



小樽美人シリーズは、商品の企画からパッケージデザインまで女性メンバーが中心となり開発しました。主な食材は、北海道小樽市や周辺の後志（しりべし）地域産の農産物を使用することや美容・健康など女性の視点を加えた「女性のうれしいを叶える」をコンセプトにした商品です。

—お酒のご紹介—



純米吟醸酒小樽美人

米作りからこだわりました。女性酒造技能士たちが、2016年春から「田植え・稲刈り」に携わった新米、二セコ町産の北海道酒造好適米を100%使用して醸造した純米吟醸酒です。小樽の清らかな伏流水で仕込み、健康と美容にうれしい乳酸、リンゴ酸、クエン酸、コハク酸、酒石酸など、『有機酸』がたっぷり含まれています。

●田中酒造（小樽市色内3-2-5）

小樽美人果実リキュール 梅酒、アロニア酒

後志産果実を100%使用し、美容・美肌に良い成分といわれているヒアルロン酸・コラーゲン・ビタミンC、アンチエイジングに効果があるといわれる北海道産アロニア果汁を配合したリキュールシリーズです。

●田中酒造（小樽市色内3-2-5）



—スイーツのご紹介—



小樽美人 和クレープ（冷凍商品）

お餅の中に余市産りんごの餡・果肉・ジャムをフレッシュクリームとスポンジで包みました。お餅のもちもち感とりんごのシャキシャキ感をお楽しみください。

●菓匠 六美（小樽市緑1-2-12）



小樽美人 生どら焼（冷凍商品）

仁木・余市産ラズベリーを加えた生クリームと小豆餡を挟みました。しっとりふわふわの特製生地とラズベリーの酸味が絶妙の味わいをお楽しみください。

●菓匠 小樽松月堂（小樽市稲穂1-8-13）



小樽美人 花ごろも（常温商品）

後志産のいちごとてんさい糖のみで作ったいちごジャムを包み、やさしく蒸しあげました。もちもち・ふんわり食感と酸味のあるいちご入りのクリームの優しい味をお楽しみください。

●菓匠 小樽新倉屋（小樽市築港5-1）



小樽美人 潮どら焼（冷凍商品）

岩内町海洋深層水塩と発酵バターを使用した塩味のクリームを小豆餡で挟みました。ミネラル豊富な海洋深層水の塩を使った、ほんのりしょっぱいどら焼をお楽しみください。

●菓匠 小樽松月堂（小樽市稲穂1-8-13）



後志（しりべし）は「北海道の縮図」と言われるほどの**食材の宝庫**。複雑な地勢から気候が地域によって異なるため、北海道の中でも多種多様な食材に恵まれた地域です。

地元の産業を応援し、地域を元気にするため、この"産"地を"知"って、後"志"の食材を"食"べようの意味を込めた『知産志食しりべし』キャンペーンを進行中です。



にしん 小樽漬

「にしん小樽漬」は、小樽市内の水産加工業者が、**ニシン（北海道産）、数の子、昆布**を主要原材料として使用するルールのもと、現代風にアレンジし、昔からニシンを食べ慣れている地元民に愛される“本物の味”を追求した逸品です。

八丸堀内水産食品

（小樽市塩谷 1 - 20 - 17）



〈塩谷の海〉



ふわふわの生ニシンと昆布のシャキシャキ感が特徴の酒好きのための小樽漬

小樽産の生ニシンと昆布と数の子を薄口醤油たれで味付けをし、隠し味に生姜を入れバランスのよい味に仕上げました。お酒の肴によく合います。

大ト飯坂富士商店

（小樽市色内 2 - 9 - 16）



〈小樽築港の海〉



子供も大人も喜ぶご飯がとまらない小樽漬

小樽前浜で水揚げされたニシンを乾燥させ、次に焼いて身を引き締め、釜炊きし、風味と旨味を凝縮させたニシンを北海道産数の子・たらこ・昆布と和えました。

小樽入久三浦水産

（小樽市祝津 2 - 237）



〈祝津の海〉



漁師もうなずく、味の決め手は柚子胡椒!!

小樽産のニシンを三枚におろし、ハラスの骨と皮を取り除き、塩麹と柚子胡椒で爽やかな味に仕上げた「小樽・いりきゅう」の自信作。

小樽かね丁鍛冶

（小樽市長橋 5 - 2 - 6）



〈忍路の海〉



お酒のつまみに最適な味付身欠きにしんが味の決め手

小樽前浜産のニシンを独自の調味液で味付けし、冷風で乾燥させ、数の子・帆立ひも・昆布などを合わせた風味豊かな商品です。



「知産志食しりべし」プロジェクトに関するお問い合わせ
小樽商工会議所 Tel.0134-22-1177