

# 信 頼 市 場

産地直送カタログ

## Hokkaido 母なる大地からの贈りもの 北海道

「信頼市場」は、安全な食生活を願う生活者と、  
日本全国の生産者を結ぶ産地直送カタログ。  
第1回は、北海道の自然の恵みや加工品を厳選。  
生産者が生んだこだわりの味をお届けします。



# 私たちが 信頼を持っています。 私たちを 推薦します。



田村陽子さん

自然食レストラン「すみれ家」代表取締役  
ナチュラルフーズディレクター

**食べ物は、大切な人を健康で笑顔にする宇宙からの贈りもの。おいしいものは身体を喜ばせてくれます。**

「21世紀の子どもたちにおいしくて安全な食べ物を残したい」との願いから、27年前に生まれた「すみれ家」を3年前に母、匡世さんから継承。自然食材の情報を発信し、全国のホテルやレストランシェフらにコンサルティングや講演、料理教室を通じてオーガニック料理を啓蒙。8年前より、志を同じくする仲間と北軽井沢で無農薬野菜の栽培も始め、安全・安心・本物の食材を研究するナチュラルフーズ推進協会を設立。13年目となる現在、200の農家や漁師とのネットワークを形成し、「食べる健康」「口福料理」を提唱している。最近では、スポーツと自然食の関係についても展開中。



金丸弘美さん

食環境ジャーナリスト

**栄養や健康が考慮された食品は、次代を担う子どもたちの食環境の改善に必要不可欠なものです。**

「ニッポン東京スローフード協会」設立発起人。農業や食材、環境問題などをテーマに、ライター、エディター、コーディネーターとして活躍。なかでも、農業に関しては、ここ5年の間に全国200カ所の農村および、東京の野菜売場50カ所を自らの足で取材を敢行。おもな著書には、スローフード協会イタリア本部に在籍する石田雅芳氏との共著「スローフードマニフェスト」（木楽舎）のほか、「ゆらしい島のスローライフ」「メダカが田んぼに帰った日」（学研）、「本物を伝える日本のスローフード」（岩波アクティブ文庫）、「ニッポン東京スローフード宣言!」など多数。



高井瑞枝さん

トータル フード コーディネーター

**信頼できる生産者と、それを見極め、選択する消費者がいれば、食の世界はおのずと豊かになります。**

北海道枝幸町出身。日本料理・四川料理・インド料理などを数カ国で学び、1975年渡米。アラスカで料理技術とマネージメントを学ぶ。その後、カリフォルニア、オレゴンなどを渡り歩き、ケータリングや食材開発の指導など、食に関わるさまざまな研究・開発を手掛ける。1988年に帰国後は、札幌を拠点に食の講演活動・食材開発・工場作りの指導など、トータルフードコーディネーターとしての仕事を始める。現在の活動は、ファームづくりやレストランなどの食材開発および、オペレーションなどのトータルのコーディネートと、その指導などが中心。



「モクモク手づくりファーム」のハム・ソーセージは、2001年に權威あるドイツ・フランクフルトの「食肉加工技術コンテスト」で、6部門金賞の栄冠に輝きました。

### 安心をとことん追求した 無添加シリーズ

原料は豚肉、塩、砂糖、香辛料のみ。豚に与える飼料も、非遺伝子組み替えの作物を配合し、加工においては保存料や化学調味料、発色剤を一切使っていません。肉本来のうま味がしっかりと引き出された、グルメも納得の味わいです。

#### 無21セット1



- 商品番号/ UN-80464
- 1セット/ 4,725円(税込み価格)
- セット内容/あらびきウインナー140g、ポークウインナー140g、ポロニアソーセージ200g、ソフトサラミ150g、フランクフルト180g、原形ベーコン250g
- 原材料/国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料
- 賞味期限/冷蔵10日
- お届け期間/通年
- ※チルド配送で3セットまで送料は同じです。北海道、九州は950円、それ以外は800円を加算してください。



●お届けセット



### おいしさと安全への せつなる思いを形に

手間ひまを惜しまず、無添加にこだわったシリーズ。熟成により豚肉のうま味を最大限に引き出しながら作り上げる製法が、食品研究のスペシャリストたちによって開発されました。安心・安全への取り組みは、そのま味にも生きています。

#### 無21セット2



- 商品番号/ UN-80471
- 1セット/ 5,250円(税込み価格)
- セット内容/あらびきウインナー140g、ポークウインナー140g、原形ロースハム300g、ボンレスハム400g
- 原材料/国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料
- 賞味期限/冷蔵10日
- お届け期間/通年
- ※チルド配送で3セットまで送料は同じです。北海道、九州は950円、それ以外は800円を加算してください。



●お届けセット



金丸弘美さん  
推薦!

### 私が信頼を寄せる 自然食品の生産者、 それは「モクモク 手づくりファーム」です。

ここは三重県阿山郡にある農業公園。地元の畜産品や農産物を原料に、加工から販売まで行う工房を備えた農事組合法人です。そもそもこの施設は、'71年に始まった豚肉の自由化に伴い、価格下落に悩む地元の豚肉を救う目的で創設されました。美味しい豚肉と豚肉加工品を作るために何が必要か...?必死で考えた関係者らは、各地の銘柄豚を視察し、餌をいろいろ試し…。試行錯誤をくり返しながら、臭みのない、縮まない画期的な木酢の利用にたどり着きました。餌の改善以外にも、人材の育成にも力を入れています。小規模な農場ながら、毎年、本場ドイツのマイスターに研修を依頼し、スタッフを数ヶ月修業させるなど、その取り組みは真剣そのものです。

「モクモク」さんは、今、できるだけ農業、化学肥料を使わない環境保全型農業に取り組んでいます。主力のハム・ソーセージも、豚の飼育日数を長くとり、完全無添加の製品づくりを成功させるなど、美味しさと健康の両立に挑み、進化し続けています。まさに、これから注目すべき生産者なのです。



金丸弘美さんが  
モクモク手づくりファームの  
生産者の努力を書いた  
『伊賀の里 たいま大賞観』  
発行元:NAP  
(NEMO Art Planning)



# MOKU MOKU FARM

モクモク手づくりファーム ■26～27ページの問い合わせ先:tel.0595-43-2211

## じっくり、ゆっくり、職人技で丹念に

豚のもも肉を秘伝のたれに漬け込むこと7日間。ゆっくり味をしみ込ませた肉を、直火でじっくりとあぶり焼きにしました。香ばしい味わいは、そのままマスタードをつけても、ラーメンにのせても、刻んでチャーハンに入れてもOK!

### 秘伝焼き豚セット



- 商品番号/ UN-80485
- 1セット/ 3,150円(税込み価格)
- セット内容/秘伝焼き豚もも約200g、秘伝焼き豚カタロース約200g、
- 原材料/国産豚肉、しょうゆ、砂糖、みりん、水あめ、清酒
- 賞味期限/冷蔵20日
- お届け期間/通年
- ※チルド配送で5セットまで送料は同じです。
- 北海道、九州は950円、それ以外は800円を加算してください。

●お届けセット



お子さまにも安心! からだにやさしい焼き菓子セットです。保存料・着色料は一切なし。甘味原料には、できるかぎりミネラル豊富な粗糖や黒砂糖を使い、油脂も植物油をなど低カロリー素材でヘルシーに仕上げています。

### 焼き菓子セット



- 商品番号/ UN-80491
- 1セット/ 4,200円(税込み価格)
- セット内容/地麦シフォンケーキ約380g、地麦クッキー2枚X5種、いちじくバナネ約300g
- 原材料/小麦、バター、砂糖他
- 賞味期限/地麦シフォンケーキ5日、地麦クッキー20日、いちじくバナネ10日
- お届け期間/通年
- ※チルド配送で1セットまで送料は同じです。
- 北海道、九州は950円、それ以外は800円を加算してください。



●お届けセット

からだの健康に配慮した素朴な焼き菓子

