

HOKKAIDO  TOKACHI  
OBIHIRO FARM  
北海道・十勝帯広ファーム

手づくりが楽しい  
大地の恵みと暮らしカタログ

PRODUCT CATALOG 2018





# 春

芽吹き

雪がとけ次第に大地が顔を出す。  
太陽の光をうけとめた畑からは  
新しい命が元氣いっぱい  
芽吹き始める

# 夏

躍動感

大地が一面緑のバッチワーク  
真つ青な空。  
ぐんぐん草丈をのばす  
作物たち



# 秋

豊穰の秋

収穫の秋は  
十勝にとっては正念場。  
大地の恵みに感謝する十勝の秋。



# 冬

ダイヤモンドダスト

マイナス20度を超える寒さ。  
朝日とともにキラキラ輝く畑  
大地につもる雪は  
また新しい命へと繋がる。





TOKACHI OBIHIRO BRAND 十勝帯広ブランド



北海道  
十勝帯広  
ブランドを  
協働する。

十勝帯広のケーズファーム、尾藤農産、  
小田壺、小澤の生産者、加工業者、  
販売者が  
「生産者と共に、消費者の為に」を  
スローガンとして協働し、  
北海道から世界に発信しています。





3

1. 広大な畑が基盤の目に広がる十勝平野。季節によって畑の色を変え、その光景はまさに【パッチワーク】2. 自分の畑で採れた野菜を使った料理を提供する「ふわふわ畑」360度の畑の景色を眺めて食べるピザは格別。



1



4

3. 十勝を代表するエリモショウズ。寒さに強く、品質が良く、姿の良い小豆です。

4. 甘味が強くとても美味しい青大豆「大袖の舞」。



2

土を思いやり、  
畑を思いやることにより、  
畑の見える農業を  
目指しています。



「繋がる農業」を目指して

**梶 宗徳 / 梶 由加**

自然と共存しながら、北海道十勝で農業をしています。畑の見える農業をめざし、これからも、消費者の皆さんと農業者が繋がる仕組みの「繋がる農業」を目指します。

株式会社K's FARM  
北海道帯広市上清川町西2線157番地



おいしさあふれる十勝  
MAKERS 01

**K's FARM**

<http://ksfarm.jp>

十勝のおいしさ  
セレクション 01 北海道の贈り物 酢漬けシリーズ

## 酢たまねぎ

自社農場産玉葱、大豆、根菜などを  
美味しいお酢に漬けました。  
サラダにトッピングしたり、  
焼いたお肉やお魚に添えたり、  
茹でたパスタに絡めてオリブオイルを  
かけたりと万能です。  
毎日の食卓にプラスしてください。



## 酢だいず

自社農場産大豆を茹でて、美味しいお酢と  
ローリエ、唐辛子と一緒に漬けました。  
シンプルな味わいがクセになります。  
サラダのトッピングはもちろん、  
料理の具材として、毎日の健康に  
おいしい豆をプラスしてください。



ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書	内容量: ①124g②123g③120g④83g⑤84g⑥85g	賞味期限: 6ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4571405546326	①酢たまねぎ 大豆と根菜	6	¥800	
4571405546319	②酢たまねぎ 大豆ときのこ	6	¥800	
4571405546333	③酢たまねぎ 大豆とパンキンシード	6	¥800	
4571405546210	④酢だいず プレーン	6	¥750	
4571405546227	⑤酢だいず バジル	6	¥750	
4571405546234	⑥酢だいず カレー	6	¥750	

貴社名

TEL

ご担当者様



美味しさあふれる十勝

DELICIOUS & HEALTHY

北海道の贈り物

酢たまねぎと酢だいず



# FARMS SNACK

## 北海道の恵み

自社農場産小麦のボンヤ、  
焙煎大豆、ポップコーンに  
パンキンシードなどを  
ブレンドしたおつまみです。  
そのままはもちろん、  
ヨーグルトやサラダの  
トッピングとしても  
おすすめです。

*Snack  
for Yoghurt*



ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		内容量：①100g②101g③37g④39g⑤33g			賞味期限：6ヶ月	
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量		
4571405546111	①北海道の恵み ミックス	6	¥1,250			
4571405546128	②北海道の恵み ポップコーンミックス	6	¥1,250			
4571405546012	③北海道のおやつ 小麦ぱんミックス	6	¥400			
4571405546029	④北海道のおやつ 大豆ミックス	6	¥400			
4571405546036	⑤北海道のおやつ アップルミックス	6	¥400			



貴社名

TEL

ご担当者様

十勝のおいしさ  
セレクトシヨ 03 かき餅

## かき餅

自社農場産豆を、かき餅にしました。  
電子レンジで1分ほど加熱すると  
ふわっと膨らんだ軽い食感に。  
油で揚げたり、フライパンで炒っても  
美味しいです。



十勝の冬のイラストです。

十勝のおいしさ  
セレクトシヨ 04 豆ご飯

## 豆ご飯

北海道産の米、自家栽培の大豆、  
小豆、黒豆に昆布をブレンドしました。  
ふっくらと炊きあがり、  
豆の美味しさが味わえるご飯です。



十勝の収穫の秋のイラストです。



ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書	内容量：①～③61g④～⑥166g		賞味期限：12ヶ月	
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4571405546517	①かき餅 小麦ぼん	6	¥450	
4571405546524	②かき餅 大豆	6	¥450	
4571405546531	③かき餅 黒豆	6	¥450	
4571405546418	④北海道の豆ご飯 小豆	6	¥500	
4571405546425	⑤北海道の豆ご飯 大豆	6	¥500	
4571405546432	⑥北海道の豆ご飯 黒豆	6	¥500	

貴社名

TEL

ご担当者様



3

1初夏の農場、何処までも続くじゃが芋畑  
2初夏の7月は花が咲き誇ります。綺麗な紫の花はメークインです。



1



4

3この季節限定のトラクターカーゴ。トコトコとゆっくり畑を散策して参ります。  
4春のじゃがいもの種を植え付ける風景。



2

HOKKAIDO TOKACHI  
**Bito**  
LABORATORY

BITO LABORATORY  
原生林を切り開いて百数十年。  
土を大切に扱ってきた。

優しい気持ちで、優しく育てた農作物。  
美味しい農作物をお届けしたい。

BITO LABOの加工品は  
自信のある作物だけをお届けします。  
添加物は使いません。



北海道の自然の恵みを食卓へ！

尾藤光一

家族や消費者の皆さんに感謝しながら、美味しいと言っていただけの作物を作っています。  
ぜひ、一度お試しください。

有限会社尾藤農産  
北海道河西郡芽室町芽室西18線  
15番地

おいしさあふれる十勝  
MAKERS 02

**尾藤農産**

<http://www.bitou.asia/>





### おいしいパンケーキの作り方

材料

パンケーキミックス1袋/生乳150cc(牛乳の量は好みで)/たまご1個

- ① 牛乳・卵をボウルに入れて泡立て器で混ぜる。
- ② ①にミックスを入れて、ダマが少し残る程度に混ぜる。
- ③ フライパンを熱して一旦火から下ろし、濡れ布巾の上で少し冷ます。
- ④ あら熱が取れたら、生地をお玉一杯丸く流し込む(高い位置から落とすとよい)
- ⑤ 弱火にして片面を焼く(約1分半)
- ⑥ 表面にブツブツと気泡ができてきたら、裏返して裏面も焼く(約1分半)



北海道産  
小麦使用  
十勝の  
パンケーキ



北海道十勝産の風味豊かな小麦「きたほなみ」を使用しました。ふっくらとした焼き上がりをも是非ご賞味ください。アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用し、体にやさしい素材で仕上げました。

十勝のおいしさ  
セレクション  
05  
パンケーキ

内容量: 200g		
コード	商品名	入数
4589402520041	十勝のパンケーキ	20

詳細は別途お問合せください。TEL・FAX:0155-62-8340



朝のプレートに美味しさと彩りを添えます。



北海道産の野菜を使い食感も楽しい手作りピクルスです。

コード	商品名	入数
4589402520058	①ピクルス 季節の野菜L	10
	②ピクルス 長芋	10
	③ピクルス 季節の野菜S	10
4589402520065	④ピクルス 豆	10
	⑤ピクルス 季節の野菜S	10

内容量：①140g②140g③90g④90g⑤100g 賞味期限：約3ヶ月

詳細は別途お問合せください。TEL・FAX:0155-62-8340

- ①③⑤  
十勝の旬の野菜をピクルスに。野菜が豊富な夏季限定。  
②自社栽培の長芋を手作りでピクルスに。  
④十勝の豆を使用。サラダのトッピングなどカラフルな豆をお楽しみください。

北海道芽室町で栽培した長芋、十勝の旬な野菜や豆を使ったピクルスです。こだわりのピクルス液は、マイルドな酸味で子供から大人までお楽しみいただけます。



十勝のおいしさ  
セレクション

07

ギフト

北海道芽室町より感謝の気持ちを含めて  
尾藤農産人気の組み合わせギフトをお届けします。



## とちち 豊穡そば

自家栽培の蕎麦を近くの粉ひき屋さんで製粉し、  
小麦をブレンドして練り上げました。  
美味しい蕎麦が食べたい！  
ただその想いで作り上げた逸品です。  
香り高く、粘りの強い平そばです。



## 十勝の かおりうどん

小麦粉「十勝のかおり」は、  
強力粉「キタノカオリ」、  
中力粉「きたほなみ」他の  
十勝産小麦のみをブレンド  
しました。  
一粒一粒大切に尾藤農産で  
生産された小麦です。  
コシが強く、歯ごたえがあります



## 十勝の パンケーキ

北海道十勝産の小麦「きたほなみ」を  
使用しています。  
ベーキングパウダーはアルミニウムフリーです。  
ふわふわの焼き上がりで安心・安全の  
体に優しい素材を使用しています。



【セット内容】  
そば180g×4袋  
うどん200g×4袋

【セット内容】  
そば180g×3袋  
うどん200g×3袋  
パンケーキミックス200g

コード	商品名	入数
4589402520119	①乾麺セットパンケーキ入り	10
4589402520126	②乾麺セット	10

詳細は別途お問合せください。TEL・FAX:0155-62-8340

私どもがこの十勝の地にて四代も

食品加工の商売を続けて来たのは

十勝の農産品をご愛顧していただいたのは

全国の皆様のおかげです。

また、寒さに耐えながらこの日本有数の

穀倉地帯を築き上げ、守っていたにいたっている

農家様の存在があればこそです。

小田壱 小田琢一

おいしさあふれる十勝  
MAKERS 03

**小田壱**

<http://www7.plala.or.jp/odaichi/>

## 蕎麦

寒暖差の激しい気候が育まれた

そばは風味、甘味があります。

小田壱長年の技術で

冷涼な空気を利用した加工で

コシのある麺に仕上げました。

## きな粉

厳選した十勝産の大豆を、

独自のロータリー式焙煎方式により

大豆の芯まで熱を十分に

通らせ、香ばし味の中に甘味も

さちんと残っているきな粉です。

## 素麺

品種改良されるたびに

良くなってゆく北海道の小麦。

小田壱長年の技術で冷涼な

空気を利用した加工で

コシのある麺に仕上げました。

## ラーメン

北海道のラーメンは

ちがれが代表的ですが、

実はストレート麺もごさいます。

小田壱長年の技術で生めんと

違ったパスタの様なコシのある

麺に仕上げました。

# てぬぐいと 蕎麦

広々とした北海道の大地で育った  
粉を使った蕎麦と素麺に、  
手ぬぐいやお箸をセットしました。  
コシのあるこだわりの麺を  
お楽しみください。  
あゆやにしんの甘露煮を入りの  
スペシャルセットも用意しました。  
年越しはもちろんお土産にも  
大変喜ばれます。

【注染手ぬぐい】特殊な糊で防染した生地に染料を注ぎ込み、模様部分にだけ必要な色染めをする伝統的な型染めです。



手ぬぐい ちどり ①



手ぬぐい 麻の葉 ②



④



③



(別々売) そば打ち

箸の長さ210mm



あゆ素麺



ニンジン蕎麦

今徳屋佐兵衛

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		内容量：130×240mm 賞味期限：①②12ヶ月③④4ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4902852205007	①蕎麦とお箸セット ちどり	6	¥950	
4902852205014	②蕎麦とお箸セット 麻の葉	6	¥950	
4902852205021	③にしん蕎麦セット ちどり	6	¥1,400	
4902852203010	④あゆ素麺セット 麻の葉	6	¥1,400	

貴社名

TEL

ご担当者様



### おいしいラーメンサラダの作り方

#### 材料

ラーメンサラダ1袋/具材1袋/ミニトマト4個/レタスなどお好みの野菜適量 /ドレッシング

- ① 鍋にたっぷりの湯をわかし、麺と具材を入れて5分程度ゆでる。
- ② お好みで具材を食べやすい大きさにカットする。
- ③ 茹で上がったら冷水で麺と根菜を洗い麺をしめ、油をからませる。
- ④ 器に野菜と麺を盛り、ドレッシングをかけてできあがり。



MADE IN HOKKAIDO

## 北海道の ラーメンサラダ

北海道産小麦使用



北海道産小麦を使用した  
ストレート麺のラーメンに、  
乾燥野菜などの具材をセット。  
乾麺のストレート麺だからこそ、  
麺自体の硬さ、コシと風味も  
あります。  
北海道発祥のラーメンサラダを  
お楽しみください。

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書 コード	商品名	内容量: ①104g②108g	賞味期限: 12ヶ月	入数	上代(税抜)	数量
4902852207001	①北海道ラーメンサラダ きのこ&ガーリック			6	750	
4902852207018	②北海道ラーメンサラダ 根菜			6	750	

貴社名

TEL

ご担当者様

十勝のおいしさ  
セレクション

09

ラーメンサラダ

ODAI CHI

小田志



十勝のおいしさ  
セレクション  
10  
スコーン

MADE IN HOKKAIDO

ホームメイド  
北海道スコーン

きなこ&りんご&パンプキンシード入り



ミニサイズ4個分

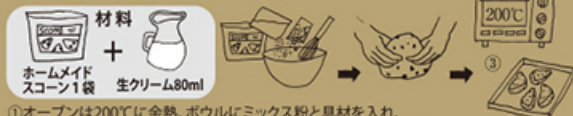
北海道産の大豆を  
独自の焙煎で仕上げたきな粉。  
葉子にいれると  
コクと甘味がアップします。  
北海道産の風味豊かな小麦と  
アルミニウムフリーのベーキング  
パウダーを使用したミックス粉を  
セットしました。  
きなこを楽しむスコーンキットです。



美味しさあふれる十勝  
DELICIOUS & HEALTHY

ホームメイド  
北海道スコーン

おいしいスコーンの作り方



- ①オーブンは200℃に余熱。ボウルにミックス粉と具材を入れ、軽く混ぜる。②冷えた生クリーム80gを加え混ぜてひとまとめにする。③お好みの形にカットし、クッキングシートを敷いた天板に置き、200℃15分程度焼いてできあがり。

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書	内容量: 130g	賞味期限: 8ヶ月
コード	商品名	入数 上代(税抜) 数量
4902852211008	北海道のスコーン きなことパンプキンシード	6 950

貴社名

TEL

ご担当者様

SAPPORO

●

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

FUKUOKA

OKINAWA

# TOKACHI SUPPORTER MAP

日本・アジアの  
十勝応援団です。

## ④ TOKYO 株式会社シーズコア

### 「にんにく塩」

「今塩屋佐兵衛」は料理の原点の塩を求めて調味塩を作りました。材料にこだわり、少しずつ丁寧に作りました。肉、魚、野菜などなんでも美味しく召し上がれます。美味しき抜群素材の味が生きるにんにく塩です。

東京都世田谷区玉堤1-20-19  
http://www.seescore.co.jp  
TEL:03-3704-2725



## ⑤ FUKUI 餅の田中屋

万延2年(1861)から続く、福井の餅屋です。餅菓子をはじめ、アイスやカステラなど、新しいお菓子にも取り組んでおります。



80年以上製法もほとんど変えていない、昔懐かしいアイスクリン。そのあっさりとした美味しさは、食後のデザートにもぴったり。

福井県福井市勝見  
3丁目17-6  
TEL:0776-25-2468

## ⑥ AICHI 株式会社平松食品

私たち平松食品は大正11年から日本の伝統食品であるつくだ煮作りを営んでまいりました。日本の伝統食品つくだ煮を、世界に通用する食文化への発信へと繋がる様に…。『世界の食卓につくだ煮を』、おいしさを創造する事が私たちの願いです。



愛知県豊川市御津町佐脇浜三号地1-27  
http://www.bisyoku.com/ TEL:0533-77-2468

## ① AKITA 株式会社ツバクロ

### 「燻り麦酒漬け」

私たちツバクロは、まだまだ知られていない地域の魅力を再編集し、発信することで、国内外から羨まれるような地域づくりに取り組んでおります。

「いぶりがっこ」をビールに漬けた「燻り麦酒漬け」。ビールに漬けることで、さっぱりとした味わいに仕上げました。素材からこだわった「燻り麦酒漬け」には、着色料、保存料を一切使用していません。

秋田県横手市平鹿町浅舞字諏訪野120-1  
MAIL:info@tbkr.co.jp



## ② FUKUSHIMA 株式会社布分

### 「会津塗り丼」

会津の職人が丁寧に手塗りした伝統ある布袋丼。

シンプルなデザインがあらゆる料理にお使いいただけます。永い間大事に使っていただきたい逸品です。

福島県会津若松市日新町12-9  
TEL:0242-27-3330



## ③ NAGANO 株式会社サンクゼール



久世福商店  
KUSSE FUKUCHAN

「日本全国のうまいもの」をテーマに日本各地から選りすぐりの食材や雑貨を取り揃えました。

長野県上水内郡信濃町大字  
平岡2249-1  
TEL:0120-537-002



## ⑩ HONG KONG BENTO MORIKAWA

弁当森川は2013年より香港にて日本スタイルのお弁当とケータリングフードをご提供しております。現在香港に5店舗のお店がございます。新鮮な食材選びにこだわり、日本の伝統的調理法で、毎日手作りのお弁当をセントラルキッチンよりお届けしております。



忙しい香港に暮らす皆様へ、良質で栄養バランスの取れた日本スタイルの食文化を提案していきたいと考えております。

森川弁当在香港開業於2013年，現在共有5間店舖，為客人提供日式弁当。森川每日選用新鮮食材，由中央廚房以正宗日本傳統方式人手製造，為生活繁忙的客人，提供優質及健康的美食。

MORIKAWA BENTO introduced in Hong Kong in 2013, is an authentic Japanese bento provides catering and take-out service. MORIKAWA BENTO produces fresh daily made Japanese traditional bento, with the best quality of ingredients and healthy food choices. MORIKAWA BENTO insists on providing high-quality ingredients and a balanced diet culture to every customer especially for today's busy professionals. Our customers can enjoy the delicious MORIKAWA BENTO at home, in school or in the office.

Unit 09, 2/F, Kam Hon Industrial Building,  
No.8 Wang Kwun Road, Kowloon TEL:2779-9780

## ⑪ TAIPEI AN YON DEVELOPMENT CO., LTD.

1995年に創立しました。本業は各大型機械の仕入と販売ですが、2016年を始め、日本食品と食器の販売が始まり、新しい事業分野を広げました。我々はAlways Good Time.という目標に向かい、常に人々にいいもの、いい食品、いい体験を提供しております。

1995年創立。本業為大型機械の輸入與販賣。2016年開始日本食品、食器の販賣，展開新的事業領域。我們朝著Always Good Time.的目標前進，提供人們好時，好食，好時髦的體驗。

## ⑫ JAKARTA Jクリニック

JSPグループはインドネシアで日本水準の医療を日本語でジャカルタ中心に4ヶ所運営しています。日本人看護師・事務員が常駐しているの日本語が通じ、初めての海外で通院される方にも安心です。診療科目以外でも、病院内の専門医を紹介してもらえますので相談をしてください。



### J-CLINIC PONDOK INDAH

●ポンドックインダ病院C棟6階  
(Rumah Sakit Pondok Indah)  
Jl Metro Duta Kav. UE Pondok Indah, Jakarta  
021-7581-6571, 021-7657-525

●シロアム病院MRCCC 21階  
021-5797-4061  
●シロアム病院イチカラ1階  
021-897-2684  
●シロアム病院シマツパン9階  
021-2953-1900 (内線29850)

・日本人スタッフ・常駐 ・カード:可  
・営業時間:平日8:00-17:00  
土曜8:00-15:00  
※時間外診療可/日・祭日休診

## ⑦ KYOTO 海の京都 カネマス

### 「カネマスの七輪焼き」

創業明治二年、カネマスは京都府北部の廻船業者として、全国各地の特産品を扱う卸し業を開業いたしました。そして現在、京都府宮津市にて地域最古の卸し業として営みながら丹後の食材を取り扱っています。半生の干物「一刻干し」、それら丹後の新鮮な食材・野菜・特産品などを七輪で焼いてお召し上がり頂く「カネマスの七輪焼き」の飲食店は丹後のおいしい食材をもっと多くの方にとって欲しい、丹後で長く営んできた私達のそんな思いから生まれました。



京都府宮津市河原1878  
TEL:0772-22-3297  
FAX:0772-22-0369

## ⑧ TOTTORI 株式会社鳥取カレー研究所

ご家族や友人、大切な人と一緒に楽しんでいただけるような、体によさしく美味しいカレー料理を…。そんな思いで日々カレー商品の開発に取り組んでいます。ルウが食材と料理をつなぐ役割であるように、人と人がつながっていただけると願っています。



鳥取県鳥取市新93-21  
TEL:0857-27-5654  
FAX:0857-27-5675

## ⑨ EHIME 株式会社砥部焼 千山

### 砥部焼観光センター 「炎の里」

「炎の里」では国の伝統産業である砥部焼の製造工程のすべてをご覧頂くことができます。また、陶工気分を味わっていただける記念の絵付け等、時間に合わせて楽しんでいただけるよう充実した設備を整えております。

愛媛県伊予郡砥部町千足359番地  
<http://www.tobeyaki.co.jp/>  
TEL:089-962-2070



4長く大切にしたい、暮らしを彩る商品をセレクト  
5オーガニッククリーナーで、毎日のお掃除を楽しく。



1柳宗理をはじめ、デザインと機能性に優れたキッチンツール。  
2季節に合わせた食器で食卓をおいしく演出。  
3インテリア雑貨やアロマ・ハーブもバラエティ豊かなラインアップ。



「アマーティ&アマーティ」は、私たちの大好きなキッチンツールやインテリア小物を世界中から集め販売している北海道のキッチン雑貨店です。是非、わくわくする質感を確かめにお越しください。貴方の毎日を楽しく彩る「道具（モノ）」に出会えるはずですよ。

《アマーティ&アマーティ》とは、《大好き&大好き》というイタリア語の造語です。世界中から大好きな商品を集め販売しています。

### — Shop —

#### アマーティ&アマーティ 札幌円山店

住所：北海道札幌市中央区南1条  
西27丁目1-1 マルヤマクラス2F  
TEL：011-640-3115

#### アマーティ&アマーティ 新ざっぽろカテプリ店

住所：北海道札幌市厚別区厚別  
中央2条5丁目7 カテプリB1F  
TEL：011-398-3365

#### アマーティ&アマーティ 帯広店

住所：北海道帯広市西3条南8丁目3  
Tel：0155-26-1038

#### アマーティセレクト 帯広店

住所：北海道帯広市西3条南8丁目1  
Tel：0155-24-2915

#### リビングおざわ藤丸店

住所：北海道帯広市西2条南8丁目1  
藤丸百貨店5F  
TEL：0155-27-2811



株式会社おざわ  
本社

住所：北海道帯広市西4条  
南8丁目2  
TEL：0155-24-2910  
岡：JSP北海道本部  
JSPについての  
お問合せ：  
info@kkozawa.co.jp



毎日を楽しく彩る  
SHOP

Amati Group

<http://www.kkozawa.co.jp>

## 十勝しんむら牧場

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



### 「ミルクジャム」



十勝しんむら牧場

北海道河東郡上士幌町  
字上音更西1-261  
TEL:01564-2-3923

十勝しんむら牧場が1番大切にしている事は多様な生き物が生きた土作り。この土を土台に美味しい草が育ち、それを食べる牛達が健康になります。放牧飼育で自由な環境で育った牛達は元気そのもの。健康な牛から美味しい牛乳が生産され、この牛乳と北海道産ビートグラニュー糖だけをゆっくりに煮詰めて出来たのがミルクジャムです。優しい甘さにはパンには勿論、コーヒーや紅茶に入れてもお楽しみいただけます。ミルクジャムで美味しい時間をお楽しみください。

## 株式会社おざわ

<http://www.kkozawa.co.jp>

### 「アマティ&アマティ」



〈アマティ&アマティ〉とは、〈大好き&大好き〉というイタリア語の造語です。世界中から大好きな商品を集め販売しています。

北海道帯広市西4条南8丁目2  
TEL:0155-24-2910

## 吉田農場

<http://yoshidafarm-memuro.com/>



### 「さとうむすび」



吉田農場  
Fresh Market  
北海道河内郡芽室町  
坂の上12-64  
TEL:0155-61-5505

食べてくれた方が喜んでくれるように。「悪苗に、おいしい野菜づくり」そんな農業を目指しています。吉田農場の自慢の野菜を砂糖で漬けた新感覚のお菓子。野菜本来の美味しさを残しつつ、やわらかな食感です。

## 尾藤農産

<http://www.y-kagura.jp/>



### 「焼肉KAGURA」

【営業時間】  
定休日:水曜日(祝日除く)  
北海道河内郡芽室町東  
2条1丁目1番地7  
TEL:0155-62-8929

生産者の熱い想い、スタッフの情熱、地元・芽室の熱き声援から生まれた「KAGURA」【火蔵】。十勝芽室産の牛肉と野菜を中心に、素材の味を活かした料理を、豊かな大地で味わう贅沢さです。

## 珈琲専科ヨシダ

<https://www.coffeesenka-yoshida.jp/>



北海道帯広市西15条南1丁目2-10  
TEL:0155-36-8448

十勝帯広にて創業42年、高品質のコーヒーを焙煎から販売までを一貫して行っています。さらに、新鮮な十勝の野菜を使用した新しい製品(スイーツ)にも挑戦しています。

## 株式会社丸勝

<http://www.tokachi-hills.jp/>

### 「十勝ヒルズ」



TOKACHI  
HILLS  
HOKKAIDO

農と食をテーマにしたガーデン「十勝ヒルズ」。それぞれにテーマを持つ7つのエリアを散策することができます。十勝の空を映すスカイミラーや約960株のバラが植わるローズガーデンの中で、ゆったりとした時間をお過ごしください。

北海道中川郡幕別町  
字日新13番地5  
TEL:0155-56-1111

## ケーズファーム

<http://ksfarm.thick.jp/huwa.html>



### 「ふわふわ畑」

【営業時間】  
定休日:月曜日  
祝の場合は翌日  
北海道帯広市  
上清川町西2線157番地  
TEL:0155-60-2282

「畑の中のかわいい農家カフェ ふわふわ畑」  
広大な自社農場を眺めながら食事ができます。安心・安全な自社農場素材を使用したお料理をご提供します。





①グリーンパーク



②ばんえい競馬



③十勝川温泉



④幸福駅

JSP は十勝帯広を応援しています。  
ジャパンシーラインは【日本伝統の職と食】を  
世界に発信します。

## HOKKAIDO TOKACHI

- 
- ①グリーンパーク
  - ②ばんえい競馬
  - ③十勝川温泉
  - ④幸福駅
  - ⑤尾藤農産
  - ⑥小田屯
  - ⑦K's Farm
  - ⑧おざわ



⑧おざわ

**SEESCORE**  
Sensitive & Creative

【企画・製作】  
株式会社シーズコア  
東京都世田谷区玉堤1-20-19  
TEL:03-3704-2725  
<http://www.seescore.co.jp>

※本紙掲載の写真、文面、イラスト等の  
無断転写を一切禁じます。



株式会社おざわ

北海道帯広市西4条  
南8丁目2  
TEL: 0155-24-2910

<http://www.kkozawa.co.jp>

⑥小田屯



株式会社  
小田屯

株式会社小田屯

北海道中川郡幕別町  
札内中央町344番地  
TEL: 0155-56-2020  
FAX: 0155-56-3525

<http://www7.plala.or.jp/odaichi/>

⑤尾藤農産



有限会社尾藤農産

北海道河西郡芽室町  
祥栄西18線15番地  
TEL・FAX: 0155-62-8340

<http://www.bitou.asia/>

⑦K's Farm



株式会社K's FARM

北海道帯広市上清川町  
西2線157番地  
TEL・FAX: 0155-53-6363

<http://kksfarm.jp>