

たかすの名産品



鷹栖牛

鷹栖町のゆったりとした大自然の中で、のびのびと育ったご当地牛。生後25カ月～30カ月の希少な交雑牛を出荷、肉質が柔らかく牛肉特有の臭みが少ないのが特徴です。「一頭一頭、愛情を込めて目が行き届いた飼育をしたい」との思いから、少数飼育をしています。鷹栖町の稲わらを与え、敷料は麦わら、もみ殻を使用。地元産にこだわったご当地牛です。



新田ファーム

直営鷹栖牛販売店

鷹栖町南1条3丁目6番1号 ☎0166-76-1430

<http://www.nittafarm.com/>

販売店情報 直営鷹栖牛販売店/たいせつ農産物直売所



原崎農園の乾燥大豆

「伝承館の手づくり豆腐」や「豆乳プリン」の原材料として使用されている原崎農園の乾燥大豆。大豆たんぱく質、大豆イソフラボンや食物繊維など栄養素を豊富に含む食品として注目されています。サラダや煮物などにしても相性抜群です。

原崎農園

鷹栖町12線14号 ☎090-1640-4369

<https://www.facebook.com/harazakifarm/>



でおいしいごはん。



菌床生椎茸

第11回北海道きのこ品評会(平成26年度)で日本特用林産振興会長賞を受賞。色や形が美しく、肉厚でみずみずしい菌床生椎茸です。プリッとした食感で風味も豊かなため、焼き椎茸やすき焼きに入れるなど、さまざまな料理によく合います。年中無休で直接販売もしています。

有限会社 ビジネスファーム(そ菜センター)
鷹栖町13線13号 ☎0166-87-3130



あかずに
ぴったり



伝承館の手づくり豆腐

鷹栖町産の大豆「大袖振」を使用。甘みの強い昔ながらの味で、大豆本来のうま味が堪能できます。アルカリ還元水を使用しており、体に優しい豆腐です。伝承館では豆腐が購入できるほか、豆腐づくしのコース料理が食べられます。古民家を改装した、純和風のゆったりとした空間の中でこだわりの豆腐をお召し上がりください。

手づくり豆腐料理の店 伝承館

鷹栖町18線9号 ☎0166-87-4446
営業 11:00~21:00 休 水曜



販売店情報 とわ北斗/地産地消の店 チコリ
たいせつ農産物直売所

エゾシカ肉の缶詰

エゾシカ肉料理の専門店「山恵」で販売している缶詰。わずかな時間で味が変わってしまうエゾシカ肉を、山恵では長年の経験を生かし臭みが少ないように処理しています。カレー風味なのでご飯のお供、おつまみにもぴったり。「たけのこ味噌」味もおすすめ。

鹿肉レストラン山恵(さんけい)

鷹栖町13線16号 ☎0166-87-4229

☎平日9:00~17:00 土・日祝9:00~17:30

☎火曜(祝日の場合は水曜)

http://takasu-sankei.com/index.html

販売店情報 とわ北斗／ふるさと産品販売所／山恵



あっぱれ三升漬け

さんしょうづ
低農薬、有機肥料を使用した「あっぱれ農法」を实践する「稲華屋」の三升漬。夏の日差しをたっぷりあびた唐辛子と、稲華屋で育てたお米(ゆきひかり)でつくる麴をじっくりと醤油に漬け込みました。唐辛子の辛さと麴の甘みが絶妙にマッチした逸品。成熟前の唐辛子を使用した普通タイプと、熟した唐辛子を使用した辛口の2タイプがあります。

有限会社 稲華屋(いなかや)

鷹栖町11線7号 ☎0120-193-178

http://www.16.plala.or.jp/inakaya-farm/

販売店情報 とわ北斗／ふるさと産品販売所



ごはんのおとも

たかすの食卓「かけるたかす」「まぜるたかす」

町内で人気の料理店・駒胸の店主監修のもと、鷹栖牛を使用したビーフシチュー・牛鍋・ポロネーゼ(ミートソース)を、おいしさそのままにレトルトパウチに。原材料の野菜もすべて鷹栖町産を使用した、こだわりの逸品です。

「まぜるたかす」は全3種類の佃煮です。助安農場で無農薬栽培された安心・安全なきくらげと椎茸の佃煮と、そこに鷹栖牛のひき肉を加えたもの、唐辛子の辛みを効かせたものの3タイプ。

株式会社 バイオアグリたかす

鷹栖町南2条2丁目1番地

☎0166-87-5032

販売店情報 とわ北斗／ふるさと産品販売所



鷹の爪のインスタントラーメン

開業当時の味をベースに、常にこだわりの味を追求し進化し続けている人気ラーメン店「らーめん鷹の爪」の味をご家庭でも味わうことができる生ラーメンです。

厳選した数種類の味噌を絶妙なバランスでブレンドした特製味噌、魚介の旨味がたっぷり詰まった海鮮旨塩、そして熟成された醤油を使い、鷹の爪流に進化させた特製醤油。

多くのラーメンファンの舌をうならせてきた鷹の爪の味をご堪能ください。

らーめん鷹の爪

鷹栖町南1条2丁目9-8 ☎0166-87-3085
<http://takanotsu.me/>

販売店情報 らーめん鷹の爪各店 / とわ北斗
旭川空港ショップ エアポート・リラ



椎茸パウダー

生椎茸を乾燥させ、うま味が増した状態で粉末状にした助安農場の「椎茸パウダー」。添加物は一切加えていないので、椎茸本来の風味と栄養を味わえます。みそ汁のだしはもちろん、和洋中華、さまざまな料理の調味料として重宝します。

有限会社 助安(すけやす)農場
鷹栖町11線11号 ☎0166-87-3612
<https://www.sukeyasu.com/>

販売店情報 とわ北斗 / 地産地消の店 チコロ
たいせつ農産物直売所



おみそ汁が
よりおいしい

鷹栖の味噌

開拓時代から続く醸造法を今に受け継ぐ、手づくり本格派味噌です。上質で安心の北海道産の大豆を使用し、コクを引き出す麴を加え、じっくりと熟成させた減塩タイプです。シンプルにみそ汁にしてもおいしいですが、味噌本来のしっかりとした味を楽しむなら、鷹栖町産の新鮮なきゅうりにつけて食べるのもおすすめです。

株式会社 鷹栖町農業振興公社
鷹栖町11線5号 ☎0166-87-2938

販売店情報 Da・マルシェ北野店
たいせつ農産物直売所



ラベンダー雑貨

鷹栖町で有機栽培されたラベンダーを使用。大切に育てた『丘紫(おかむらさき)』の花穂を丁寧に手摘みし、本来の自然な香りや成分を抽出できる低温真空抽出を用い、製造しています。頭痛や筋肉痛などの痛みを緩和させ、心身の疲れを癒し、リラックス効果があるとされています。

完熟りんごと混ぜ合わせた「アップルラベンダージュース」もオススメです。

有限会社 グラスファーム
鷹栖町15線19号
☎0166-87-5031 (携帯 090-6264-5031)



販売店情報 とわ北斗



パンとの相性もバッチリ!



百花蜜

アカシア

はちみつ

雄大な大地ときれいな空気の中で育った、鷹栖町近郊の花から採蜜した純粋はちみつ。「アカシア」「クローバー」「百花蜜」「シナハチミツ」を取り扱っています。上品でくせのない香り、あっさりした味の「アカシア」、まろやかな甘みとコクのある「クローバー」、採蜜する場所や時期などで味と香りが違う「百花蜜」、ハーブのような香りの「シナハチミツ」、数種類の味が楽しめる「はちみつお試しセット」も販売しています。

みつばち工房 山路(やまし)
鷹栖町15線10号 ☎0166-87-5344

販売店情報 とわ北斗 / 地産地消の店 チコロ



たかす
みやげ

JAあさひかわ「ゆめぴりか甘酒」

JAあさひかわ地域でとれた「ゆめぴりか」と米こうじで作った、砂糖不使用、アルコール分0%の甘酒です。

米こうじ甘酒は、砂糖を使用しない天然の甘さが、さっぱりとした味わいで、冷やしても温めてもお好みで楽しむことができます。ノンアルコールのため子どもから大人まで幅広い年齢層にお飲みいただくことができる飲料です。

あさひかわ農業協同組合
旭川市豊岡4条1丁目1番18号
(販売店) 旭川市神楽5条8丁目1番16号
☎0166-31-0111 <http://www.ja-asahikawa.or.jp/>



販売店情報 農産物直売所 あさがお神楽店 / あさがお永山店

