



## 北海道 東神楽町

〒071-1592 北海道上川郡東神楽町南1条西1丁目3-2

Tel.0166-83-2111

[東神楽町役場]

<https://www.town.higashikagura.lg.jp>

[東神楽の種と実セレクト]

<https://www.town.higashikagura.lg.jp/tanetomi/>



TANE to MI  
SELECT  
HIGASHI-KAGURA



TANE to MI  
SELECT  
HIGASHI-KAGURA

## 「東神楽の種と実セレクト」

「東神楽の種と実セレクト」は、北海道の中央部、大雪山連峰の麓にある東神楽町からお届けする、町が最高品質と公認した農産物や加工品などのブランドの名称です。

澄んだ水と空気、肥沃な大地から生産される農産物や、卓越した職人の手により作られた加工品などを「東神楽の種と実セレクト」として認定しています。

「東神楽の種と実セレクト」のロゴマークは、花のまち東神楽の魅力を「種」や「実」と捉え、旭川空港がある町として東神楽が国内外へ飛び立っていく様子を「鳥」に例えて「東神楽の種と実セレクト」と名付けられました。

東神楽の魅力を日本全国、そして世界へ発信していきます。

公式ホームページ



Youtubeチャンネル



澄んだ水と空気、  
肥沃な大地から生産される

## 農産物

吉原農場

## 雪アスパラ (グリーン、ホワイト)

YUKI ASUPARA -Green & White-



北海道の厳しい寒さのなか、冬でも土の温もりが感じられる  
ビニールハウス内でじっくり大切に育てました。



北川能園

## 北川能園フルーツトマト「かぐら姫」

FRUITS TOMATO -KAGURAHIME-



普通のトマトよりも小ぶりな果実には、北川さん一家の愛情と東神楽の太陽がぎゅっと凝縮されています。



ホーブ

## 夏いちご「夏瑞」

NATSUICHIGO -NATSUMIZUKI-



色、形、味の三拍子がそろった、これまでにない生食用の夏イチゴです。もぎたての香りをそのままに。





生産者 熊谷隆一

## 熊谷さんのグリーンアスパラガス

KUMAGAISANNO GREEN ASUPARA GASU



大地と太陽の恵みを蓄えたアスパラの力強い美味しさ。  
旨みと甘さが濃くて、とてもジューシーです。



ロックドリームファクトリー

## ロックドリームファクトリー トマト

ROCK DREAM FACTORY TOMATO



種と実セレクトのトマトボックス(3kg)では、千果・アイコ赤  
& 黄・トマトベリーなど5種類が味わえます。



東神楽蔬菜組合

## ミネラル栽培 ほうれん草

MINERARU SAIBAI HOURENSOU



ほうれん草は季節に最もマッチする品種を選んで栽培。  
特に春は甘みがあり、柔らかかでお勧めです。



東神楽蔬菜組合

## ミネラル栽培 水菜

MINERARU SAIBAI MIZUNA



水菜はサラダから鍋ものまで幅広く使える、台所の  
オールラウンダー。料理の彩りにもどうぞ！



JA東神楽

## JA東神楽 お米 (ななつぼし・ゆめぴりか)

JA HIGASHIKAGURA OKOME NANATSUBOSHI & YUMEPIRIKA



「安全・安心」なお米を作るため、独自の栽培基準を設けて生産者一丸となって美味しいお米作りに取り組んでいます。



ここ、東神楽町で  
お立ち寄りください！

お店で楽しむ



アイス工房田村ファーム クローバー

## ソフトクリームケーキ「かぐら」

SOFTCREAM CAKE KAGURA



季節のソースやトッピングを重ねたパフェ感覚の月替わりのアイスデザートです。



ブッフェ&カフェレストラン オンブ

## 空の下 BEER GARDEN

SORANOSITA BEER GARDEN



爽やかな夏風を楽しみながら、ビール片手に東神楽町産の採れたて夏野菜の美味しい料理が味わえます。







卓越した職人の  
手により作られた

## 加工・工芸品

山源 山下食品

## 祝黒豆

IWAIKUROMAME



東神楽の気候と、長年培った技術で祝黒豆の持ち味を最大限に生かして、ふっくら、艶よく炊き上げました。



オーシャン

チョコレート

「Docolat(ドコラ)」(ななつぼし、ミルク)



フレーバーにJA東神楽のななつぼしと東神楽町産のミルクを使用した東神楽町発の手作りチョコレートです。

CHOCOLATE DOCOLAT



前田牧場

前田牧場黒毛和牛ハンバーグ

MAEDA BOKUJOU KUROGEWAGYU HAMBURG



ブランド和牛と同じ血統の幼牛を丹精込めて育てあげ、ジューシーなハンバーグに最適な部位を加工した国産黒毛和牛100%のハンバーグです。



JA東神楽

## 東神楽そば

JA HIGASHIKAGURA SOBA



殻のままそばの殻を剥いた実の2種類を丁寧に石臼で挽いたそば粉をブレンドした、無塩・無添加の5割そばです。



JA東神楽

## 黒豆カレー

JA HIGASHIKAGURA KUROMAME CURRY



JA東神楽の黒豆とデミグラスソースを使用し、欧風なカレーに仕上げました。





おおかくファーム

## ブルーベリージャム

BLUEBERRY JAM



自家栽培で完熟したブルーベリーを粒選りし、グラニュー糖とレモン果汁だけで仕上げた無添加のジャムです。



アイス工房田村ファーム クローバー

## アイス工房田村ファームアイスクリーム

(バニラ、ミルク、いちご、チョコレート、ペポナッツ)



田村牧場から毎朝運ばれる生乳の風味を生かした牛乳本来の甘み・クリーミーさが味わえるアイスクリームです。



TAMURA FARM ICE CREAM

食創・シマチク

## 北海道産豚バラベーコンと 3種のソーセージ (チューリンガー、アスパラ、じゃがチーズ)



百貨店やスーパーには並ばない上質なベーコン、  
ソーセージは東神楽の隠れた名産品です。



buffe & カフェレストラン オンブ

## 季節のドレッシング「月刊生ドレ」

KISETSUNO DORESSING



野菜の持ち味を引き立てる月替わりのドレッシングで、  
東神楽の美味しい魅力を再発見してください。



匠 工 芸

## 道産材特別仕様

マッシュルームスツール (タモ材、エゾ鹿革張)



MASHROOM STOOL

手仕事の良さと北海道の自然が育んだ素材の美しさ、  
温かみが融合した、匠工芸の自信作。



匠 工 芸

## イライラBOX大・中・小

7段1列、5段1列 [ウォールナット材] 4段4列 [ナラ材]



IRAIRA BOX

無垢材厚版のテーブル等を製造する際に出る端材を無駄に  
しないというエコな発想から生まれた小物入れです。

