

実践型地域雇用創造事業での地域特産品を活用した開発商品

北見市雇用創造協議会

NO	開発年度	開発商品名称	開発商品の内容
1	平成26年	北見豚まん	北見で生産される小麦(ゆめちから)、玉ねぎ、白花豆を使った地元素材の中華饅頭。
2		白花豆まんじゅう	日本一の生産量の白花豆のクリーム餡を包み込んだ中華饅頭。
3		かぼちゃソーセージ	北見産野菜のかぼちゃをふんだんに使った無添加、無着色の体に優しいソーセージ。
4		白花豆ソーセージ	日本一の生産量の白花豆のペーストを練りこんだビール、ワインと相性抜群のソーセージ。
5	平成27年	北見丸麦緑茶	北見で生産される小麦(春よ恋)にトウモロコシ、緑茶を合わせた風味豊かなお茶。
6		白花豆ラスク	日本一の生産量の白花豆をカステラと合わせラスクとし、ハッカ風味の砂糖液でコーティングした菓子。
7		ほたて棒	常呂で生産されるホタテ貝柱を加工する際に副次的にできる煮汁を濃縮したエキスを鶏肉、玉ねぎ等と共に練りこみ棒状に成形し揚げたナゲット。
8		白花豆カスタードケーキ	日本一の生産量の白花豆の餡とカスタードを合せた濃厚クリームをフワフワのスポンジ生地で包んだケーキ。
9		もち米アイス	北見産のもち米(きたゆきもち)を使ったモチモチ食感のアイス。
10	平成28年	塩ドーナツ	北見で生産される小麦(きたほなみ)にオホーツクの塩を使ったお酒に合うドーナツ。
11		ミントリーフクッキー	北見で生産される小麦(きたほなみ)にかつて世界一の歴史を刻んだ「ハッカ」産業を受け継ぐ和種ハッカ(ホクト)を使用したミント風味のクッキー。

12		エゾシカふりかけ	地域内で有効利用が検討されている、エゾシカ肉を原料としたふりかけ。
13		しかしぐれ	地域内で有効利用が検討されている、エゾシカ肉を原料とし、高級感を高めた鹿肉のしぐれ煮。
14	平成29年	ぶりスモーク	オホーツク海の海水温上昇の影響により常呂漁協のぶりの漁獲が上昇。常呂産ぶりを活用したスモーク製品。
15		大豆ボール	北見産大豆を活用した肉の代用食品。ミートボールとひき肉の2種類を開発。
16	平成30年	ソイフロランタン	北見産大豆を活用した小麦不使用のお土産菓子。
17		ストーンクッキー	北見産大豆、米を活用した小麦不使用のカーリングストーンの形状のお土産菓子。
18		北見豆キーマカレー	北見産の大豆、小豆を活用した肉、小麦不使用のカレー。平成29年度開発商品の大豆ミート使用。
19		ちこりプリン	端野自治区で栽培されている高級野菜ちこりの根を活用したほろ苦味のプリン。
20		ちこりのポタージュスープ	端野自治区で栽培されている高級野菜ちこりの根を活用したポタージュスープ。
21		キュウリウオのオイル漬	スーパーなどの店頭にあまり並ばないローカル魚キュウリウオに北見産のハーブで香り付した酒の肴。カルパッチョなどの海鮮サラダにも合う商品。
22		HERRICHO VY(ヘリチヨビ)	オホーツク海のにしんに北見産ハーブの風味をプラスしたにしんのアンチヨビ風調味料。
23	令和元年	イタリアンコロツケ	じゃがいもの新しい顔として北見エリアで生産されている品種スノーマーチとトマトペーストを活用したトマトコロツケ。
24		北見産フレッシュぬか床	手軽に「一夜漬け」が楽しめる北見産の香りのよい米ぬかを活用したフレッシュぬか床。
25		北見素材の冷凍総菜	高齢者向けの業務用販売や、自宅介護者をターゲットに、素材に質感、鮮やかさそのまま食欲をかき立てる、北見産の豊富な食材を活用した、嚥下しやすい冷凍総菜。

26		トマトペースト	規格外品のトマトを活用し、保存性や旨味、味の安定性が保たれ、多様な用途への使用が期待されるペースト商品。
27		ドライトマトの蜂蜜漬	トマトの規格外品と北見の花蜜のみで作られた“純北見産蜂蜜”を活用し、旨味と機能性、保存性を備えた商品。
28		ハッカチョコ	北見産和種ハッカのホクト種と良質のカカオを使った、本格的なミントチョコレート。
29		ほたての旨塩	日本で有数の水揚げ量を誇るほたての加工時に出る煮汁を活用した様々な料理に使える調味料。