

## 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



## 「東神楽の種と実セレクト」

HIGASHI-KAGURA

TANE to MI 「東神楽の種と実セレクト」は、北海 SELECT 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







#### 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-

## ホーブ

# 夏いちご「夏瑞」

NATSUICHIGO -NATSUMIZUKI-



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。







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。







#### 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 オンプ

## 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。







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

## JA東神楽

# 黒豆カレー

JA HIGASHIKAGURA KUROMAME CURRY



殻のままと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) ブッフェ&カフェレストラン オンプ

## 季節のドレッシング「月刊生ドレ」

KISETSUNO DORESSING



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。







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。

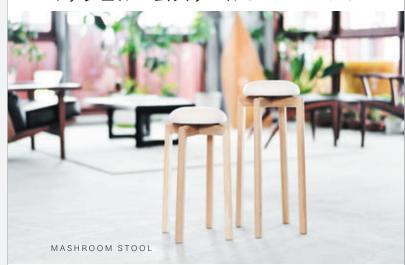




#### 匠工芸

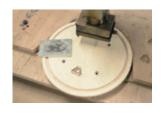
# 道産材特別仕様

マッシュルームスツール(タモ材、エゾ鹿革張)



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]



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。



