

<p>発表項目 (行事名)</p>	<p>北海道産授産製品販売キャンペーン「北海道 感動 授産フェア」の実施概要</p>
<p>概要</p>	<p>○ 北海道では、今年度、授産製品*の販売先の拡大とともに、道内外の方々への授産製品のブランド力及び認知度向上のため、「北海道産授産製品販路拡大事業」(起業支援型地域雇用創造事業)を進めています。 <small>※ 授産製品とは、障がい者施設等において、一般企業等への就労や自立生活の実現を目指して行う作業訓練の一環として、利用者が製作した製品のことを指します。</small></p> <p>○ このたび、道内外の百貨店やショッピングモールなどに臨時店舗を設けて、道内の授産事業所を対象に公募した道産授産製品の販売キャンペーンを行いますので、お知らせします。</p> <p>○ 販売キャンペーンのキャッチコピーは「北海道 感動 授産フェア」です。</p> <p>○ 道産授産製品の販売キャンペーンの結果を通じて販売手法などを検証し、道内の授産施設(約800施設)に対し、販路拡大に向けて、販売戦略などを周知します。</p> <p>○ 1月から3月の延べ52日間にわたり、継続的に民間企業とコラボしながら、表参道ヒルズのほか、道内外計10カ所のショッピングモールや百貨店などの売場において道産授産製品を販売することとしており、このように比較的長い期間にわたる物販キャンペーンの実施は、都道府県として全国で初の試みです。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>○事業名:平成25年度 北海道産授産製品販路拡大事業委託業務</p> <p>○販売箇所:札幌市の地下歩行空間や道内の百貨店、道外首都圏の百貨店及びショッピングモールなど計10カ所。</p> <p>○主な販売製品:公募した食品・木工製品など計 40~50 品目の授産製品を販売します。(※売場に応じて販売製品は異なります)</p> <p style="text-align: center;">(※公募期間:平成26年1月31日(金)まで)</p> <p>○販売時期:平成26年1月から3月の期間(※売場に応じて期間が異なります)</p> <p>○取材/公募申込先:受託企業:(株)感動いちば</p> <p style="text-align: center;">HP : http://www.kandou1.com/</p> <p style="text-align: center;">連絡先:011-211-1056(日・祝お休み)</p>
<p>参考</p>	<p>■売場の詳細については、別紙「北海道産授産製品販売キャンペーン「北海道 感動 フェア」スケジュール一覧」をご覧ください。</p> <p>■製品の詳細については、別紙「北海道産授産製品販売キャンペーン「北海道 感動 フェア」販売製品一覧」をご覧ください。</p>
<p>担当 (連絡先)</p>	<p>○保健福祉部福祉局 障がい者保健福祉課 地域づくり推進グループ { 担当者:主幹 笹原、主査 堀内 内線25-731 ダイヤルイン 011-204-5899 }</p>

北海道産授産製品販売キャンペーン「北海道 感動 授産フェア」スケジュール

回数	店舗／催事名など		実施期間 H26	日数	場所	開催地	道内外
1	ミルク&ナチュラルチーズフェア2014 (帯広開催)	百貨店	1月16日(木)～21日(火)	6	藤丸百貨店	帯広市	道内
2	ミルク&ナチュラルチーズフェア2014 (札幌開催)	百貨店	1月23日(木)～29日(水)	7	札幌東急百貨店	札幌市	道内
3	地下歩行空間催事(1月)	公共空間	1月22日(水)～29日(水)	8	地下歩行空間(北3条広場東)	札幌市	道内
4	千葉三越催事	催事	1月29日(水)～2月4日(火)	7	千葉三越	千葉県	道外
5	大阪商談会	商談会	1月31日(金)	1	ホテル大阪ベイトワー4階	大阪市	道外
6	サッポロファクトリー催事	ショッピング モール	2月7日(金)～13日(木)	7	サッポロファクトリー(フロンティア館通路)	札幌市	道内
7	地下歩行空間催事(2月)	公共空間	2月17日(月)～21日(金)	5	地下歩行空間(ISHIYA CAFE横スペース)	札幌市	道内
8	HUGマート催事	小売店舗	2月24日(月)～28日(金)	5	道産食彩HUG エントランススペース横	札幌市	道内
9	表参道ヒルズ催事	ショッピング モール	3月7日(金)～9日(日)	3	表参道ヒルズ地下3階	東京都	道外
10	北海道どさんこプラザ催事スペース	小売店舗	3月13日(木)～15日(土)	3	北海道どさんこプラザ札幌店(JR札幌駅)	札幌市	道内

合計 52 日

道内7、道外3

北海道産授産製品販売キャンペーン「北海道 感動 授産フェア」販売製品一覧(1/31まで公募中)

公募商品 10ジャンル58品目(35事業所) ※調整中につき予定の商品なども含む

■商品ジャンル:お菓子類(スナック系)

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 ガーリックラスク	元お菓子メーカーにいた職人が、手軽に食べられておつまみにもおやつにもなるお菓子をと考えて出来た一口サイズのガーリックラスク。	ギャラリーヴィン(石狩)
2 クッキー	丸い形の小さくて食べやすいクッキー外はサクッと中はやわらかい食感も人気の1品。	ワークショップサンワ(札幌)
3 クッキー	大人気の100円クッキーは、地元の幼稚園でも注文が殺到するほどの商品。量、価格とも満足の1品道産小麦を使用して、素材にもこだわった1品。	菊水ワークセンター(札幌)
4 カボチャクッキー	道産小麦を使って、丁寧に焼き上げた人気の商品。味も数種類あり、ひかり工房人気の1品。	ひかり工房(札幌)
5 スティックブラン	プレーン、青のり、ゴマ、黒千石の4種類あり、道産の小麦をはじめ、素材にこだわった健康志向の方向けのこぼしおやつ。	ワークセンター栗の木(栗山町)
6 道産てんさいかりんとう	道産の甜菜を使い、しっとりとした食感と甘さ控えめな大人のおやつ。	Re~らぶ(札幌)
7 元祖ごません	噛めばかむほどコクのある味わい。ごまをたっぷり使用し、1つ1つ丁寧に手づくりで作りあげている。	Re~らぶ(札幌)
8 乾燥りんご	七飯産のりんごを使用し、8~10時間じっくり乾燥させたりんごチップスのようなお菓子。	ぽぼろ館(七飯町)
9 岩見沢産オニオンスティック	岩見沢のキタノカオリ小麦を使用して作ったおつまみスティック岩見沢産の自然農法玉葱を餡色になるまで炒め練り込んだ、ビールのつまみにも合う一品。	と・わーく(岩見沢)
10 各種スティックケーキ	ミルクティー、コーヒー、キャラメル、メープル、黒ゴマの5種類。スティックタイプで食べやすいと好評です。	ワークショップ上野幌(札幌)

■商品ジャンル:パン類

商品名	商品特徴	事業所名(所在地)
1 天然酵母クルミ	道産小麦と自家製天然酵母を使い、クルミも有機にこだわった、安心、安全のこだわりパン。	ひかり工房(札幌)
2 天然酵母クルミカレンズ	道産小麦と自家製天然酵母を使い、クルミも有機にこだわった、安心、安全のこだわりパン。	ひかり工房(札幌)
3 天然酵母プレーン	道産小麦と自家製天然酵母を使い、素朴な味わいが楽しめる。チーズとの相性もいい。	ひかり工房(札幌)
4 天然酵母いちじく	道産小麦と自家製天然酵母を使い、有機いちじくが入った人気パン。	ひかり工房(札幌)
5 ブロード	元菓子メーカーの商品作りをしていた職人がこだわって作った味わい深い素朴なパン。	ギャラリーヴィン(石狩)
6 ノア	ハード系パンで一番人気。改良を加えて、より風味が増した逸品。	ギャラリーヴィン(石狩)
7 ソフト山型	もちっとした食感と、香りがいい食パン。ふわふわ。	ギャラリーヴィン(石狩)
8 トマトパン	トマトペーストが練り込まれたチーズと相性抜群の商品。ふわっと香るトマトの風味が絶妙。	ていね・さくら館(札幌)

■ハム・ソーセージ(畜産加工品)

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 荒挽きフランク	北海道産の豚肉(契約養豚場)を使い、添加物は限りなく控え、素材の風味を活かしたフランクフルトです。幅広い年齢層に大人気。	フレーバーカントリー(新十津川)
2 イカスミフランク	イカスミの粉末を生地に練り込んで、鏡面ではなく、中身まで真っ黒なフランクフルトです。ほのかに香るイカスミ独特の風味が好評です。	フレーバーカントリー(新十津川)
3 マイルドベーコン	北海道産の豚肉(契約養豚場)を使い、添加物は限りなく控え、スモークの香り豊かで脂身がジューシーなベーコンです。	フレーバーカントリー(新十津川)
4 ロースハムスライス	地元の上質ロース肉をロープで巻き上げた最高級のハムです。やわらかく、しっとりした食感で、素朴な風味が持ち味です。	フレンズ(北見)
5 マイルドウインナー	軟脂、軟骨。血塊などを除いた原料肉を絹挽きし、香辛料とともに練り上げて羊腸に詰めた、味わいのあるマイルドな舌触りの商品です。	フレンズ(北見)
6 荒挽きウインナー	ウインナーの生地に粗挽き肉を混ぜて、桜のチップでじっくりスモークした商品。	みどりの園(陸別)
7 チーズヴルスト	ウインナーの生地にたっぷりのチーズが混ぜ込まれたソーセージ。加熱しすぎると中のチーズが溶けだしてしまうほど。	みどりの園(陸別)
8 シュワインツヴルスト	完全無添加であり、ポイルだけで仕上げた白いソーセージ細めで荒挽きタイプ。	みどりの園(陸別)
9 合鴨スモーク	自社で育てている合鴨をスモーク。	滝川新生園(滝川)

■商品ジャンル:海産加工品

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 一等昆布(100g)	北海道浦河の自然の恵みがたっぷりつまった一等級日高昆布。昆布巻きなどにも最適。	べてる就労サポートセンター(浦河町)
2 がごめ入りとろろ昆布	函館近海で育った真昆布とがごめ昆布を程よくブレンドしたとろろ昆布。	サン・フラワー(釧路)
3 食用ふのり	北海道太平洋岸の手づかみふのりを水洗いし乾燥しました。	サン・フラワー(釧路)
4 パリッとしたけ	椎茸から作ったおつまみ、塩を振るだけで作ったスナック感覚で食べれる商品。添加物などは使用していません。	レラ・もうらい(石狩)
5 乾燥しいたけ(刻み)	ふれあいきのこ村で収穫される椎茸で作った乾燥シイタケ。丸と刻みがあります。	レラ・もうらい(石狩)
6 いかの塩辛(150g)	1杯のイカをまるごと使ってゴロの風味を利かせた一品。イカ本来の味を楽しめる。	フレーバーカントリー(新十津川)
7 いかの白造り(150g)	ゲソとミミを入れず身だけを使い、手作りこうじで甘め仕上げ。上品な味わいを楽しめる。	フレーバーカントリー(新十津川)
8 原木しいたけごはんができたちゃうもん	原木椎出来上がります。茸は東米里しいたけ村の椎茸を使用。肉厚で、椎茸の濃い味が特徴。細かく刻んで、ごはんに混ぜるだけで、簡単に寿司飯が。	はあと地域共同作業所(北斗市)
9 特上ひじき	地元で採れるひじきを製品化。	はあと地域共同作業所(北斗市)

■商品ジャンル:お茶・珈琲・トマトジュース

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 ブレンドコーヒー	豆を1つ1つ選別し、選別した豆を焙煎してじっくり炒ったこだわりの珈琲。小袋のドリップ珈琲もあり、札幌のレストランにも提供している商品です。	五条屋珈琲(札幌)
2 ごぼう茶(十勝産ごぼう100%)	十勝産ごぼうを100%使用した、えぐみの少ない飲みやすい商品。食物繊維が豊富で、女性にも大人気のごぼう茶が40gの大袋入で、500円とお得です。	帯広ケアセンター(帯広)
3 ピリカの恵み(トマトジュース)	地元比布で取れる、RS-13という品種の自家製トマトを使い、自社で製造した数量限定のトマトジュース。濃い飲み口で、トマトの甘味と酸味がしっかり感じられる。	フレンズ(比布町)
4 エントのお茶	白老で収穫される野草をお茶として加工。白老限定。シソ科のナギナタコウジュをアイヌ語で表現したものをエントといい、ハーブティーのような香りで飲みやすい。	ホープ(白老)
5 健康黒豆茶	施設が無農薬栽培した黒大豆を使用。黒大豆に含まれる成分がダイエット効果や健康・美肌によいと女性にも大人気。	工房こぶし・いこい(岩見沢)
6 太陽の水(トマトジュース)	化学肥料や農薬を使用することなく、自家栽培、自家製造にこだわって作るトマトは、生ゴミをリサイクルして内城菌という有用土壌菌を使用して、有機菌体肥料を製造する内城菌農法を実践している。この農法によりアミノ酸が増し、糖度も高いトマトの完熟部分だけを使い、0.1%の自然塩を隠し味に使ったこだわりのトマトジュース。	のぞみ(美深町)

■商品ジャンル:麺類

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 生粋うどん	北海道産小麦、天塩、手稲山麓の地下水を使用した自家製生うどん。防腐剤、着色料を一切使用していないので安全・安心に食べれる。	ワークショップサンワ(札幌)
2 クリーンメン	北海道産小麦を使用した自家製麺。防腐剤、着色料を一切使用していないので、安全・安心に食べられます。ゆで時間は2~3分。	ワークショップサンワ(札幌)
3 キジラーめん	施設で飼育しているキジのガラを使ったスープはあっさりしているがコクのある味わい。	ワークつかさ(岩見沢)

■商品ジャンル:豆類

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 古里だんご(でんぶんだんご)	地場産品を使い、ふるさと団子(金時豆)、いもだんごかぼちゃだんごなどを作っています。	知床どんぐりの家 シャリーズキッチン(斜里町)
2 金時豆	自社で栽培された黒豆をはじめ、小豆、とら豆、大豆などを栽培しています。	小樽四葉学園(小樽)
3 豆各種(青大豆・白大豆、小豆)	倶知安町で、自社栽培の豆を数種類作っており、毎年人気で売り切れる商品です。	ワークショップようてい(倶知安)
4 ほしのゆめ特A(蘭越産)2kg	蘭越で生産された特Aのお米を数量限定で販売。北海道でも最近美味しいと評判の蘭越米を是非ご賞味下さい。	クローバーズ(札幌)

■商品ジャンル:その他農産物加工品など

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 いんかがめざめたピクルス	音更の波佐農場のインカのめざめとひとみを使用したピクルス。極小サイズのみで作ったホクホクした食感の商品。	光ファクトリー(札幌)
2 黄金豚 蒸し豚まん	肉は伊達産、生地は道内産小麦、玉ねぎは伊達産、道内産を使用。地元食材にこだわって、1つ1つ手作りの豚まん。プレーン、オニオンペッパー、生ハムとチーズの3種類生ハムは黄金豚、チーズもカチョカバロで地元産。	第2ふみだす(伊達市)

■商品ジャンル:石鹼小物類

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 手造り石鹼	食用廃油を使用した、環境に優しい石鹼。中でもホエイ石鹼は、平成20年にJIS規格をクリアし、品質の高い石鹼です。ホエイラベンダーは21年にJIS規格をクリア。	Re~らぶ(札幌)
2 オリーブ石鹼	手作りのオリーブ石鹼。白は、オリーブオイル100%	Re~らぶ(札幌)
3 ペン・印鑑たて	木材から作ったカメとテントウムシのペン、印鑑たて。	千螢社(函館)
4 籐工芸 カゴ各種	手作りの籐製品。カゴから帽子かけまで。	自立支援センターほのぼの(根室)

■商品ジャンル:皮製品

商品名	商品特徴	授産施設名(所在地)
1 ブックカバー	全22色の合成皮革製の文庫本用カバー。	ハートバッグ(札幌)
2 ペンケース	全22色の合成皮革製のペンケース7。	ハートバッグ(札幌)
3 プチバッグ	全22色の合成皮革製のプチバック。	ハートバッグ(札幌)