

中標津 フェア

中標津フェアにて使用した「中標津産食材」をご紹介します！

Photo By Tatsuya Saito

酪農と商業のまち「なかしべつプレート」～シェフ特製オードブル盛り合わせ～



なかしべつ牛乳プレミアム
NA2 MILK

日本初！βカゼインのA2タイプ のみの牛乳を販売!!

中標津町のJGAP 認証農場で飼育されている乳牛のうち、牛乳に含まれるβカゼインのA2タイプのみを出す牛群だけから搾乳し、製品化されたお腹が痛くなりにくい牛乳です。

※JGAP 認証とは、食品安全、家畜衛生、環境保全等に取り組む農場に与えられる認証です



中標津町畜産食品加工研修
センターのゴーダチーズ

ゴーダチーズ

ゴーダチーズはオランダ発祥のセミハードタイプで、バターのような香りとまろやかなコクが特徴です。独自のカードウォッシング製法により酸味が抑えられ、クセが少なく食べやすい味わいになります。加熱するとよく伸びて滑らかに溶けるため、ピザやグラタン、トーストなど幅広い料理に使える万能チーズです。



(有)竹下牧場の
マリボーチーズ

マリボーチーズ

ホルスタインとブラウンスイスがのびのび過ごす竹下牧場。その濃厚な生乳を、牧場のすぐそばの工房で鮮度そのままにチーズへ仕立てています。マリボーチーズは、クセがなくやさしいコクが魅力のセミハードタイプ。加熱するとよく伸びて香りが広がり、料理にもそのままにも使いやすい、まっすぐなミルクの美味しさを楽しめるチーズです。



なかしべつグリーンクラブの
ゆず大根

中標津産大根

なかしべつの大根は、平成10年に畑作の新規作物として栽培が始まり、17ヘクタールからスタートしたのち、令和元年には106ヘクタールへと大きく作付面積を広げてきた地域の成長作物です。冷涼な気候と中標津独自の栽培方法により、甘みが強くみずみずしい大根に育ち、引き締まった食感と爽やかな風味が料理をいっそう引き立てます。



中標津産ごぼうの
スパイシーガーリック風味

中標津産ごぼう

ごぼうは、独特の香りと深いコクを持つ根菜で、食物繊維が豊富なことから昔から健康食材として親しまれてきました。煮物・炒め物・汁物・お茶など幅広い料理に使われ、香ばしさと旨みが料理の味を引き立てます。



みるふちゃん工房「牛乳豆腐」の
ジャスミン茶葉スモーク

みるふちゃん工房「牛乳豆腐」

牛乳豆腐は、牛が産出した直後に出る初乳を湯煎して固めた、酪農家の家庭で特別なご馳走として食べられてきた伝統的な乳製品です。その牛乳豆腐をヒントに、生乳にお酢を加えてつくられたのが「みるふちゃん」計根別うまれの“食べる牛乳”として、牛乳豆腐のやさしい味わいを手軽に楽しめるようにした商品です。





中標津フェア



なかしべつグリーンクラブ ブロッコリーと海鮮三種の マリボーチーズ炒め



中標津町産 ブロッコリー

中標津のブロッコリーは、平成 15 年に大根に続く新たな野菜として栽培が始まり、7 ヘクタールからスタートして令和元年には 30 ヘクタールまで作付面積を広げてきた成長作物です。中標津特有の気温の寒暖差が甘みを引き出し、旨みがぎゅっと詰まった味わいが特徴。食感も良く、サラダや炒め物、温野菜など幅広い料理でその美味しさが楽しめます。

ホエー粉をたっぷり食べた 「なかしべつミルキーポーク」と 牛乳豆腐のとろとろ角煮



ピックファーム大山 なかしべつミルキーポーク

なかしべつミルキーポークは、研究を重ねて生み出された自慢のブランド豚です。チーズやチーズ製造時に出るホエー粉をたっぷり与え、親豚を牧草地で放牧するなど、自然に近いストレスの少ない飼育方法で育てられています。こうしたこだわりが旨みと柔らかさを引き出し、平成 16 年に釧路で行われた食の社会実験の試食会ではアンケートで堂々の 1 位を獲得した評価の高い豚肉です。

なかしべつ開陽黒牛のロースト ～青山椒ソース～



(株)RARAfarm中標津 なかしべつ開陽黒牛

なかしべつ開陽黒牛は、中標津町の広大な大地と冷涼な気候に育まれ、RARAfarm 中標津の手間ひまかけた飼育によって大切に育てられた牛です。濃厚でまろやかな味わいが特徴で、旨みとコクがしっかり感じられる上質な牛肉として評価されています。夏のエネルギー補給にもぴったりで、地域の飲食店でも多彩な料理として提供される、中標津自慢のブランド牛です。

中標津のキタミツキ使用 蕎麦 中標津椎茸「想いの茸」の天ぷらと「牛蒡のかき揚げ」盛り合わせ



中標津産ソバ “キタミツキ”

「キタミツキ」は、麺がきれいに仕上がりが、つながりがよく食べやすいそばになります。そばの風味を引き立てるルチンも豊富で、色・食感・味のバランスが良い品種です。

中標津産椎茸 想いの茸

北海道中標津しいたけ「想いの茸」は、ていねいにじっくり育てた、身の締まった良質なしいたけです。名前には、「おいしいしいたけを食べてほしい」という生産者の想いが込められています。しいたけ本来の食感と香りをしっかり楽しめる、中標津産の食材です。

なかしべつ牛乳プレミアムを使った 濃厚杏仁豆腐と中標津コーヒー ジェラートの盛り合わせ



中標津コーヒー ジェラート

中標津産の新鮮ミルクをたっぷり使ったコーヒージェラート。甘さとほどよい苦みのバランスが良く、子どもから大人まで楽しめる味です。



※写真はすべてイメージです

主催：ホテルライフオー・札幌 後援：中標津町 / 一般社団法人 なかしべつ観光協会

協力：中標津町農業協同組合 / (有) 竹下牧場 / 中標津町畜産食品加工研修センター / 牛乳豆腐専門 みるふちゃん工房

JA なかしべつグリーンクラブ / ピックファーム大山 / (株) RARA Farm 中標津 / (有) ワカモリ商事 / (株) 日翔