

## アテリオ・バイオ株式会社

自然素材を活用し、健康に良い食品の研究開発を進めている企業。昨年北海道食品機能性表示制度“ヘルシーDo”にも認定され、「ライラック乳酸菌」が手軽に摂ることが出来る製品として評判です。



おいしく、便通改善効果のある「ライラック乳酸菌が入った北海道産玉ねぎ&ごぼうスープ」がオススメの商品です。

## 有限会社 稲華屋

低農薬、有機肥料を使用したあつぱれ農法で、消費者の健康を考えた安心・安全な美味しい米と野菜づくりに取り組む農業者。平成15年には環境にやさしい農業に取り組む“エコファーマー”の認定を受けました。



オススメは「いななかやさんのトマトジュース」。糖度が高く、美味しいトマトジュースを作るために、水と肥料を極力控え完熟トマトを栽培し、トマトの水分のみで煮詰めた、自社加工のジュースです。

## たいせつ農業協同組合

アメリカのハワイ州に米を輸出するなど、海外市場の開拓にも積極的な取り組みを進める農業協同組合。農業者や消費者、農産物や環境など繋がるもの全てを“たいせつ”に農業・農協づくりに務めています。



大雪山の自然がもたらすミネラルをたっぷり含んだ「J Aたいせつ米ゆめぴりか」は、豊かな甘みと濃い味わいが特徴です。

## 株式会社 新田ファーム

食を通し、消費者へ「安心と喜び」を提供することを目指し、牛を飼育している畜産家。



極力ストレスがかからないよう、子牛から鷹栖町の自然の中を放牧させ、生後25か月から30か月のメス牛のみを出荷しています。柔らかい肉質と牛肉特有の臭みの少なさが特徴で、ふるさと納税の記念品としても大人気です。

## らーめん鷹の爪

じっくり時間をかけて引き出す豚骨の旨味に、魚介や道産野菜を足し長時間煮込み作るスープが特徴のラーメン店。旭川市や新千歳空港内、今年の6月から東京都新宿区にも店舗をオープンしました。



「らーめん鷹の爪」こだわりの味がインスタントラーメンに。鷹栖町で生産されたトマトジュースを麺とスープに練り込んだ、深みのある激辛みそ味。キムチや溶き卵を入れ、濃いスープを味わうのもオススメです。

## 鷹栖町活性化協議会

鷹栖町活性化協議会（通称、あつぱかす活性化協議会）は、特産品のPRや販売、移住・定住・ふるさと納税の促進を図ることで鷹栖町の活性化につながることを目的とし、町、商工会、町内事業者が協力し合い平成27年11月に発足しました。

## バイオアグリたかす

安心・安全な農産物を生産し、素材と栄養を生かした加工品の製造を行う事業者。



鷹栖町産のハスカップを使った「ハスカップジャム」は、まるごとにつぼんでも人気商品。グラニュー糖を控えめに加えているため、ハスカップ本来の酸味を味わうことが出来ます。パンやヨーグルト、お菓子に合わせても美味しくいただけます。

## 有限会社 助安農場

新鮮な農産物を消費者に提供することを大切にしている農業者。



無農薬で栽培した「ジャンボ生椎茸」を乾燥させ、粉末状にした「椎茸パウダー」は、添加物を一切加えていない自然派調味料。焼く・煮る・炒めるなど、さまざまな料理に合います。卵焼きに少量を加えるだけで、一味違う、おいしいダシ巻き卵が出来上がります。

# まるごとにつぼん × 鷹栖町活性化協議会

平成27年12月17日に東京都の浅草に開業した「まるごとにつぼん」。

全国各地の魅力を一挙に楽しむことが出来る「地方創生の拠点」をコンセプトにした商業施設です。

施設内には、特色豊かな地方の食品や工芸品などの販売ブース、各地の味覚を楽しむことが出来るレストランなどがあり、1階から4階まであるフロア全体が、地域の魅力を発信するためのスペースとなっています。

その中で、鷹栖町が展開しているのは3階の「おすすめふるさと」。約9平方メートルのPRブースを活用し、特産品の展示や販売、移住・定住の相談窓口、ふるさと納税の紹介をしています。

同フロア内には、出展市町

村の食材を活用したメニューを提供している「Cafe M/N」や郷土料理の教室などもあり、“見て・食べて・作って”地域の魅力を体験できるフロアとなっています。

「おすすめふるさと」への出展は、20市町村限定で、北海道からは鷹栖町のみが出展しています。出展期間は平成29年3月末まで。

首都圏のみなさんに鷹栖町の魅力をお届けする拠点、「まるごとにつぼん」へぜひ、一度足を運んでみてください。

まるごとにつぼん  
 東京都台東区浅草2-6-7  
 TEL/03-3631-3126  
 Web/  
<https://marugotonippon.com/>