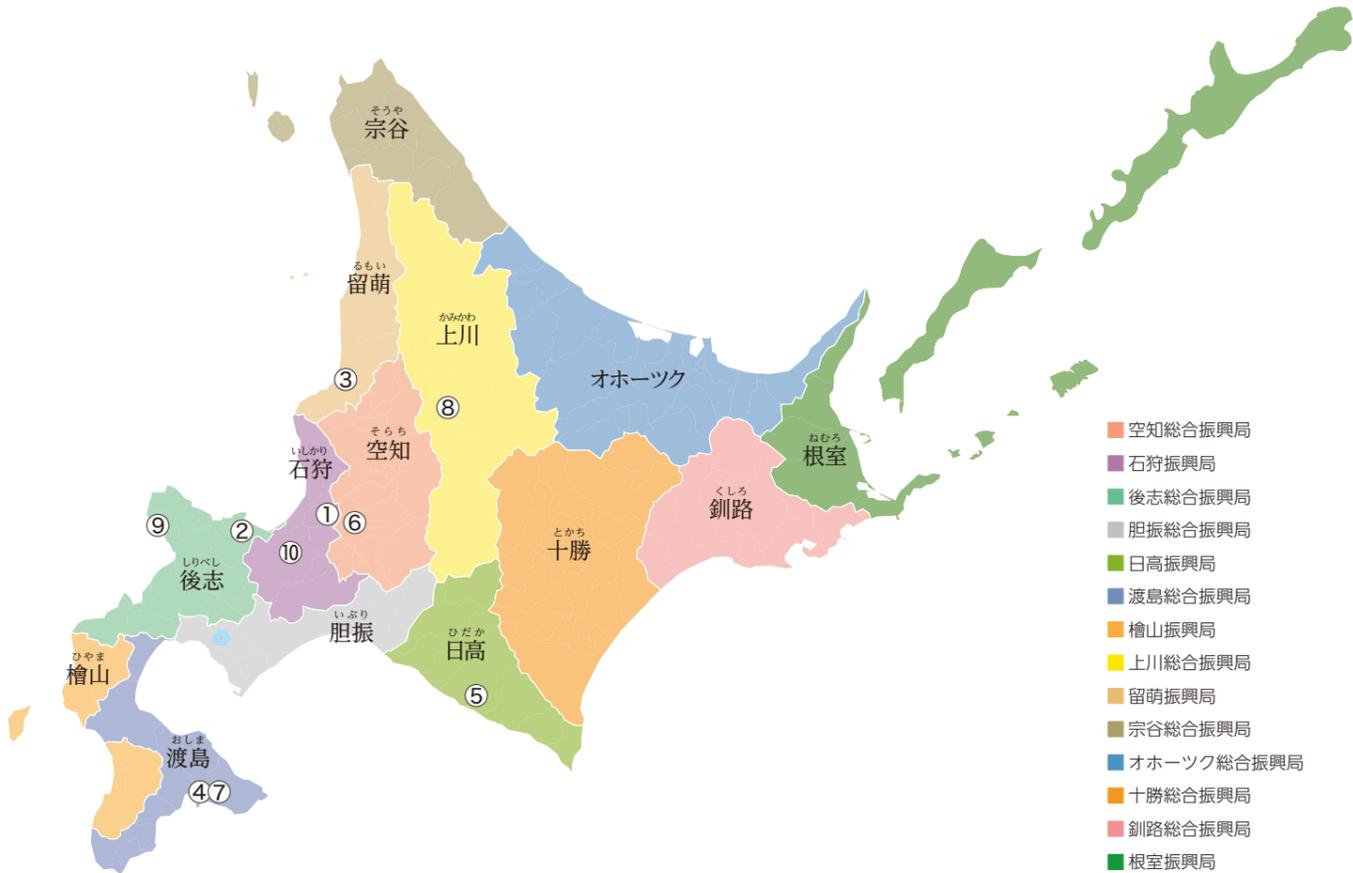


食絶景北海道×ゼロカーボンアワード 受賞商品一覧



- 空知総合振興局
- 石狩振興局
- 後志総合振興局
- 胆振総合振興局
- 日高振興局
- 渡島総合振興局
- 檜山振興局
- 上川総合振興局
- 留萌振興局
- 宗谷総合振興局
- オホーツク総合振興局
- 十勝総合振興局
- 釧路総合振興局
- 根室振興局

No.	市町村名	2024 受賞商品名	No.	市町村名	2023 受賞商品名
①	新篠津村	有機ほし甘いも	②	小樽市	ビーヴィーズ ブレンド PIWIs Blend
③	留萌市	おつまみにしん	⑦	函館市	はこだて雪んこ
④	函館市	北海道のちいさい焼きいも	⑧	旭川市	ゆうきくん
⑤	新ひだか町	ファームホロのアスパラガス	⑨	神恵内村	北海道神恵内村産 冬の生うに 龍神のたまご
⑥	岩見沢市	オニカ オニオンスナック	⑩	札幌市	乳酸菌の仕業

「ゼロカーボン北海道」の実現を食産業においても推進するとともに、消費者の皆様へ食の北海道ブランドの新たな価値を提供するため、「ゼロカーボン北海道への寄与」と「北海道の食」としての魅力の両方を満たす道産食品を知事が表彰する「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード」を令和4年度(2022年度)に創設しました。北海道の美味しいサステナブルな食品をお楽しみください。



※価格は北海道内参考価格(令和6年(2024年)2月現在)
※お酒は20歳になってから。未成年の飲酒は法律で禁じられています。

北海道「北海道どさんこプラザ」は、北海道内で製造・加工された特産品を取り扱うアンテナショップです。
https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/marke/dosankogaiyore.html



北海道経済部食関連産業局食産業振興課
〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 Tel.011-204-5312
https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/zcaward.html



食絶景北海道 × ゼロカーボンアワード 受賞商品

～2023・2024～

FOODIE ISLAND HOKKAIDO ZERO CARBON AWARD

— 食絶景北海道×ゼロカーボンアワード 大賞 受賞商品紹介 —



2024 大賞

① 新篠津村

有機ほし甘いも

有限会社大塚ファーム
石狩市新篠津村第36線42番地
TEL0126-57-2573



- 内容量：130g
- 希望小売価格：680円
- 主な原材料：有機さつまいも
- 賞味期限：90日
- 保存方法：常温

商品の特徴・アピール

有機JAS認定の自社農場で栽培したさつまいもだけを使い、自社工場で製造した干し芋です。さまざまな品種のさつまいもを、収穫してから冷涼な環境で一定期間保存し、風味や甘味が十分のってから、丁寧に手作りで干し芋に加工しました。糖分・油分が一切入らない自然のおやつは小さなお子様から、ご年配の方までおすすめできます。しっとりした食感、口の中いっぱい広がる豊かな風味、心地よい満足感を心ゆくまでお楽しみください。



ゼロカーボンに関する取組

- ・近隣から調達した有機肥料を使用して原料を生産。農福連携を活用してトラクター作業を削減。規格外のさつまいもを使用。
- ・干し芋の加工残渣を有機養鶏場に提供し、鶏糞を堆肥化して畑に還元している。
- ・さつまいもを蒸すときの蒸気を貯蔵庫に活用するなど、廃熱利用に取り組む。
- ・CO₂排出量の算定、太陽光発電と蓄電池の導入、生産・製造機械の省エネ化、自然冷熱の活用など、脱炭素に向けて積極的に取り組む。



2023 大賞

② 小樽市

PIWIs Blend

北海道ワイン株式会社
小樽市朝里川温泉1丁目130番地
TEL0134-34-2181



- 内容量：750ml
- 希望小売価格：1,771円
- 主な原材料：ぶどう(北海道浦臼町産、余市町産)
- 賞味期限：—
- 保存方法：常温

商品の特徴・アピール

G1北海道認定の赤ワインで、病気に耐性を持ち、農薬使用が低減できるぶどう品種「PIWI(ピーヴィ)品種」に着目した商品です。北海道産の黒ぶどうをPIWI品種主体にブレンドし、果実味豊かな赤ワインに醸造しました。北の産地らしい爽やかな果実風味と柔らかな口当たりのバランスの良さは、飽きのこない普段飲みのワインとしてお勧めです。北海道の持続的なワインづくりを見据えた、次世代の定番赤ワインとして自信を持ってリリースしました。



ゼロカーボンに関する取組

- ・商品コンセプトにより農業使用を低減。道産ぶどうを原料とし、フードマイルの削減。
- ・2022年4月から「サプライチェーン排出量」の算出を開始し、CO₂排出量を見る化。エネルギー管理システム導入による電力利用の効率化にも取組中。
- ・地下水を醸造タンクの冷却水として温度管理に使用するなど、自然冷熱を活用。
- ・生産性向上のため、スマート農業やDX化にも取り組む。





2024 優秀賞

③ 留萌市

商品の特徴・アピール

かずのこの親である“にしん”でつくったおつまみです。ピリ辛に味付けした北海道産ニシンを乾燥させ、旨味を詰め込みました。昔ながらのみがきにしんの製法を参考に、じっくりと味付けして丁寧に乾燥させているので、噛めば噛むほどうま味が広がり、おやつに、お酒のおつまみに最適です。パッケージデザインは「小樽産品×デザインマッチングプロジェクト」で公募により決定しました。

井原水産株式会社
留萌市船場町1-24
TEL.0164-43-0001

ゼロカーボンに関する取組

- 数の子の副産物であるニシンを、加工で発生する端材も使用し、廃棄ロスを最小化。
- 太陽光発電システムの設置やノンフロン冷凍庫、省エネボイラーの導入、共同輸送により、CO₂排出を削減。
- パッケージは、FSC認証済み資材を採用。植物由来原料の一部を使用したバイオマスインキを使用。
- 「ヤマニの森林」を保有し、育林活動により社員らの環境意識を向上。

■内容量：40g ■希望小売価格：430円
■主な原材料：にしん(北海道産)、食塩、醤油、米発酵調味料
■賞味期限：90日 ■保存方法：常温



2024 優秀賞

④ 函館市

商品の特徴・アピール

北海道厚沢部町産の希少な「白いつままいも」黄金千貫を使用した、サステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。越冬熟成により適度な甘みがあり、芳醇な香りも特徴的。また、焼きいもならではの香ばしさも食欲をそそります。1本50g前後と小ぶりの食べきりサイズです。トーストして外カリカリ、中トロトロで食べたり、冷蔵庫でひんやりさせて「冷やし焼きいも」として食べても甘くておいしいですよ。種類は「黄金千貫」の他に、北海道産の「紅あずま」と「紅はるか」もございます。

カドワーズ株式会社
函館市追分町1-25
TEL.0138-62-6077

ゼロカーボンに関する取組

- 気候変動に適応した道産さつまいもの廃棄される小さいサイズを全量買い取り、丸ごと加工。ロスが生じないため、食品ロス削減に貢献。
- デマンド装置の設置による節電、廃熱の暖房への活用、冬季の冷蔵保管施設での雪の活用など、製造の各段階において脱炭素を意識。
- 冷凍で販売し、「冷やし焼きいも」や「半解凍でアイスのように」という食べ方の提案により、賞味期限延長に向けて最大限努力。

■内容量：220g ■希望小売価格：500円
■主な原材料：さつまいも(北海道厚沢部町産)
■賞味期限：90日 ■保存方法：冷凍



2024 奨励賞

⑤ 新ひだか町

商品の特徴・アピール

日高管内初のJGAP認証(青果物)を取得した農場で生産したアスパラガスです。アスパラガスは、一度植えると収穫までに3年かかる作物です。その間、大切に丁寧にじっくり育てるために、アスパラ自体が元気でいられる環境作りを心がけています。「北海道の背骨」と呼ばれる日高山脈を水源としたミネラル豊富な水と3年かけて熟成させた栄養たっぷりの完熟馬堆肥を使用した土で育った、みずみずしく、しっかりとした食感、甘みのあるアスパラガスをお楽しみください。

農業生産法人 株式会社ファームホロ
日高管内新ひだか町三石蓬栄131番地
TEL.0146-33-2577

ゼロカーボンに関する取組

- 軽種馬産地の特性を活かし、生産工程に不可欠な堆肥やもみ殻を地元調達し、地産地消に取り組む。
- 太陽光パネルを新たに設置し、燃料削減が図れる油圧ショベルを導入。
- JGAP認証取得に伴うCO₂の見える化、施設や機械の節電の徹底、生産の各工程における作業効率化など、生産性向上の観点から脱炭素に取り組む。

■内容量：1kg ■希望小売価格：3,132円(参考価格)
※色・階級及び内容量等により価格は異なります。
■主な原材料：アスパラガス(北海道新ひだか町産)
■賞味期限：お早めにお召し上がりください。
■保存方法：冷蔵



2024 奨励賞

⑥ 岩見沢市

商品の特徴・アピール

北海道岩見沢市の特産品である玉ねぎを使用した、チップス状の零食菓子「オニカ」です。自然派ノンフライ特性製法により、素材の風味を生かし、玉ねぎ本来の旨味を引き出した、無添加・無着色・無香料のオニオンズナックができました。ヘルシーな玉ねぎを丸ごと1個分食べられます。風味が濃厚でサクッと軽い食感をお楽しみいただけます。

株式会社ボナンザ
岩見沢市1条東14丁目4番地1
TEL.090-9758-5423

ゼロカーボンに関する取組

- 規格外の玉ねぎを丸ごと使用し、可能な限りロスを削減。
- 生産地での加工により、フードマイル削減に取り組む。
- 製造過程で出る3%の端材も廃棄することなく使用するため、新商品開発に取り組む。
- 灯油ボイラーからEVの乾燥機に変更し、水分蒸発を促進することで、CO₂排出量の削減と賞味期限の延長を実現。
- リサイクル素材のパッケージを採用。

■内容量：20g ■希望小売価格：313円
■主な原材料：玉葱(岩見沢市産)
■賞味期限：6ヶ月 ■保存方法：常温



2023 優秀賞

⑦ 函館市

商品の特徴・アピール

北海道厚沢部町産の「さつまいも」と函館製造の「牛乳」を使った濃厚でなめらかなスイーツポテトに甘さ控えめな「生クリーム」をトッピングして、ふわっふわもちもちの「求肥」で包んだスイーツポテト大福です。他にもバター、生クリーム、砂糖なども北海道産の素材にこだわった地産地消を推進しています。はこだて雪んこは自然の恵みと職人の手がつくりあげる、雪のようにとろける食感。そのとろける食感で幸せを感じるため、半解凍でひんやりアイスのように食べるのがオススメです。

カドワーズ株式会社
函館市追分町1-25
TEL.0138-62-6077

ゼロカーボンに関する取組

- ロスになる規格外品のさつまいもを全量買い取り、原料として、13年前から製造・販売。気候変動に適応した地域の新産業づくりにも貢献。
- デマンド装置の設置による節電、節水マニュアルで使用量の削減、冬季の冷蔵保管施設での雪の活用など、脱炭素を意識。
- 「解凍して食べる」という食べ方提案や包材の工夫、販売店との1/6ルール設定など、賞味期限延長に向けて最大限努力。

■内容量：6個 ■希望小売価格：1,728円
■主な原材料：さつまいも(北海道厚沢部町産)、球肥、牛乳(北海道製造)
■賞味期限：90日 ■保存方法：冷凍



2023 優秀賞

⑧ 旭川市

商品の特徴・アピール

JGAP認証を取得し、自社農場で有機栽培した完熟トマトだけを使ったトマトジュースです。「大地の健康を守り、作物の健康を養い、人々の健康を育む命の仕事に取り組みます。」(三健農業)を企業理念に掲げ、北海道で50年以上農産物を作り続けてきました。旬の時期に収穫した完熟トマトを使うことで、トマトの甘味と旨味を存分に味わうことができる「ゆうきくん」は30年以上のロングセラー商品です。

株式会社谷口農場
旭川市東旭川町共栄225番地
TEL.0166-34-6699

ゼロカーボンに関する取組

- 農場運営におけるCO₂発生量を把握し、前年比5%減の削減目標のもと、脱炭素に向けた取り組みを実践。
- トラクター等の廃油を燃料として再利用。
- 規格外の有機トマトを極力新鮮なうちに商品にした上で、残滓を堆肥に活用。
- 生産情報の管理にはクラウドや社内SNSを活用し、田植機やトラクターには自動操舵装置を採用。作業効率を高め、より少ないエネルギーで収量向上を実現。

■内容量：190g ■希望小売価格：238円
■主な原材料：有機トマト(北海道旭川市産)
■賞味期限：3年 ■保存方法：常温



2023 奨励賞

⑨ 神恵内村

商品の特徴・アピール

白菜などの野菜を食べて育ったベジタリアンなウニです。市場にウニが出回らない冬季限定で、ミョウバンを使用していない無添加生うにを販売。夏の天然ウニと比較して、すっきりとした上品な甘みが特徴です。神恵内村の漁業者勇志が「神恵内ウニ養殖部会」を立ち上げ、試行錯誤の末にたどり着いた味わいです。浜の母さん、道内の農協さん・企業さん・漁業者さんの力で生産した「北海道神恵内村産・冬の生うに 龍神のたまご」をぜひご賞味ください。※令和5年度は2月中旬まで出荷予定。

古宇部漁業協同組合神恵内ウニ養殖部会
古宇部神恵内村大字神恵内村2122
TEL.0135-76-5011(神恵内村役場)

ゼロカーボンに関する取組

- 海藻を食い荒らし、ブルーカーボン減少の要因となる「やせウニ」を採取、養殖して商品化。
- ウニの餌には、道内農場から出た規格外品や、キムチ加工場から出る未利用の野菜を活用し、フードロス削減。
- 給餌頻度の少ない餌を取り入れ、給餌作業に要する船舶回数を減らすことで、燃料使用量を削減するなど、省エネルギーや生産工程の効率化等に取り組んでいる。

■内容量：80g ■希望小売価格：6,480円
■主な原材料：キタムラサキウニ(北海道神恵内村産)
■賞味期限：4~5日 ■保存方法：冷蔵



2023 奨励賞

⑩ 札幌市

商品の特徴・アピール

腸まで届きやすい白菜由来の植物性乳酸菌が生きているキムチで酸味と旨味を兼ね備えた絶品キムチです。主原料の白菜は、冬期間を除き恵庭市内の契約農家を中心に伊達市、十勝方面から調達しており、隠し味には羽幌産甘えびの加工時に発生する殻を乾燥・粉末化した海老粉を使用しています。ひとつひとつ手造りした、地産地消と原料ロスの削減に可能な限り挑戦した商品です。

株式会社香貴
札幌市西区八軒7条西11丁目1-48
TEL.011-640-5111

ゼロカーボンに関する取組

- 冬期間以外はフードマイルを意識し、道産原料を優先して調達。
- ポギキムチ(株のまま塩漬け)にすることで、一般のキムチに比べ野菜のカットロスを大幅に削減し、賞味期限も延長。
- 道内の水産加工業者から出たエビ殻を隠し味として有効活用。
- 職場全体で小さな工夫を重ねて省エネルギーを実践。

■内容量：400g ■希望小売価格：753円
■主な原材料：白菜、大根、人参、にら(全て国産)
■賞味期限：30日 ■保存方法：冷蔵