きします。

- 粒あん＆クリーム
- 粒あん＆チーズ
- 何も入らないプレーン
- あんこ1/3...などなど

※その場でお焼きするので10分程度お待ち頂きます。

豆知識

おうちで美味しく♪

- 冷めるとき
①レンジで30秒 ②トースターで2分
- 冷凍したとき
①レンジで1分半 ②トースターで2分半



【本店】帯広市東3条南8丁目1

TEL 0155-24-2522

○営/10:00～17:00

○休/月・火曜日(臨時休業あり)



外はカリッと中はふんわり、素材と

製法にこだわった独自の味です



たいやき工房 本店



Check!!



たいやき
チーズ

クリームチーズ風味のほんのり甘いクリームが入っています。期間限定商品でしたが、お客様のご要望が多く定番になりました。



たいやき
クリーム

たいやきの皮によく合う甘さのカスタードクリームが入っています。1974年の創業当時から根強い人気がある商品です。



たいやき
粒あん

十勝産の風味豊かな小豆を使い、皮の旨味を引き出すよう甘さを加減して炊き上げました。独特の食感とベストマッチ♪



昭和22年の創業から学校給食や高校の購買、共同購入などのパンを提供していて、変わらないどこか懐かしい味に昔からのファンが多いパン屋さんです。店内から工場の様子が見学できます。

INFORMATION



曜日限定商品



全粒粉ブレッド

玄米食パン

ライ麦パン

角切りベーコンとチーズのフランスパン

フランスあんぱん

※ご注意※

祝日明けの火曜は
欠品の場合あり



創業昭和22年、十勝の多くの人が
子供のころに食べた懐かしい味

コルバ 林製パン



林 隆義 社長

Check!!



調理パン

ラインナップが豊富な調理パンも人気です。写真はベーコンエビと、エビバーガー。



ベビーパン

ふわふわの菓子パン生地ほんのり塩味の上新粉をトッピング。みんな大好きな味です。



十勝豆ぱん

十勝産大正金時の甘納豆がゴロゴロ入った林製パンの看板商品。ホクホク感と程よい甘さが♡



十勝あんぱん

十勝産の良質な小豆を自社で丁寧に練り上げた、口当たりの良いなめらかなこしあんなが自慢です。



こちらもおすすめ!



フランス
ラスク十勝産



クロワッサン
ブレッド



塩パン



オドブレ十勝
チーズ入り

帯広市西17条南1丁目16-5

TEL 0155-33-5585

○営/9:30~18:00

○休/日曜日・祝日



HP

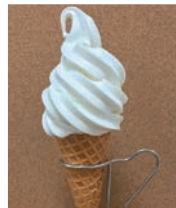




ジャージー種のミルクは乳脂肪、カロテンなどの含有量が高くその淡い金色と希少性からゴールドミルクと呼ばれます。加藤牧場は「この美味しさを伝えたい」という思いから、ジャージー乳だけを使用して極力シンプルな調合で、乳製品を自社製造しています。



近い将来、牧場に隣接した工房で販売を始める計画です



業務用ミックスもあります

こちらで購入できます

～直営WEBSHOPも近々OPEN予定です!!～

- 【十勝管内】ダイイチ、フクハラ、とかちむら、ハビオ、道の駅おとふけ等
- 【道央圏】COCONOすすきの(ダイイチ)、新千歳空港(Green Pockets、北海道興農社(Milk Stand、Wine&Cheese))
- 【関東】日進ワールドデリカテッセン
- 【関西】北海道物語(りんくうシークル店、黒門市場店)
- 【on-line】北市ドットコム(kitaiti.com)



帯広市美栄町西8線128-12
TEL 0155-60-2152
@tokachikato



十勝加藤牧場



加藤 賢一 会長
加藤 聖聖 社長

Check!!



ジャージー アイスクリーム

濃厚なのに後味すっきり。お客様から高評価を頂いています。ミルク、アーモンドブラニネ、黒ゴマ、抹茶の4フレーバー。(安定剤、乳化剤、香料、卵不使用)



ジャージーゴールデン ヨーグルト

クリーミーで濃厚、デザートやサラダ・サンドイッチのソースなどにもぴったりのヨーグルトです。「プレーン」と「オリゴ」があります。



ジャージーゴールデン 牛乳

乳脂肪分や無脂乳固形分、カロチンを豊富に含んだジャージーミルク。コクがあるのに後味はクセがなくすっきりしています。900mlと200mlの2サイズです。



スムージー



ラズベリーピューレ



摘みたて冷凍ベリー

縁あって本州から移住し、十勝の山間でベリー農場を営んでいます。先代から引き継いだ無化学農薬、有機肥料の土壌を守り、ラズベリーやハスカップ、ブルーベリー、カシス、シーベリーなどを栽培。美味しい品種にこだわり、食べごろを1粒1粒を大切に手摘みするので、ベリーの味が濃いのが特徴です。また、収穫後のベリーはすぐに冷凍し、ホールやジャム、スムージーにして販売しています。少量ずつ手作業で加工するので、摘みたてに近い果実の味が楽しめます。新商品のシードルは当農園のラズベリーと余市産ぶじを使用。フレッシュなラズベリーの香りとドライ(辛口)で凛とした力強い味わいが楽しめます。



こちらで購入できます

【十勝管内】満寿屋商店(麦音店、ポヌール店)

らららマルシェ

【WEB】直営SHOP、産直アウル、

食ベチョク、ポケットマルシェ

▼直営BASE SHOP▼



帯広市岩内町第一基線41-4

TEL 080-1898-6995(鴛崎)

※ご来場の際は事前にご連絡下さい



キッチンカーでイベント出店も



スケジュールはInstagramで!



化学肥料を使わず有機肥料で育て、

一つ一つ手摘みしたベリーです

十勝ときいろ ベリーファーム



鴛崎 夫妻

Check!!



ラズベリー
ビタミンC、ミネラル、ポリフェノールが豊富。同園では味にこだわり8品種以上を栽培。



ブルーベリー
ビタミンEのほか、アントシアニンも豊富でケーキやジャムなどの材料として人気が高い。



カシス
日本では黒すぐりと呼ばれ、英語ではblack currant。ビタミンCが多く、風邪に効く薬草として利用されてきた。



ベリージャム各種

(右から)ブルーベリー、ラズベリー、カシス。その時々でほかのベリーのジャムもつくっています。

十勝の誇りである 「食」と「農」を発信したい。



豆の商社である(株)丸勝が、十勝の農業や食文化を内外に広めたいと2008年に開業したのが十勝ヒルズ。四季折々に美しく、また「食」の源ともなるガーデンから、SHOPやカフェ、イベント等を通して十勝の農業や食文化を発信しています。

そんな中、出汁を使い、豚を重用するなど十勝との共通点が多いハンガリーの食文化と出会い、長い年月をかけて生体輸入～飼育に成功したのがハンガリーの国宝と称される「マンガリッツァ豚」です。赤身が濃厚で、融点が高い脂肪は口の中でさらっと溶けるような食感が特徴で、「十勝ロイヤルマンガリッツァ」は十勝が誇れる新たなブランドとして注目を集めています。



十勝ロイヤル
マンガリッツァHP



ヒルズSHOP CAFE

ソフトクリームやドリンク、可愛い雑貨やヒルズ製品など十勝の製品の販売や、ピクニックグッズの貸出しも。



ガーデンカフェNIWAKARA

大きな窓からガーデンを眺めながらお食事やアフタヌーンティー（要予約）などスイーツも楽しめます。

十勝ヒルズ
ONLINESHOP
もご活用下さい



幕別町字日新13番地5

TEL 0155-56-1111



○営/9:00～17:00【カフェ10:00～】

開園期間中無休(4月中旬～10月末日)

○入園料/1000円※11/1～積雪するまで無料

※中学生400円、小学生以下無料

※障がい者手帳をお持ちの方は半額(付添人1名無料)

※メンバーズカード 1200円



丘の上の癒しのガーデンから

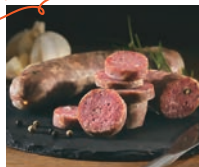
十勝の「食」と「農」と「花」を発信します



(株)丸勝 十勝ヒルズ



Check!!



十勝ロイヤルマンガリッツァ
シャルキュトリ

ベーコン、ソーセージ、パテなど、ハンガリーの国宝を十勝の食文化に昇華した他では味わえない逸品。オンラインショップではギフトやしゃぶしゃぶなども購入いただけます。



リエット

ゆっくりと煮込んだ豚肉を、ほぐして作るシャルキュトリの定番料理です。マンガリッツァ豚の滑らかで口どけの良い脂と、しっかりとした赤肉の繊維、旨味が感じられます。



ジャンボンブラン

マンガリッツァ豚のもも肉を塩漬後、豚の出汁で丁寧に火を通し、しっかりと柔らかく風味豊かに仕上げました。筋や肉は食感が良く、噛むほど美味しさが広がります。



カップアイスも勢ぞろい!

- みるく……………搾りたてミルクたっぷり
- あずき……………十勝と言えば、小豆!
- かぼちゃ……………九重栗かぼちゃ使用
- とうきび……………芽室産ゴールドラッシュ使用
- 黒豆きな粉……………芽室産光黒大豆使用
- 山わさび……………辛さがつーんと刺激的
- 抹茶……………抹茶たっぷり風味豊か
- チョコア……………チョコ&ココアMIX
- ラムレーズン……………味も香りも一級品
- 黒ごま……………黒ゴマたっぷり、香り豊か
- チョコヒー……………チョコ&コーヒーMIX
- 落花生……………芽室産落花生使用
- ヨーグルト……………あっさり爽やか
- コーンアイス……………粒コーン入り

自家牧場の牛乳を加工して乳製品を製造するあいす屋。その他の原材料も極力十勝産を使っていきます。本物の味を知ってもらいたいから、乳化剤も安定剤も使用していないので、急いで食べないとすぐに溶けちゃうのが特長です。ジェラートに牛乳ソフトクリームを乗せた「ジェラソフト」(下写真左)は当店人気NO.1です。

JAめむろ「ファーマーズマーケット 愛菜屋」の敷地内にあります。

こちらでも購入できます

- ・エーコープめむろ店
- ・芽室観光物産協会「めむろまちの駅」
- ・コープさっぽろ「トック」※一部商品のみ
- ・芽室町ふるさと納税



ジェラソフト



こだわりのジェラート



あいす屋外観

芽室町東めむろ3条南1-1みのり〜む内(愛菜屋隣接)

TEL 0155-62-5319

○営/4~6・11月 9:00~16:00

7~10月 9:00~17:00

○休/月、木曜



※冬期完全休業。
※ほか愛菜屋に準じ変動あり、
HPで年間カレンダー公開中。



自然のままのおいしさを
お届けしています。



あいす屋

Check!!



手づくり
ヨーグルト

コクがあってほどよい酸味、ノンホモで自然なまの美味しさです。



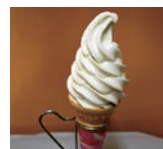
手づくり
牛乳と豆腐

あっさりなのに栄養満点の人気商品。オリーブオイル&塩やわさび&醤油がオススメ、トマトとの相性も○。



冷凍牛乳
ソフトクリーム

あいす屋の牛乳ソフトクリームがお家で味わえます。5秒程チンすると食べ頃です!



牛乳
ソフトクリーム

新鮮な牛乳をたっぷり使用。なめらかでコクがあるのに後味さっぱり。ここにしかない味です。



中村 かほる 代表

まさおかのお菓子人気 TOP5



No.1 中華まんじゅう

不動の人気!まさおかの看板商品です。

No.2 とかち野

ブッセにマーマレードをサンドし、羊かんてコーティングして粉砂糖をまぶした知る人ぞ知る銘菓。包装紙には先々代が詠んだ歌が。

No.3 柏の詩

ホワイトチョコをアーモンドクッキーでサンド。

No.5 マドレーヌ

十勝産蜂蜜が使用された、ふわふわでどこか懐かしい味のマドレーヌ。

No.4 レモンケーキ

ロングセラー商品ですが最近人気上昇中。

INFORMATION



昭和13年頃

「できるだけ地元の食材を使い、安心・安全・美味しいをモットーに、お客様の笑顔の為に商品をご提供しています。」という4代目・正岡代表。十勝産りんごのアップルパイ(期間限定)や、芽室町の新顔特産品である落花生を使ったMEMBEEクッキーやもなかフロランタンなどの新商品を生み出し、受け継がれた味を大切に守りつつ地域と共に進化を続けています。



芽室町東1条2丁目2
TEL(0155)62-2118

○営/9:00~19:00
(木・日曜~17:00)

○休/第2・第4木曜日



大正6年創業。老舗の味を大切に
守りながら進化を続けています

お菓子のまさおか



中華まんじゅうとは

肉まん・あんまんなど蒸して作る中華まんとは全く別のもので、かつては北海道・東北で法事の引き出物として広く使われていた引き菓子でした。お千代という女性を作った評判の菓子「ちよか」が年月を経て「ちゅうか」に変化したという説もあります。



正岡 崇 4代目店主

中華まんじゅう

十勝産最上級の小豆を熟練の職人が練り上げる極上のこし餡。銅製の鉄板で一枚一枚手で焼き上げるしっとりなめらかな皮。職人の技が生み出す芸術的逸品です。

札幌の百貨店での長蛇の列は伝説になっていて、地元・十勝のみならず全道で愛され続けています。



「無塩せき」シリーズ

ソーセージ、ハム、ベーコンなど多種
つっくっています。白いラベルが目印。

創業1978年。当初は肉屋でしたが、顧客の要望で始めた加工品が評判になり今に至ります。清水町・荻田ファームで抗生物質を使わず育てた豚肉を使用。肉質を見極め、余計なものを加えず肉の美味しさを引き出す…肉を知り尽くした熟練職人の技が光ります。試行錯誤の末に生まれた「無塩せき」シリーズは、原材料に塩・香辛料以外は一切添加しておらず、肉そのものの味が楽しめる逸品です。



こちらで購入できます

下欄の直売所のほかには…

【webshop】「北海道スロウなお買い物」

右のQRコードからどうぞ▶

【ふるさと納税】寄付額9000円～



n-slow.com



幕別町忠類白銀町213

TEL 01558-8-2211

○営/9:00～20:00

○休/不定休



熟練職人の技が光ります

肉を知り尽くした

うらがみミート



浦上 孝 代表

Check!!



サラミ

お肉の旨味がギュッと濃縮されているサラミソーセージはおつまみに最適です。じっくりと燻んで、とけだす脂の甘みもぜひお楽しみください。



ウインナーソーセージ

ゴロゴロとしたお肉感が残るワイルドなソーセージ。お肉そのものの美味しさ。パリッとした皮と噛み応えのあるお肉で、食感も独特です。



ベーコン

スモークの香りが利いた旨味たっぷりのベーコンです。おつまみはもちろん、シンプルなスープなどに使うとお料理が上手くなった気がするかも?!



あんバター

あんことバターを挟んだ大樹町民のソウルフード。不動の人気です。



コーヒーサンド

甘さ控え目のコーヒークリーム入り。ちょっぴり昔懐かしい味です。



クリームドーナツ

良質な材料を使ったコクのあるカスタードクリームが入っています。

大樹町にはかつて町民はもちろん十勝中から愛され、惜しまれながら閉店した老舗菓子・パン店がありました。兄貴分だったその店の看板商品「あんバター」などの製法を引き継ぎ、2015年に同じ大樹町で開業して以来、ずっと変わらない味を提供しています。



道の駅コスモール大樹から
車で1分

道の駅からくーぷまで、国道を南に280mです。休憩のついでにぜひお立ち寄りください。



大樹町西本通19
TEL 01558-6-4666
○営/8:00～18:00
○休/日曜日

P 駐車場はお店の南側(道路挟む)にあります。舗装部分に停めてください。(砂利部分は私有地)



大樹町民のソウルフードを受け継ぐ

地元密着のパン屋さん



ぱん本舗「くーぷ」



宇都宮 晃 店長



あんドーナツ

グラニュー糖をまぶしたこしのある生地に、なめらかで風味豊かなこしあんがたっぷり入っています。甘党さんにぴったり。



米粉食パン

全て米粉でつくった山型食パンは、しっとりもちり、当店で3本の指に入る人気商品です。**【通常はお昼過ぎから焼きたてが店頭に並びます。】**



塩パン

ソフトフランス生地にバターがしみ込んでいます。底は揚げたようにカリカリして、中はもちもち。噛めば噛むほどしみ出る旨味と岩塩の塩味が絶妙です。



十勝ラクレットモールウォッシュは、10箇所工房で作られたチーズを共同熟成庫で一括管理しています。「地域統一ブランドのチーズを」という理念の下に集い、2017年に日本初の試みを実現した十勝のチーズ屋の誇り「十勝プライド」です。専属の熟成士が徹底管理し、また人や設備などを共同で維持することで、質の高いチーズ熟成を安定的に行うことが出来ます。

- 農林水産省 GI認証
 - 北のハイグレード食品S2019(北海道)
 - 北のハイグレード食品2023(北海道)
- ※オリブの涙プレーン

/// ほか受賞歴多数

こちらで購入できます

【十勝管内】ガーデンスパ十勝川温泉等主要道の駅
【道央圏】どさんこプラザ等
【首都圏】チーズ専門店フェルミエ等

その他販売店や
提供店舗はこちら



音更町十勝川温泉北14-4-7
TEL 0155-67-6080



直営SHOP



Instagram



日本初の共同熟成による十勝の統一
ブランドチーズを全国、そして世界へ



十勝品質事業協同組合
十勝プライド



製造スタッフのみなさん

Check!!



オリブの涙

キューブ型の十勝ラクレットをハーブやスパイスなどと一緒にオイルに漬け込みました。ドライトマト、オリブの実、バジルなどが入った「プレーン」の他に、「スパイスカリー」、「ガーリックカツオ」があります。



十勝ラクレットモールウォッシュ

十勝のチーズ生産者たちが共同熟成でつくるオンリーワンチーズです。十勝川温泉の「モール温泉水」で磨くことでまろやかな味わいと独自の芳醇な香りをまといます。フライパン、電子レンジ等で溶かして食べるのがおすすめです。

6色そろったかわいい羊羹たち。豆がゴロゴロ入って、それぞれの豆の風味が出るようこだわり抜いて作られています。



豆のまち・本別から「豆」にとことんこだわった優しいスイーツをお届けします



ぼんとぺんぺ くり豆本舗

Check!!



彩り豆甘納豆

どれも食べてみたいよくばり派には3種類入って彩りもきれいなこちらがおススメです。

青えんどう豆甘納豆

うま味が豊かで青えんどう独特の風味が濃厚、歯ごたえも楽しめます。

白花豆甘納豆

大粒でやわらかく、繊細で優しい風味の白花豆甘納豆は特に女性に人気です。

くり豆甘納豆

栽培が難しく広域流通しない貴重品種。自然な甘味と栗のようなホクホク感が特徴。

こちらで購入できます



ぼんとぺんぺWEBSHOP

単品はもちろん、ギフトセットもご用意しています。

本別町のふるさと納税返礼品でも!

【十勝】帯広駅、十勝管内道の駅(ステラ★ぼんべつ他)
とかちむら産直市場、他
【道央圏】新千歳空港 十勝valleys、きたキッチン、他



本別町南2丁目13-7
TEL 0156-22-6222



できたての甘納豆
など直売も対応して
います。





創業1917年、100年以上続く店を切り盛りする4代目。数々の苦難を乗り越え、伝統を大切にする一方で新しい試みにも積極的に取り組んでいます。お菓子の腕はもちろん独特の楽しいキャラも必見！帯広から本別に向かう国道の看板(右頁)も要チェックです。



松月堂 創業100周年

松月堂の歴史

- 1917 創業
- 1938 今も続くしいたけ最中など販売開始
- 1945 本別空襲により松月堂全壊
- 1946頃 店舗を新しく新設
- 1993 新店舗OPEN (現店舗)
- 1995 3代目喜一郎洋菓子始める
- 2001 4代目・隆史、社長就任
- 2013 元気くん最中など販売開始
- 2018.11.10 創業100周年

SNSで
最新情報を
楽しく
発信します



本別町北3丁目3-7
TEL 0156-22-2560
○営/9:00～19:00
○休/日曜日(不定休)



北海道・本別町で創業100年、昔も今も、町のお菓子屋さん



松月堂



佐藤 隆史 店長

Check!!



本高フィナンシェ

本別高校の生徒が、地方創生学の延長「放課後SOY倶楽部」の活動で考案した、焦がしバター風味が香る焼菓子です。プレーンときながあります。



元気くん最中

豆の町・本別のゆるキャラ「元気くん」の中にはくり豆餡。町特産のくり豆は、栗のような優しい甘さとホクホク食感が特徴の希少種です。



しふおんけ〜き

ほかには無いしっとりふわふわの食感で、やみつきになる人続出。お手頃価格も嬉しい。年間1万个売れる人気商品です。プレーンのほか期間限定フレーバーも見逃さない！



ますやパン 麦音

麦音 帯広市稲田町南8線西16-43

TEL 0155-67-4659

営/6:55~18:00

休/年末年始のみ

※春~秋には野菜等の産直販売もしています。



店舗ご紹介

- ・本店(帯広市内)
- ・ボヌールマスマヤ(帯広市内)
- ・トラントランますや 帯広駅前
- ・みちます(道の駅おとふけ)
- ・音更店・めむろ窯



(麦音)
販売 増田 優香 さん



創業1950年「ますやパン」は、まさに十勝人のソウルフード。中でも「麦音」は、眺めのいいイトインコーナーや、季節によってはテラスに出て焼きたてのパンが味わえるのも人気。



テイクアウト専門店

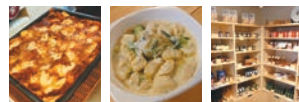
カフェロゼッタ

帯広市東3条南10丁目17

TEL 0155-22-9424

営/11:00~19:00

休/日・月曜日 ※臨休あり



2024年11月、オーノビアットが「テイクアウト専門店カフェロゼッタ」としてリニューアルオープン。店内は色とりどりのお料理や調理パンで溢れています。パスタやニョッキ、オーブンパンなど、カフェ時代からの人気メニューも引き継がれているほか、ハモンセラーノなどおつまみ用メニューも充実。ぜひ一度お立ち寄りください。



まつもと薬局

フロンティア店 帯広市西18条北2丁目29番地6

TEL 0155-41-9333

営/月~金 9:00~18:00 休/日曜・祝日

土 9:00~12:30

※本店、自由が丘店、西6条店、しかおい店、めむろ店の店舗情報はホームページ等でご確認ください。



まつもと薬局では、薬剤師と管理栄養士がみなさまの体を想い考案した「幸福de酢」をご提供しています。健康の為に美味しいものを諦めるのではなく、美味しく健康のためになる商品をご提案します。フロンティア店では薬局内「MATSU CAFE」で幸福de酢を使用したドリンクを提供しています。テイクアウトもOKです。

※MATSU CAFEは2025年4月末野菜が飲めるカフェKOTTE(コッテ)でリニューアルオープンします。



北海道ホテル

[アングル モールセンズ]

UNCLE MOORSEN'S

帯広市西7条南19丁目1

TEL 0155-21-0001

営/8:00~19:00 休/無休(季節により変動あり)

北海道ホテルのパンは「ショップ・エブリシングノース」で販売されています。十勝の逸品を取り揃えている他、手づくりケーキも人気です。また、十勝産の上質な生クリームとバターを使用した、風味豊かな生クリームスコーンも人気。



「味、食感、全てに満足のいくパンは、形、焼き色、ポリウーメン感など見た目も自然と美しくなるんですよ。」と語る小林 美紀さん。一切の妥協を許さない職人の腕とプライドが見えました。



左から
小林 美紀 さん
奥富 英紀 さん
十河 真弓 さん





有限会社 田口畜産 TAGUCHI CHIKUSAN
 幕別町字日新7-4 ※事務所でも販売しております
 TEL 0155-56-1593
<https://www.taguchichikusan.jp>

販売はこちら
 直営オンライン
 SHOP



ここでも買えます
 とかちむら／第一ホテル



たぐちさんちの
 のもヨーグルト

田口畜産は昭和29年創業、2000頭を超える乳牛を飼い、年間1万tを超える生乳を生産するガファームです。2020年7月に食品安全、家畜衛生、アニマルウェルフェア、労働者の安全などを総合的に管理し持続可能な農業を営んでいることを認められJGAP認証を取得しました。オリジナル商品「たぐちさんちの のもヨーグルト」は生乳のおいさとすっきりした味わいが特徴です。是非一度お試しください。



チーズ工房 NEEDS [ニーズ]

幕別町新和162-111

TEL 0155-57-2511

営／10:00～17:00

休／日曜日、12月～2月店舗休業



主な
 取扱店

【道外・首都圏】
 【札幌】
 【市内・管内】

クイーンズ伊勢丹／北海道フーディスト／どんこプラザ
 大丸(DAIMARU)／きたキッチン／新千歳空港
 北海道ホテル／エスタ／ランチョ・エルパソ／十勝トレッポ工房
 とかち帯広空港売店



広瀬牧場 ウエモンズハート

帯広市西23条南6丁目13

TEL 0155-33-6064



営／4月～9月 10:00～18:00 休／無休
 10月 10:00～17:00 休／無休
 3、11、12月 10:00～17:00 休／水曜

※1、2月は全休



広瀬 文彦 代表夫妻

広瀬牧場で搾られた新鮮な生乳を低温殺菌し、自家生産の果物や野菜などを使って季節を味あえるジェラートを手づくりしているため、食材本来のコクと美味しさが味わえます。



あいざわ農園



帯広市以平町西9線21-1

TEL 0155-63-7723



2025年春から直営店オープン予定です。

WEBSHOP <https://aizawanouen.com/shop/>



農業に侵されていない山林を切り拓き、完全無農薬、無化学肥料でぶどうを栽培しています。絞らず自然に流れ出る果汁だけを何も加えず瓶詰したジュースはシリアルナンバー入り限定生産。十勝らしき満載の力強く優しい味を是非一度ご賞味下さい。ワインの販売も行っております。





フレッシュベーカリー あさひや

芽室町東1条3丁目18-1



TEL 0155-62-2950

営/ 10:00~18:00

休/日・月曜日

お店の目印はコレ♪



中島 将好 代表

菓子パンを中心に、定番商品に根強いファンも多い旭屋。近隣町村からのお客様も多く、店内はいつもにぎやか。昔から変わらない味を守りながら、新商品の開発にも意欲的です。



十勝の大地より旬のおいしさをお届けします

日本罐詰株式会社

芽室町西9条9丁目1番地



こちらでは販売しておりません

TEL 0155-62-7845

(代表)



糖度の高いゴールドラッシュの冷凍加工品が十勝ブランド登録。これを使用した濃縮タイプの「meijiあま〜いとうもろこし十勝産ゴールドラッシュのコンスープ」が発売中。素材本来のおいしさを味わえます。



ゆたか

中川郡池田町字大通1丁目74番地

TEL 015-572-2220

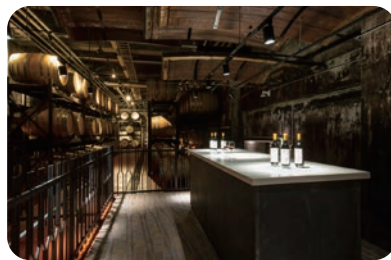
営/ランチタイム... 11:00~15:00

※L.O.は14:00

休/毎週水曜日(水曜日が祝日の場合は木曜日)



当店では、地元食材にこだわり、食材そのものの美味しさを感じてもらえるよう、食材は納得のゆくまでこだわりぬいております。中でも当店自慢の【幻のいけだ牛ハンバーグ】についてはお肉を挽くことから、調味料を混ぜ込むところまですべての作業を当店にて行っており、当店の料理を口にするお客様が、安心してお召し上がりできるよう徹底しております。



池田町ブドウ・ブドウ酒研究所

北海道池田町 十勝ワイン

池田町清見83番地

TEL 015-572-2467

営/9:00~17:00

休/年末年始



直営オンラインSHOP



ワイン城内

60年の歴史を誇る国内初の自治体ワイナリー。独自に品種開発した北国特有の酸味豊かなブドウで、特に辛口・熟成にこだわるワイン造りをしています。ワイン城では工場見学や試飲(有料)ができるほか、敷地内に池田町出身のDREAMS COME TRUE 吉田 美和の“DCTgarden IKEDA”もあります。



清見

清舞

山幸





十勝アルプス牧場

(橋本牧場)



清水町清水第6線31番地

TEL 0156-62-3327

営/10:00~16:00 休/不定休

※お問い合わせください。

農場直売です。駐車場前のインターホンを押してください。

こちらで購入できます 十勝アルプス牧場WEBSHOP



牛の立場で飼養管理を行い、環境にも配慮した牧場経営をしております。(2010年放牧畜産実践牧場(第1号)、2018年アニマルウェルフェア認証農場。)ブラウンスイス牛は、筋肉質でたくましく、暑さ寒さに強く、放牧に適した牛です。牛乳は、乳成分、特にタンパク質率が高く、濃厚でコクがある一方、あと口がさっぱりしています。放牧とブラウンスイスの組み合わせによって生まれた自然の恵みをご賞味ください。



橋本 晃明 代表



あすなろファーム

清水町清水第4線65番地

TEL 0156-62-2277

営/9:00~12:00 13:00~17:00

休/不定休



アニマルウェルフェア畜産認証を取得している直営牧場の生乳を使用し、ノンホモ(脂肪の均質化をしない)低温殺菌の牛乳を中心に出来るだけ添加物を使わない製品をつくっています。



村上 悦啓
代表取締役社長

販売店………(*)は一部店舗のみ

【札幌】どさんこプラザ/まほろば/COOP さっぽろ(*)

【帯広】ますやパン各店/ハビオ/フクハラ(*)/ダイイチ(*)/COOP さっぽろ(*)



手づくりパンの店 じゅん&まき

清水町御東1条2丁目1

TEL 0156-69-4888

営/10:00~18:00

(なくなり次第閉店)

休/日・月曜日・祝日

(他に臨時休業あり)



小野 真秀 代表

フランスで修業を積んだ小野代表のこだわりの技が詰まったパン。何と言っても明るい奥さんとの会話が最高!地元人気のお店でお昼に売り切れるものも、お早めにご来店ください。



十勝千年の森 キサラファーム チーズ工房

清水町羽帯南10線

TEL 0156-63-3800

営/4~6月 9:30~17:00

7~8月 9:00~17:00

9~10月 9:30~16:00

休/無休 ※最終入場は30分前



※10月中旬~

4月下旬まで

冬期休業



キサラファームでは広大な放牧地でヤギを飼育し、その乳でチーズを作っています。また、放牧主体の近隣酪農家の乳を使用し、さけるチーズや熟成タイプのチーズも作って販売しています。



十勝千年の森



斉藤 真 さん



柳月スイートピア・ガーデン

音更町なつぞら1-1

TEL 0155-32-3366

営／【店舗】夏期 9:00～18:00
冬期 9:00～17:00
【喫茶】夏期 9:00～17:00
冬期 9:00～16:30
休／【店舗】無休 【喫茶】1/1



直営店
・大通本店(帯広市大通南8丁目15)
・トスカチャーナ
(帯広市西18条南5丁目45-2
弥生新道治)



花ねこパン屋

鹿追町栄町1丁目18

TEL 0156-66-3782

営／10:30～17:45
休／月曜定休(火曜 不定休、第2・4水曜休※)
※第2・4水曜は店を閉め、Aコープ鹿追店で販売。
※Aコープ販売日の前日火曜は午後4時まで営業



奥田 直樹 代表

ガラス張りの見学コース、お菓子の手作り体験工房、カフェ等を併設した十勝スイートピア・ガーデンには、年間60万人の人が訪れます。



十勝うまれのチーズロールトカチッコ

しっとりもちもちのスポンジ生地
でチーズ生クリームと小豆つぶ餡
を包んだ十勝生みのロールケー
キです。



花田 真弥 さん



共働学舎新得農場

新得町字新得9-1

TEL 0156-69-5600

(売店) 営／【4～11月】10:00～17:00 【12～3月】～16:00
休／【4～11月】無休 【12～3月】日曜
(カフェ) 営／【4～11月】11:00～16:00 (L.O.)
休／【4～11月】火・水・木 【12～3月】休業
※営業時間、休日は変更になることがございます。



宮嶋 望 代表



共働学舎新得農場では、欧州の伝統的なチーズ製造技術で、ブラウンスイス牛のミルクからチーズを手造りしています。新得町の気候・風土・水脈を考慮して、自然の摂理のままの酪農を目指しています。



ほっこう 北広牧場

新得町字新得基線85-13

こちらで販売はしておりません

問合せ用メールアドレス
info@hokkoh-farm.co.jp



Instagram



Online shop



濃厚ふわふわミルクソフト

「牛も人も幸せに」を経営理念に4つの酪農家が統合して生まれた牧場です。飲むヨーグルトの製造や、夏には主に新得町内にキッチンカーを出してソフトクリーム販売もしています。出店スケジュールはInstagram(@hokkohmilk)でご確認下さい。



ほっこうミルクの
のむヨーグルト



牧場スタッフの
皆さん



高橋菓子店

足寄町北2条1丁目25

TEL 0156-25-2272

営/10:30~19:00

休/日曜日

焼き上がり時間

本食	10:30頃 16:00頃
甘納豆 食パン	14:00頃
豆パン	16:00頃



「行列のできる食パン」で知られる昭和32年創業の高橋菓子店は、その名の通り元々はお菓子屋さん。今でも店内にはてづくりの和菓子・焼き菓子がずらりと並んでいます。



高橋 公子 さん



陸別町

陸別町字東1条3丁目1番地



販売はこちら 道の駅オーロラタウン93りくべつ

住所 足寄郡陸別町大通 (国道242号沿い)

TEL 0156-27-2012

時間 4~10月 8:00~18:00 11~3月 9:00~17:00

休館日 年末年始 (12/30~1/3)



町の直営施設(農畜産物加工研修センター)で専門の職員が製造しています。りくべつ牛乳は月数回の限定生産となっており、販売日は町のHPで確認できます。また、鹿ジャッキーは陸別町で捕獲された鹿を使用しています。「日本一寒い町りくべつ」で育った自然の味をぜひ味わってください。



北海道十勝の味噌・醤油屋

渋谷醸造株式会社

本別町共栄14番地3

TEL 0156-22-2077 HP

営/8:00~17:30 休/日曜日、年末年始

※ゴールデンウィークとお盆時期は営業時間変更あり

工場に直売所併設



創業1933年(昭和8年)より「安心、安全で身体にやさしい味噌、醤油を、一番おいしい状態でお届けしたい」とこだわり続けてきました。添加物を一切使わず昔ながらの製法で歳月をかけて熟成します。減農薬栽培の十勝・本別産「とよまさり」を丸ごと使用し、大豆本来の旨味、甘味があり香りのよい味噌・醤油を味わって頂くことができます。



岡田 清信 代表取締役



十勝しんむら牧場

牧場のショールーム『クリームテラス』

上士幌町上音更西1線261番地 (帯広駅から車で約50分)

TEL 01564-2-3923

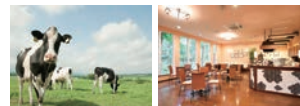
営/10:30~17:00 (L.O. 16:30)

休/4~10月 火曜日 11、12月 火・水曜日

※年末休業 ※Xmas後~3月末は休業

直営店
クリームテラス
エスタ帯広駅前
TEL 0155-26-2346

取扱店
ココノスキ(札幌)
営業時間は施設に
準ずる



お客様の食卓により近い存在であるために、牧場の美味しさ、楽しさ、素晴らしさをお伝えし、つなげていく事が十勝しんむら牧場の「牧場どまんか」です。



新村 浩隆 社長

帯広市内

26 38 12 2 11 23 24 25 3 4 27

帯広三条高

白樺通

帯広大谷高

● ボヤール
ますや

春駒通

柳月トスカチーナ

緑ヶ丘公園

グリーンパーク

● おびひろ動物園

弥生通

● 陸上自衛隊
帯広駐屯地

帯広の森
陸上競技場

帯広の森
野球場

柳月大通本店

● トラントランますや
● しんむら牧場
エスタ店

礼内川



HP WEB SHOP SNSは「岡田五十鈴」で検索下さい



ここでも買えます
ナチュラルココ本店、ケアラーサポート



春先の2週間程だけ採取する事ができる白樺樹液。身体に必要なミネラルが含まれ、すーっと身体に染み込みます。できるかぎり有機・農薬不使用の豆と野菜を使い、添加物を使わず、白樺樹液と素材の味を生かし、自然の味を大切に仕上げました。簡単に美味しく、家庭から添加物を減らしていく為の、食育講座、料理教室、味噌づくり講座も承っております。



岡田 代表

十勝ブランドパンフレットは
掲載希望事業者のみを掲載しています。

公式ホームページでは全ての十勝ブランド
登録品・登録事業者をご覧頂けます。

ぜひホームページへ
お越しください！



