

中標津町地場産品一覧

No.	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期	特徴、こだわり	主な販売先	販売する際の規格(最小ロット等)や卸・小売価格等
1	伯爵	なかしべつマリンスファーム	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-73-4302 FAX 0153-73-4303	http://www.ja-nakashibetsu.or.jp/malince/index.html	10月～12月	中標津町にある根創農業試験場で育成され、昭和49年に奨励品種となった、「男爵芋」の血統を1/4受け継いだ、やや扁平な球形で色白なジャガイモです。品種名は、「ワセシロ」と言いますが、この品種のデンプン値15%以上のものを、「伯爵」として出荷しています。旨み成分のアミ/酸が多く含まれ、デンプン値は高めで、舌触りが良く、クセのないホクホクの美味しいジャガイモなので、粉ふきいもや、ポテトサラダ、フライドポテトに適しています。また越冬してからは、甘みと粘りが増し一層美味しくなります。	町内、道内、道外、通信販売など	価格はお問い合わせください。
2	ムサマル	なかしべつマリンスファーム	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-73-4302 FAX 0153-73-4303	http://www.ja-nakashibetsu.or.jp/malince/index.html	10月～12月	中標津町で育成され、平成4年に優良品種になった比較的新しいジャガイモです。中標津町にそびえる武佐岳と、形が丸みを帯びていることからこの名がつけました。芽が浅く、肉色は淡黄で『ゴロン』とした卵形が特徴です。でんぷん値が非常に高く、ビタミンCやカロチンを豊富に含んだジャガイモで、粉ふきいも、サラダ、コロッケ、煮物にも適しており、油とも相性が良く食味が非常に良い万能ジャガイモです。※中標津限定	町内、道内、道外、通信販売など	価格はお問い合わせください。
3	北あかり	なかしべつマリンスファーム	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-73-4302 FAX 0153-73-4303	http://www.ja-nakashibetsu.or.jp/malince/index.html	10月～12月	偏球形で肉食が黄色。ビタミンやカロチンを多く含み、食味良く、粉ふきいもやサラダなど電子レンジの加熱で美味しく食べられます。	町内、道内、道外、通信販売など	価格はお問い合わせください。
4	メークイン	なかしべつマリンスファーム	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-73-4302 FAX 0153-73-4303	http://www.ja-nakashibetsu.or.jp/malince/index.html	10月～12月	女王様の国イギリスからやって来たメークイン(語源は「May-Queen」=五月の女王)は大正末期に檜山農事試験場で栽培が始まりました。メークインは長丸い卵型でくぼみは少なく、粘りがあります。比較的煮崩れしにくいので、煮込み料理に適しています。	町内、道内、道外、通信販売など	価格はお問い合わせください。
5	大根	JAなかしべつグリーンクラブ(連絡先: 中標津町農業協同組合 農産販売課)	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-72-3275 FAX 0153-72-0175	http://www.ja-nakashibetsu.or.jp/pc.html	7月～10月	平成10年より、畑作の新規作物として作付けを開始。17haからスタートしその後面積を拡大して、令和元年には106haを作付けしています。冷涼な気候と中標津独自の栽培方法で、甘くて瑞々しく育ちます。	関東・関西・九州市場、関東スーパー	
6	ブロッコリー	JAなかしべつグリーンクラブ(連絡先: 中標津町農業協同組合 農産販売課)	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-72-3275 FAX 0153-72-0175	http://www.ja-nakashibetsu.or.jp/pc.html	7月～10月	平成15年より、大根に続く新規野菜として作付けを開始。7haからスタートしてその後面積を拡大して、令和元年には30haを作付けしています。中標津特有の気温の寒暖差により甘みが強くなります。	関東・関西・九州市場、関東スーパー	
7	なかしべつ牛乳プレミアム NA2MILK	中標津町農業協同組合乳製品工場	中標津町俵橋1368番地19	TEL 0153-72-3194 FAX 0153-72-3394	http://nakashibetsu-milk.com/	通年	日本初！βカゼインのA2タイプのみを牛乳を販売！！ 中標津町のJGAP認証農場で飼育されている乳牛のうち、牛乳に含まれるβカゼインのA2タイプのみを出す牛群だけから搾乳し、製品化しました。 ※JGAP認証とは、食品安全、家畜衛生、環境保全等に取り組む農場に与えられる認証です。	【町内】Aコープ中標津店 【道内】くるの杜 【道外】MILKLAND HOKKAIDO→TOKYO自由が丘店 通信販売可	1,000ml 200ml 価格はお問い合わせください。
8	なかしべつ牛乳	中標津町農業協同組合乳製品工場	中標津町俵橋1368番地19	TEL 0153-72-3194 FAX 0153-72-3394	http://nakashibetsu-milk.com/	通年	中標津町で生産された新鮮な生乳を100%使用しています。安全で風味を損なわないよう、85℃で15分間の殺菌方法で製造しているため、コクがあるのに後味はさっぱりとしていて飲みやすい牛乳です。	【町内】Aコープ中標津店、コープさっぽろなかしべつ店、東武サウスヒルズ、中標津空港グリーンショップ 【道内】ホクレンショップ根室店、東武イーストモール端野店、イオンモール釧路昭和、イオンモール北見、北雄ラッキー各店(篠路店、新琴似四番通店、清田店、北49条店、菊水元町店、西岡店、発寒店、山の手店、千歳錦町店、長沼店、岩内店、倶知安店)、シティ各店(わっかない店、あばしり店、びほろ店、えんがる店、もんべつ店)、きたキッチン大通、くるの杜 【道外】北海道&さんこプラザ有楽町店、JAセレサ川崎セレスサモス宮前店(川崎市)、MILKLANDHOKKAIDO→TOKYO自由が丘店 通信販売可	200ml、1,000ml 価格はお問い合わせください。
9	なかしべつ珈琲	中標津町農業協同組合乳製品工場	中標津町俵橋1368番地19	TEL 0153-72-3194 FAX 0153-72-3394	http://nakashibetsu-milk.com/	通年	中標津町産の新鮮な生乳を95%以上使用しています。なかしべつ牛乳のコクを生かしているため、材料はシンプルに生乳、砂糖、コービーのみで製造しています。まろやかなコクのあるミルク感にコービーの苦みが加わり、程よい甘みが広がります。香料・安定剤などは一切使用していません。	【町内】Aコープ中標津店、東武サウスヒルズ、中標津空港グリーンショップ 【道内】東武イーストモール端野店、イオンモール釧路昭和、きたキッチン大通、くるの杜 【道外】北海道&さんこプラザ有楽町店 通信販売可	200ml、1,000ml 価格はお問い合わせください。
10	なかしべつ低脂肪乳	中標津町農業協同組合乳製品工場	中標津町俵橋1368番地19	TEL 0153-72-3194 FAX 0153-72-3394	http://nakashibetsu-milk.com/	通年	中標津町で生産された新鮮な生乳を100%使用しています。なかしべつ牛乳と製造方法は全て同じで、脂肪分だけを50%カットしました。	【町内】Aコープ中標津店、東武サウスヒルズ 通信販売可	1,000ml 価格はお問い合わせください。
11	なかしべつフレッシュクリーム	中標津町農業協同組合乳製品工場	中標津町俵橋1368番地19	TEL 0153-72-3194 FAX 0153-72-3394	http://nakashibetsu-milk.com/	通年	中標津町産の新鮮な生乳を100%使用しています。乳脂肪分45%、原材料は生乳のみで安定剤など添加物は一切使用していません。	【町内】Aコープ中標津店、東武サウスヒルズ 【道内】きたキッチン大通 【道外】北海道&さんこプラザ有楽町店 通信販売可	200ml、1,000ml 価格はお問い合わせください。
12	なかしべつなめらかクリームチーズ	中標津町農業協同組合乳製品工場	中標津町俵橋1368番地19	TEL 0153-72-3194 FAX 0153-72-3394	http://nakashibetsu-milk.com/	通年	中標津町産の新鮮な生乳の豊かなコクを、さわやかな酸味と知床羅臼海洋深層水の塩「ラウシップ」で仕上げました。なめらかな食感なので、バターやマーガリンの様にパンなどに塗って使用できます。また料理やお菓子作りにもご使用いただけます。 中標津産生乳100%使用	【町内】Aコープ中標津店、東武サウスヒルズ、中標津空港グリーンショップ 【道内】東武イーストモール端野店 【道外】JAセレサ川崎セレスサモス宮前店(川崎市)、MILKLANDHOKKAIDO→TOKYO自由が丘店 通信販売可	190g 価格はお問い合わせください。
13	なかしべつヨーグルト	中標津町農業協同組合乳製品工場	中標津町俵橋1368番地19	TEL 0153-72-3194 FAX 0153-72-3394	http://nakashibetsu-milk.com/	通年	中標津町産の新鮮な生乳を脂肪分1%に調整し、北海道産のビート上白糖を使った、オール北海道産のヨーグルトです。甘さ控えめで、酸味がなく、あっさりとした味わいです。香料や安定剤は一切使用していません。 中標津産生乳100%使用	【町内】Aコープ中標津店 通信販売可	100g 価格はお問い合わせください。
14	想いの茸	(株)日翔	中標津町字俵橋1398番地	TEL 0153-72-3226 FAX 0153-72-3229	http://omoinotake.info	通年	北海道中標津しいたけ「想いの茸」は、中標津町の自然の恵みと生産者の想いで育った椎茸です。ていねいに、ていねいにじっくり育てて、身のしまった良質なしいたけを皆様にご提供したい。この気持ちで想いの茸(おもいのたけ)という名前に決めました。想いを込めて育てた、良質なしいたけ本来の食感や香りを、ぜひお楽しみください。	中標津地方魚菜園、コープさっぽろトドック、釧根地区セブンイレブン、鮎三ツ輪商會、トリアル 通信販売可	随時お問い合わせください。

中標津町地場産品一覧

No.	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期	特徴、こだわり	主な販売先	販売する際の規格(最小ロット等)や卸・小売価格等
15	養老牛放牧牛乳	養老牛山本牧場	中標津町養老牛200-2	TEL/FAX 0153-78-2140	http://wildmilk.jp/	通年	搾乳時間以外は完全放牧で育て、配合飼料と呼ばれる穀類は不使用。生乳の持つ風味と栄養を損うことのないノンホモ低温殺菌製法により自然のままの牛乳を味わえます。牛乳の他、養老牛放牧牛乳をつかったプリン、カップジュラートも販売しています。	町内、道内、道外、通信販売など	180cc、900cc
16	しれとこやぎミルク	乾牧場	中標津町儀中8番地2	TEL 0153-73-3925 FAX 0153-72-1577	http://www.inuifarm.com/milk/	4月～12月	山羊乳は栄養価が高く、成分が母乳に一番近いため消化が良く、アトピーの子供や糖尿病の予防など、自己免疫力を高める効果があり、昔から体に良いと言い伝えられています。	通信販売など	ブラボトル(100ml、200ml)
17	じゃがいも焼酎「伯爵」	中標津町農業協同組合	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-72-2229 FAX 0153-72-4689 (Aコープ中標津店)	http://www.ja-aruru.com/	9月	中標津町特産の「伯爵いも」を使用し、黒麹仕込み・減圧蒸留にて造られた、本格芋焼酎です。軽快な香りとすっきりとした飲み口で、程好くじゃがいもらしさを感じる味わいに仕上がっています。	【町内】Aコープ中標津店通信販売可	720ml 数量限定販売です。販売時期の詳細はお問い合わせください。
18	しれとこユキイロ行者ニンニク	バイオプランツファーム(合)エコランド山菜工房	中標津町東7条南11丁目1番地3	TEL 0153-73-2453 FAX 0153-73-2453	http://eco-land.biz/	2月上旬～5月下旬 (醤油漬けやジャムなどの加工品)	知床連山南端、武佐岳山麓に広がる圃場で栽培した極太の行者ニンニクです。天然では貴重な茎が食べられるよう8年間手間暇かけて栽培し「極太」に。行者ニンニクの他、ヤーコンオリゴジャム、アロニアジャム等も販売しております。	【町内】東武サウスヒルズ通信販売可	価格はお問い合わせください。
19	そば粉(キタノマシウor牡丹そば)	そば屋わかもり	中標津町緑町2丁目	TEL 0153-78-8889 FAX 0153-78-8885	http://www.yac-net.co.jp/wakamori/index.html	通年	キタノマシウは甘味があり、香り高く、そばらしさが感じられるそばです。牡丹そばは長年栽培されている在来種のそばで、特徴は「ものすごく味が濃い」ことです。そば粉の他、玄そば、そばの実も販売しております。	電話・FAX注文	1kgから
20	そばがき	そば屋わかもり	中標津町緑町2丁目	TEL 0153-78-8889 FAX 0153-78-8885	http://www.yac-net.co.jp/wakamori/index.html	通年	そばの産地では昔からおやつとして定番のそばがきをそば屋の味で手軽に味わっていました。「そば屋わかもり」では、そばの栽培から製粉まで自社で行い、店主自ら打った自慢のそばを提供しています。中標津産幻の「牡丹そば」石臼挽きそば粉を100%使用しています。	電話・FAX注文	価格はお問い合わせください。
21	ごぼう茶	そば屋わかもり	中標津町緑町2丁目	TEL 0153-78-8889 FAX 0153-78-8885	http://www.yac-net.co.jp/wakamori/index.html	通年	そば屋が作った皮付きごぼうを焙煎したごぼう茶は、中標津産ごぼうを生産から一貫製造まで行っています。ごぼう本来のコクと香りをぜひご賞味ください。	【町内】Aコープ中標津店 電話・FAX注文可	価格はお問い合わせください。
22	開陽黒牛	中標津町農業協同組合	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-72-2229 FAX 0153-72-4689 (Aコープ中標津店)	http://www.ja-aruru.com/	通年(限定販売)	中標津町の広大な大地に育まれた牧草をよく食べ、大自然の中で酪農家の愛情をうけ健やかに育てられた、中標津町の牛肉。その中でも、黒毛和牛とホルスタインの交雑牛(F1)は、肉の旨みを引き出すため、熟成させてから販売しています。	あるる(Aコープ中標津店)	店舗販売以外は、注文が必要となります。詳細や価格につきましてはお問い合わせください。
23	なかしべつミルクীবーク	ビッグファーム大山	中標津町緑ヶ丘8番地1	TEL/FAX 0153-72-4247	http://www.milkypork.com/	通年	自家配合飼料とチーズ製造時に排出される”水分ホエー(ホエー)粉”をたっぷり食べさせ、徹底的な健康管理の育った豚から生産。	店頭販売、東武サウスヒルズ、通信販売可	ヒレ、ロース、肩ロース、モモ、バラ、ひき肉、味付けホルモン、ハンバーグ、ミートボール、ぎょうざ、ドントロ、ミルクীবークソー
24	のむヨーグルト	(有)ラ・レトリなかしべつ	中標津町北中9番17	TEL 0153-72-0777 FAX 0153-72-0966	http://www.laiterie.co.jp/	通年	新鮮な生乳にあらかじめ培養した乳酸菌を加え、じっくり時間をかけ発酵させて作ります。さわやかな酸味と生乳本来の香りやうまみが引き出せるよう、乳酸菌にもこだわり、中標津の牛乳に適したタイプのものを選んでいきます。香料、安定剤は使用せず、濃厚なので後味がすっきりした豊かな風味が特長です。	町内、道内、通信販売	150ml、500ml、900ml 価格はお問い合わせください。
25	食べるヨーグルト	(有)ラ・レトリなかしべつ	中標津町北中9番17	TEL 0153-72-0777 FAX 0153-72-0966	http://www.laiterie.co.jp/	通年	ソフトとハードの中間のタイプに仕上げたヨーグルト。なめらかな舌触りになるよう工夫した原料を、ゼラチンなどの凝固剤や香料を使わずにいねいに手詰めし、自然に固まるまで時間をかけて発酵させています。生乳のコクにさわやかな酸味と甘み、そして口あたりの良さは他では決して味わえないものです。	町内、道内、通信販売	100g 価格はお問い合わせください。
26	なかしべつミルクアイスクリーム	(有)ラ・レトリなかしべつ	中標津町北中9番17	TEL 0153-72-0777 FAX 0153-72-0966	http://www.laiterie.co.jp/	通年	中標津の牛乳と厳選した北海道産の生クリーム、グラニュー糖を使用。安定剤は使わず、独自の製法でなめらかな味わいに仕上げました。プレミアムアイスクリームと呼ばれるこのリッチな風味を充分にお楽しみ下さい。厳選した3つの味わい(ミルク・紅茶・抹茶)が楽しめます。	町内、道内、通信販売	80ml ミルク、紅茶、抹茶 価格はお問い合わせください。
27	フローズンヨーグルト	(有)ラ・レトリなかしべつ	中標津町北中9番17	TEL 0153-72-0777 FAX 0153-72-0966	http://www.laiterie.co.jp/	通年	原材料は中標津の新鮮な「生乳」のみ。はじめに無糖ヨーグルトをつくり、伝統的な「古代水切り製法」で時間をかけてゆっくりと水分(乳清)を抜いてゆきます。そうすることで濃厚なクリーム状になり、ミルクとヨーグルトの風味が濃くなります。酸味を抑えた穏やかな風味は、そのままはもちろん、フルーツやサラダ、グラノーラ、お肉料理のお供など幅広くご使用できます。	町内、道内、通信販売	80ml 価格はお問い合わせください。
28	ギリシャヨーグルト	(有)ラ・レトリなかしべつ	中標津町北中9番17	TEL 0153-72-0777 FAX 0153-72-0966	http://www.laiterie.co.jp/	通年	中標津産の新鮮な生乳を使用し、古代水切り製法と呼ばれる伝統的な製法で作った濃厚なギリシャヨーグルト。無糖なので料理やサラダにも利用できます。	町内、道内、通信販売	100g 価格はお問い合わせください。
29	メープルブラウンスイートヨーグルト	(有)ラ・レトリなかしべつ	中標津町北中9番17	TEL 0153-72-0777 FAX 0153-72-0966	http://www.laiterie.co.jp/	通年	ビュアヨーグルトに合うフレーバーとして、ふさわしい素材として選択したのは、合成的なフルーツフレーバーではなく、カナダ ケベック州で作られる伝統的なメープルシロップでした。自然素材の風味を壊さなく、札幌のメープルシロップ専門店「ギャンニオン」にコラボを申し出て、快く承諾いただき、今までにない新しいフレーバーヨーグルトの誕生となりました。	町内、道内、通信販売	150ml、500ml 価格はお問い合わせください。
30	ブリック・ド・ナカシベツ	(有)ラ・レトリなかしべつ	中標津町北中9番17	TEL 0153-72-0777 FAX 0153-72-0966	http://www.laiterie.co.jp/	通年	ブリック・ド・ナカシベツはチーズの表面を洗いながら熟成させるウォッシュタイプ。生乳からカードをつくりブロック型に形を整え、ライネンス菌入の塩水で洗いを繰り返しながら最低2ヵ月熟成させます。菌の繁殖によりチーズの表面には「ぬめり」「香り」が強くなります。香りは臭気ととられることもありますが、内部はコクが深まり美味しくなっています。ワインや冷酒に合います。魅惑のハーブ「キャラウェイ」を加えたタイプもぜひご賞味ください。	町内、道内、通信販売	100g 価格はお問い合わせください。
31	シレットドーナツ	味のオーハシ シレットコファクトリー	中標津町大通北3丁目9-1	TEL 0153-73-2110 FAX 0153-73-2320	https://siretoco23.com/	通年	中標津町で採れたしほりたてミルクと道産生クリームをぜいたくに使用し、自分たちで探索したはちみつを練りこみやさいくちどけの生地に仕上げ、コクのある塩生キャラメルを練り込んでいます。油で揚げず、独自の製法によりふわっとしっとり、素材の美味しさがじっとり味わる、どこかつかの間のドーナツです。	ジェラードシレットコ、カフェカヨウタイ、新千歳空港、インターネット販売(楽天市場)、エキュート上野店、東京駅京業ストリート店	北海道ミルク、しお生キャラメル、ココアチョコ、北海道かぼちゃ、チョコチップその他期間限定フレーバーもあります。

中標津町地場産品一覧

No.	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期	特徴、こだわり	主な販売先	販売する際の規格(最小ロット等)や卸・小売価格等
32	ジェラート	味のオーハシ ジェラートシレットコ	中標津町東2条南2丁目	TEL 0153-73-2110 FAX 0153-73-2320	https://siretoco23.com/	通年	北海道の酪農王国 中標津町のしほりたてミルクと北海道産の生クリームをたっぷり加えた、牛乳の味がする北海道ジェラートは地元中標津町のしほりたて新鮮ミルクを使用し、しっかりとしたコクと輝くような後味が特徴です。	ジェラートシレットコ、カフェカイヨウダイ、インターネット販売(楽天市場)	価格はお問い合わせください。
33	生キャラメル	味のオーハシ シレットコファクトリー	中標津町大通北3丁目9-1	TEL 0153-73-2110 FAX 0153-73-2320	https://siretoco23.com/	通年	お店の前を通るとミルクとバター、はちみつのかい香りが漂います。機械を使わず、人の手で練り上げるため、その作業は本当に大変なもの。地元の牛乳と北海道はちみつをたっぷり使用した生キャラメルは、とっても優しいお母さんの味です。	ジェラートシレットコ、カフェカイヨウダイ、インターネット販売(楽天市場)	価格はお問い合わせください。
34	牧場まんじゅう みるく	標津羊羹本舗	中標津町川西7丁目2番地	TEL 0153-73-2484 FAX 0153-72-6420	http://shibetsuyo.ukan.com/html/	通年	白あんに、バターと中標津町産生クリームをたっぷり練りこんだ、濃厚なミルクのかい香りが広がるしっとりとした食感のみるくまんじゅう。お茶はもちろん、コーヒー・紅茶・牛乳にも合います。	【町内】菓子司はせがわ、花心亭、中標津空港売店、Aコープ中標津店、東武サウスヒルズ、他町内各店舗	価格はお問い合わせください。
35	なかしべつ生食パン	(株)万両屋	中標津町西13条北12丁目1番地	TEL 0153-72-2319 FAX 0153-72-5040	https://www.manriyouya.com/about.html	通年	中標津町内の希望農場が丁寧に磨きあげた小麦粉「春よ恋」と、中標津の牛乳から搾った生乳を原料とした「なかしべつ牛乳」「なかしべつフレッシュクリーム」を万両屋の技でしっとりと仕上げた食パンです。	パン工房ひえる(フクハラ店、ビックハウス店、工場店)	価格はお問い合わせください。
36	なかしべつあんぱん	(株)万両屋	中標津町西13条北12丁目1番地	TEL 0153-72-2319 FAX 0153-72-5040	https://www.manriyouya.com/about.html	通年	パン工房ひえるの本社「万両屋」と、中標津町の老舗の和菓子屋「標津羊羹本舗」がタッグを組んで作った、地産地消の美味しいあんぱんです。原料となる小麦や小豆は、同じく町内にある「希望農場」が、手間暇かけて生産したもの。	パン工房ひえる(フクハラ店、ビックハウス店、工場店)	価格はお問い合わせください。
37	なかしべつブルタージュ「チーズフルトンス」	(株)万両屋	中標津町西13条北12丁目1番地	TEL 0153-72-2319 FAX 0153-72-5040	https://nakashibetsu-brutage.jp/	通年	濃厚なチーズの味わいの焼き菓子です。通常のガレットに使用するバターの約半量に中標津ゴーダチーズを使用し、仕上げにもチーズをそぼろをまぶして焼き上げました。北のハイグレード商品S2018選定商品。	パン工房ひえる(フクハラ店、ビックハウス店、工場店)	5個入、10個入 価格はお問い合わせください。
38	なかしべつブルタージュ「カタラーナ」	(株)万両屋	中標津町西13条北12丁目1番地	TEL 0153-72-2319 FAX 0153-72-5040	https://nakashibetsu-brutage.jp/	通年	中標津のゴーダチーズと生クリームを使用した濃厚なカタラーナです。半解凍でも冷蔵庫で解凍してもおいしくいただけます。	パン工房ひえる(フクハラ店、ビックハウス店、工場店)	1個入(キャラメリゼ、ストロベリー、ミックスベリー) 価格はお問い合わせください。
39	モッツアレラチーズ	竹下牧場	中標津町字俣落63	TEL 070-1579-1445	http://takeshita-farm.jp/	通年	竹下牧場では、ホルスタインとブラウンスイスという二種類の牛乳を牛が牛らしくのびのびと過ごせるように気を配りながら育てています。チーズ工房があるのは牧場の敷地内、牛舎からわずか数十メートルの距離。搾ったミルクを手早く丁寧に運べるから、鮮度や状態を変えることなく、チーズにできるのです。	ushiyado、Aコープ中標津店	価格はお問い合わせください。
40	マリボー	竹下牧場	中標津町字俣落63	TEL 070-1579-1445	http://takeshita-farm.jp/	通年	マリボーは「ケセのないマイルドな味わいで、生乳の甘さを感じられ、ゴーダチーズよりソフトで食べやすいチーズです。竹下オーナーの奥様が長年のチーズ研究から厳選したチーズであり、子どもから大人まで楽しめるチーズです。加熱することよく伸び、ピザ、グラタン、チーズフォンデュに最適。もちろんそのままでも美味しく頂けます。	ushiyado、Aコープ中標津店	価格はお問い合わせください。
41	マリボー-CUBE	竹下牧場	中標津町字俣落63	TEL 070-1579-1445	http://takeshita-farm.jp/	通年	マリボーを食べやすい一口大にカットしたもの。お子様でも食べやすく、そのままおつまみにもおすすめです。	ushiyado、Aコープ中標津店	価格はお問い合わせください。
42	マリボー(シュレッド)	竹下牧場	中標津町字俣落63	070-1579-1445	http://takeshita-farm.jp/	通年	マリボーのシュレッドタイプ。細かくなっているの、ピザやグラタンなどのチーズを溶かして使いたいときにおすすめです。もちろんそのままでも美味しくいただけます。	ushiyado、Aコープ中標津店	価格はお問い合わせください。
43	リコッタ	竹下牧場	中標津町字俣落63	070-1579-1445	http://takeshita-farm.jp/	通年	竹下牧場のリコッタは生クリームを加えて製造しているので、とてもクリーミーな仕上がりとなっており、生乳の自然な甘さを感じられます。やわらかくて口当たりが良いので、そのまま食べてもよし、ふかし芋やサラダなどにもぴったりです。	ushiyado、Aコープ中標津店	価格はお問い合わせください。
44	発芽麦茶	中標津クラフトモルティング ジャパン	中標津町字俣橋1736番地	TEL 0153-79-1212	https://www.craft-malting.jp/	通年	自社生産の二条大麦を発芽させ、遠赤外線焙煎をしています。熱風で麦の中心までじっくりと焼き上げることで、大麦本来の芳醇な香りを引き出しました。発芽(麦芽処理)することにより、でんぶんに糖に分解されて「ふんわりとした自然な甘さ」が広がります。麦芽は生薬としても使われており、脾胃(消化吸収機能)を健やかにし、でんぶん質の消化不良を改善し、肝の緊張を緩和とされています。	2π cows Café、Aコープ中標津店、通信販売など	価格はお問い合わせください。
45	あずき茶	中標津クラフトモルティング ジャパン	中標津町字俣橋1736番地	TEL 0153-79-1212	https://www.craft-malting.jp/	通年	希望農場が生産したあずき。北海道と言えば、良質なあずきの産地。そのあずきを丸ごと丁寧に遠赤外線焙煎し、上質なあずき茶に仕上げました。添加物など何も加えず、ただ焙煎をしただけ…。ほんのりと甘く、豆本来の香りが香ばしい。小豆には、ポリフェノールやカリウムなどのミネラルが含まれています。あずき茶は女性の味方。ミルクとの相性はバツグンです。ここ中標津の銘菓「標津羊羹本舗」と「万両屋」のコラボ商品「中標津あんぱん」のあんこにもこのあずきを使っています。	2π cows Café、Aコープ中標津店、通信販売など	価格はお問い合わせください。
46	きなこ	中標津クラフトモルティング ジャパン	中標津町字俣橋1736番地	TEL 0153-79-1212	https://www.craft-malting.jp/	通年	希望農場が生産した中標津産のゆきほまれ大豆を100%使用したきなこは、アイスやヨーグルト、牛乳で割っても美味しく頂けます。もちろんお餅やお菓子作り、お料理にもぴったり。この大豆は「中標津ユキホマレ大豆大粒納豆」にも使用されています。	2π cows Café、Aコープ中標津店、通信販売など	価格はお問い合わせください。
47	中標津ゴーダチーズ	雪印メグミルク(株)なかしべつ工場	中標津町丸山2-9	TEL 0153-72-3281	https://www.meg-snow.com/fun/factory/nakashibetsu/	通年	「中標津ゴーダチーズ」は、地元の酪農家が丹精こめて育てた乳牛から絞った牛乳でつくられ、マイルドで大人から子供まで好まれるおいしさ。雪印メグミルク株式会社 なかしべつ工場にて徹底した品質管理と衛生管理を行っている。そのまま食べても美味しい。チーズフォンデュに最適。	中標津町内各店、電話注文で道内、本州発送可	化粧箱入り500g
48	雪印北海道100さけるチーズ	雪印メグミルク(株)	東京都新宿区四谷本塩町5番1号	TEL 0120-301-369 (お客様センター)	https://www.meg-snow.com/hokkaido100/sakerucheese/	通年	たまたなく、ケセになる食感「シコシコ、キュッキュ！」 「雪印北海道100さけるチーズ」を食べた方だけがわかる、この食感！そのヒミツは「雪印北海道100さけるチーズ」の組織状組織なのですが、難しい話はさておき、「チーズの食感が「シコシコ、キュッキュ！」って何？」とおっしゃるみなさま。ぜひ、さけるチーズのこの食感を体験してみてください。 もうひとつのヒミツは、その「味」。「ケセになる食感」なのに、「ケセのない味」。ナチュラルチーズならではの「乳」の風味を活かした「ケセのない味わい」は、お子様をはじめ、家族全員で楽しめるおいしさです。	スーパー、コンビニエンスストアなど	1本25g

中標津町地場産品一覧

No.	品名	問い合わせ先	所在地	TEL・FAX	HP	販売可能時期	特徴、こだわり	主な販売先	販売する際の規格(最小ロット等)や卸・小売価格等
49	みるふちゃん	近藤商店	中標津町東1条北1丁目7	TEL 0153-72-0303	https://www.facebook.com/pages/category/Agriculture/%E3%81%BF%E3%82%8B%E3%81%B5%E3%81%A1%E3%82%83%E3%82%93%E5%B7%A5%E6%88%B	通年	中標津町計根別の久保牧場の生乳に酢を加えるシンプルな製法でつくる牛乳豆腐は、豆腐とチーズの中間のような新感覚で、わさび醤油やバジルソースに付けてそのまま食べてもよし、揚げても煮てもおいしく食べられます。	Aコープけねべつ、中標津空港売店	価格はお問い合わせください。
50	中標津ユキホマレ大豆大粒納豆	中標津町農業協同組合	中標津町東7条南2丁目1番地	TEL 0153-72-2229 FAX 0153-72-4689 (Aコープ中標津店)	http://www.ja-aruru.com/	通年	納豆は低糖質、ナットウキナーゼ・大豆イソフラボン・食物繊維…体に優しい成分が豊富で1日1度は摂りたい健康食品。日本最東端の大豆生産地『北海道中標津』。寒暖の差が大きい中標津町でごく少量のみ収穫される大豆『ユキホマレ』は、味が濃く香りの良い納豆に最適な大粒大豆。その貴重な大豆から作られる納豆には、北海道産鮭節を使用したたれがピッタリ！たっぷりかきまぜて粘りを引き出してから、鮭節のたれをかけてご飯にON！中標津の美味しい納豆をどうぞ召し上がれ！	Aコープ中標津店	40g×3パック
51	天のしずく	OSAKA FARM	中標津町南中17番地6	090-3775-9497	なし	通年	天のしずくは、北海道のめけるような青い空と、間近に見えるきらめく星空のもと、中標津で生まれた牛乳です。豊かな自然の中、四季折々の風を感じながら、真心こめて育ててきた牛さん達からの素敵な贈り物。心と体の幸せづくりに天のしずく。ぜひ一度お召し上がり下さい。	Aコープ中標津店、電話注文可	価格はお問い合わせください。
52	しあわせ10年ふりん	夢見るケーキ屋ポルテ	中標津町大通南2丁目1-1	0153-74-8164	https://www.portecake.com/	通年	店主が10年かけてたどり着いた「しあわせ10年ふりん」。「天のしずく」と「なかしべつフレッシュクリーム」を使用した、一口目からとろっと広がる濃厚なコク。とてもすっきりとした後味のふりんです。	店頭販売	価格はお問い合わせください。
53	北海道ゆきいちご	(株)シンクリッチ	中標津町開陽1360-1	0153-79-3535	https://think-r.jp/?r	通年	独自の栽培技術により通常冬に実をつける一季成りいちごの通年栽培を行っております。(株)シンクリッチ独自品種の白いちご数種をメインに栽培、赤いちごは北海道の品種の他、数種類の品種を栽培しております。	町内、道内、道外、海外、通信販売など	価格はお問い合わせください。