

目録

一、純米酒 吟風国稀 北海道増毛町 国稀酒造

五年前、北海道初の酒造米として開発された米(吟風)を使用して造られた。

増毛町は北前船が必ず寄港して飲料水を補給した、水の良い場所として知られ、ここに国稀酒造を創立した本間泰蔵は佐渡の友人から酒造りの知識や技術を導入した。

二、ハスカップ・ジャム

ハスカップは北海道の先住民族アイヌのハシカオプに由来する。ハスカップは我が家と苫小牧市の間に広がる勇払原野に自生する低木の果実で、アイヌはこの実を不老長寿の秘薬として用いたという。

三、走り羅臼昆布

知床半島南側沿岸の羅臼町海岸で採取された昆布で、とくに漁期の初期の段階である「走り」の時期に採ったもの。肉厚ではないが、出汁がよくとれ、澄んでいるので、北海道産昆布の中では最上位にランクされています。