

料理に使用した道産食材一覧

※ 東京大会の調達基準に位置付けられた認証等を取得した生産者などの食材

食材名	調達基準	産地など	特徴など	提供者	電話番号
米(ななつぼし)	ASIAGAP ver.1	JAあさひかわ		あさひかわ農業協同組合	0166-37-8855
米(ななつぼし)	GLOBALG.A.P.	岩見沢市	特別栽培	北海道岩見沢農業高等学校	0126-22-0130
ばれいしょ	GLOBALG.A.P.	JA北ひびき	特別栽培 (男爵、とうや、キタアカリ)	北ひびき農業協同組合	0165-22-4580
たまねぎ	GLOBALG.A.P.	JA北ひびき	特別栽培	〃	〃
かぼちゃ	GLOBALG.A.P.	JA北ひびき	特別栽培	〃	〃
ブロッコリー	GLOBALG.A.P.	JA北ひびき	特別栽培	〃	〃
セルリー	GLOBALG.A.P.	JAとうや湖	JAとうや湖では、セルリーのほかにも、ばれいしょ、にんじん、きゃべつ、ピーマン、だいこんなど11品目でGLOBALG.A.P.認証を取得	とうや湖農業協同組合	0142-87-2033
こむぎ(全粒粉)	GLOBALG.A.P.	士幌町		北海道士幌高等学校	01564-5-3212
牛肉(乳用種 ロース)	JGAP	(株)ホクチクファーム標茶	ヘルシーな赤身牛肉	ホクレン農業協同組合連合会	011-232-6880
牛肉(乳用種 モモ)	JGAP	(株)ホクチクファーム標茶	ヘルシーな赤身牛肉	〃	〃
しいたけ(生、乾燥)	JGAP	白老町	菌床栽培	北海道きのこ生産・消費振興会	011-684-1230
きくらげ(生、乾燥)	JGAP	白老町	菌床栽培	〃	〃
まいたけ(乾燥)	JGAP	栗山町	菌床栽培	〃	〃
ほたて貝柱	MSC	オホーツク	道産の天然ホタテガイを水揚げ後貝柱のみ急速冷凍	北海道漁業協同組合連合会	011-231-2161
ボイルほたて	MSC	噴火湾	道産のホタテガイを蒸して殻を取り外した	〃	〃
甘えび	資源管理	北海道	日本海で水揚げされた甘えび	〃	〃
秋鮭フィレ	資源管理	北海道	道産の秋鮭を3枚おろしに	〃	〃
真昆布	資源管理	北海道(道南)	道南産真昆布を乾燥	〃	〃
にしん開き干し	資源管理	北海道(道東)	道東産にしんを一夜干しに	〃	〃
真ほっけ開き	資源管理	利尻・礼文島	利尻・礼文島産の脂ののったほっけを開き加工し一夜干しに	〃	〃
ぶりフレーク(塩味、醤油味)	資源管理	北海道	道産ぶりをフレーク加工	〃	〃
ほたて貝柱フライ	MSC	北海道	道産ホタテガイの貝柱のみをフライに	〃	〃
さけメンチカツチーズ	資源管理	北海道	道産秋鮭の身をメンチカツ状にし、チーズを合わせた	〃	〃
白身魚と豆腐のハンバーグ	資源管理	北海道	道産スケトウダラのすり身に野菜と豆腐を加え、フライパンでできるハンバーグ風に	〃	〃
北海道産白身魚の唐揚げ	資源管理	北海道	道産スケトウダラの切り身を唐揚げに	〃	〃
骨まで食べられるカレイ唐揚げ	資源管理	北海道	道産黒カレイを使用し、骨まで食べられるようレトルト加工	〃	〃