



ホクレンセレクト
Hokuren Select

つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に



Hokuren Select ホクレングリーンショップ ☎0120-231-044
受付時間/平日:午前9時~午後5時 なお、土曜・日曜・祝日・年末年始は休ませていただきます。



インターネットでのご注文方法

- ①カタログから選ぶ**
お好みの商品をカタログからお選びください。また、同封のご注文ハガキをご用意ください。
- ②インターネットでログイン**
ご希望カード記載の2次元コードを読み込んでください。
- ③必要事項を入力**
画面の指示に従って商品番号や住所など必要事項を入力し、ご注文期限(ご注文ハガキ記載)までに送信してください。
- ④商品が届く**
商品到着まで2週間ほどお待ちください。(年末年始・大型連休・お盆等を除く)

ご注文ハガキでのご注文方法

- ①カタログから選ぶ**
カタログから商品を選び、※第1希望・第2希望までお選びください。
- ②ハガキに記入**
ご希望カード(返信/ハガキ)に記入する※ご記入漏れがないようご注意ください。
- ③ポストに投函**
ご希望カード(返信/ハガキ)をポストに投函してください。
- ④商品が届く**
商品到着まで2週間ほどお待ちください。(年末年始・大型連休・お盆等を除く)

ご希望カードの記入方法

ご希望商品の第1希望・第2希望をご記入ください

カタログギフト

お申込み方法とお客控え

ラベンダー

1. 右記2次元コードからお申込みください
ホクレンカタログギフトのお申込みありがとうございます。
右記2次元コードより、オンラインで商品をご注文できます。
オンラインで商品ページをクリックすると、そのページに掲載している商品リストが表示されます。
パソコンからは下記の URL からお申込みください。
<https://hokuren-cataloggift.jp/pages/lavender>
※商品数量等により、お元のカタログと商品が異なる場合がございます。ご了承ください。

発行日から180日以内にお申込みください

2. ご希望商品の控えを下記にご記入ください

ご希望商品	数量	商品番号	商品名
お客様控え			

※2次元コードからお申込みの場合は、第1希望のみとなります。
※ハガキ申込みのみ

＜お願い＞
お届け先様の情報(お名前、ご住所、お電話番号)を正確に入力いただきますようお願いいたします。
なお、2023年6月1日(木)より、ヤマト運輸でお届けする商品について送り状に記載されたお届け先以外の住所に送付される場合は、送り状記載のお届け先から変更先までの運賃(梱包・梱扱い)が発生することとなりますので、予めご了承ください。

ホクレングリーンショップ
☎0120-231-044
受付時間:平日/午前9時～午後5時
(土曜・日曜・年末年始は休み)

お客様個人情報に関しましては、厳正なる管理の上、商品の発送のみに使用させていただきます。
●個人情報に関するお問合せ先
ホクレングリーンショップ
☎0120-231-044
(受付時間:午前9時～午後5時、土・日・祝日・年末年始は休み)

ギフト発行番号
807 -
発行日

こちらのハガキでもお申込みいただけます
ラベンダー
発行日から180日以内にお申込みください

カタログギフト(※)お名前(※)	TEL ()
〒	
お住所	
〒	
※お名前	TEL ()
〒	
お住所	
〒	
ご希望商品の第1希望・第2希望をご記入ください。	
商品番号	商品名
ご希望商品	
ご希望商品	
宛先用メールアドレス	

●郵便番号 ホクレン農業協同組合連合会 グリーンショップ

① 3次元コード
1. ご利用のカタログギフト発行日から180日以内となります。ご希望カードの有効期限内に発行日経過ではご利用できません。
2. カタログギフトの発行日(印刷)と発行日より、発行番号、郵便番号、住所を指定の欄にご記入ください。
3. 届け先が異なる場合は、指定の欄(※)にご記入ください。
4. お名前も発行日の欄に記載する場合は必ずお名前もご記入ください。商品番号・商品名を指定の欄に必ず1希望・第2希望商品をご記入ください。
5. 宛先(※)は必ずお届け先住所とご記入ください。お名前も必ずお名前とご記入ください。

ご利用の注意

ご利用方法

- ご希望商品のお申し込みは、発行日より180日以内にご利用ください。
- カタログ掲載商品の中からご希望商品をお選びいただき、同封のご希望カード記載の2次元コードを読み込むか、ご希望カード(返信ハガキ)に「商品番号」と「商品名」をご記入ください。

インターネットでのご注文方法

- 2次元コードを読み込むとオンラインで商品注文することができます。
- オンライン上のカタログのページをタップするとそのページに記載された商品リストが表示されます。
- 氏名・メールアドレス・任意のパスワードを入力し会員登録をお願いします。
- 画面の指示に従って商品番号や住所と必要事項を入力しご注文期限までに送信してください。

ハガキでのご注文方法

- お届け先情報欄に「お名前」「ご連絡の取れる電話番号」「ご住所」をご記入ください。
- お届け先が異なる場合のみ、指定の欄(※)にご記入ください。
- ご希望カード(返信ハガキ)と(お客様控え)を切り離してご投函ください。お客様控えは、商品がお手元に届くまで大切に保管してください。
- お客様の責任により「ご希望カード」を紛失された場合は、再発行はできませんので取扱いには十分ご注意ください。

商品のお届け

- 商品は2週間ほどでお届けいたします。(お届け期間のある商品は除く。)なお、お届け日の指定はお受けいたしかねますので、ご了承ください。
- 大型連休およびお盆期間の前後等は、商品のお届けに日数がかかる場合がございます。予めご了承ください。
- 天候不順および不漁等により生産地の収穫・漁獲状況に著しい影響が発生した場合、もしくはメーカー事情による品切れ・製造中止の場合は、カタログの中から別商品をお選び直していただく場合もございます。
- 2週間を過ぎてもお届けがない場合は、ご希望カード(お客様控え)発行番号をご確認の上、お手数ですがホクレングリーンショップまでお問い合わせください。
- 商品のお届けは日本国内に限らせていただきます。
- 自然環境保護のため、簡易包装を推進しております。

おことわり

- 掲載商品の色合い・サイズの多少の差異はご了承ください。
- 商品のリニューアルや原材料事情等により、写真に掲載されているパッケージデザインや、商品規格等の記載内容が、予告なく変更される場合がございます。
- 調理盛り付け例はイメージです。容器等は商品に含まれておりません。
- 産地・アレルギー表記は、商品包材の原材料欄等をご確認ください。

商品の返品・交換

- お届けした商品に内容の相違・破損等があった場合は、ご希望カード(お客様控え)発行番号をご確認の上、お手数ですがホクレングリーンショップまでご連絡ください。
- お客様のご都合による商品の交換および返品はご容赦願います。

商品情報の読み方

商品番号	①	②
0000000	冷蔵	冷凍
0000000	冷蔵	冷凍
000g×1		

●000g×1

③ 商品名
④ 商品内容

●000g×1

③ 商品名
④ 商品内容

●000g×1

③ 商品名
④ 商品内容

- ① 発送方法を表示しています。マークのない商品に関しては、常温発送でお届けします。

冷蔵 冷蔵発送 Cool 冷凍 冷凍発送 Freeze

- ② アレルギ-の原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



- ③ 商品によりご注文承り期間やお届け期間が限られている場合がございます。ただし、お申し込みは通年可能です。お申し込み時期によっては、翌年のお届け期間となる場合がございます。また、お届け期間は天候等の影響により変更する場合がございます。発送時期は、上旬(1日～10日)、中旬(11日～20日)、下旬(21日～31日)を表します。

- ④ 製造・加工日より賞味期間が90日以内のものについて保存状態と賞味日数を記載しています。記載の賞味期間は、製造・加工日を含む日数です。なお、農産物・果物類については商品特性上記載しておりません。

個人情報の取扱いについて

商品申し込みの際にお客様よりお預かりした個人情報は、厳正なる管理の上、商品発送のみに使用させていただきます。
【お願い】ご注文時のお届け先住所の記載について
2023年6月1日(木)より、ヤマト運輸でお届けする商品において送り状に記載されたお届け先以外の住所に変更(転送)する場合は、送り状記載のお届け先から変更先までの運賃(定価・着払い)が発生することとなりました。お届け先様の情報(お名前、ご住所、お電話番号)を正確に入力いただきますようお願いいたします。
詳しくは下記の「ヤマトホールディングスからのお知らせ」をご参照ください。
https://www.yamato-hd.co.jp/important/info_230417_2.html

カタログギフトについてのお問い合わせ

ご利用方法・商品についてのご質問は、下記までお問い合わせください。

ホクレングリーンショップ ☎0120-231-044

受付時間/平日:午前9時～午後5時
なお、土曜・日曜・祝日・年末年始は休ませていただきます。



HOKKAIDO FRUIT AND VEGETABLES



6590001 冷蔵

JA道北なよろ
グリーンアスパラガス

● 約1kg (Lサイズ)

承り期間：5月下旬まで
お届け期間：5月下旬～6月中旬



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



北海道を代表する季節の味覚。



6590008 冷蔵

JA道北なよろ
ゴールドラッシュ&なよろホワイトコーン

● ゴールドラッシュ2Lサイズ×5本、
なよろホワイト2Lサイズ×5本

承り期間：9月上旬まで
お届け期間：8月中旬～9月中旬



1010500

北海道産馬鈴しょ&玉ねぎセット

● 男じゃく LM～L約2kg、メークイン LM～L約2kg、
キタアカリ LM～L約2kg、レッドムーン M～2L約2kg、
玉ねぎ L～L大約2kg

承り期間：11月下旬まで
お届け期間：11月上旬～12月上旬

バラエティー豊かなじゃがいもと、
お台所の万能野菜の玉ねぎをセットにしました。

2080016

JAようてい
男じゃく&たまねぎセット

● 男じゃく L約5kg、たまねぎ L約3kg

承り期間：12月上旬まで
お届け期間：11月中旬～12月上旬

じゃがいも品種一覧

6160002

JAさっぽろ
札幌黄(玉ねぎ)

● L～L大約10kg

承り期間：11月中旬まで
お届け期間：10月中旬～11月下旬

札幌で古くから受け継がれてきた生産量が少ない
玉ねぎです。味が濃く、加熱すると辛みが消えて
甘くなることから煮込み料理におすすめです。

● 男じゃく

ポテトフライやコロッケ以外にもサラダ、
焼き物などに適するオールマイティ品種。

● インカのめざめ

舌触りがなめらかで、ナッツや薬に似た
独特の風味を活かしたシンプルな料理に。

● メークイン

煮くずれが少なく、舌触りがなめらか
なので、煮込み料理にぴったり。

● レッドムーン

煮くずれが少なく、さつまいものような
色合いはサラダや煮物を華やかに。

● キタアカリ

ほくほく感が大人気。黄色い果肉で、火が通り
やすいため電子レンジ調理にもおすすめです。



HOKKAIDO FRUIT AND VEGETABLES



北の大地の贈り物

アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



2020205 冷蔵

JA北はるか
はるかエイトフルーツマト

● 秀品12玉~15玉

承り期間：9月中旬まで

お届け期間：7月上旬~9月下旬



2040004

JA夕張市
夕張メロン

● 赤肉 優品1玉

承り期間：7月中旬まで
お届け期間：7月上旬~7月下旬



2080010

JAようてい
ようていメロン

● 赤肉 秀品2玉

承り期間：9月中旬まで
お届け期間：7月下旬~9月下旬



2070128

JA月形町
月形町産スイカ ゴジラのたまご

● 秀品2L約7kg

承り期間：7月下旬まで
お届け期間：7月中旬~8月上旬





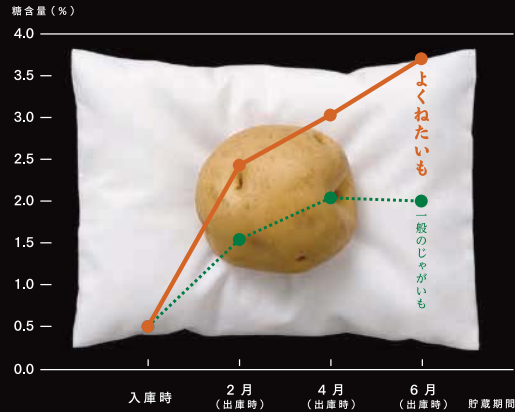
HOKKAIDO
FRUIT AND
VEGETABLES

北海道のおいしい野菜情報を
webで詳しくご覧いただけます。



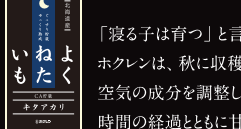
青果物

Hokkaido
Fruit and Vegetables



いもは、寝かすと甘くなる。

※グラフは「男爵」をサンプルにしています。
※数値は0シュクロース0フラクトース0グルコースの値を合計したものです。
(ホクレン農業総合研究所データより)



「寝る子は育つ」と言うように、よく寝たいもは甘くなる、のをご存じですか？
ホクレンは、秋に収穫したじゃがいもを、「CA貯蔵」という技術で長期間貯蔵。
空気の成分を調整して鮮度を保ちながら、
時間の経過とともに甘みや旨みが増す、じゃがいもの特性を引き出しました。

眠らせておいしさ成熟
「CA貯蔵」

「CA」とはControlled Atmosphere (調整された空気)のこと。
「CA貯蔵」は、空気中の成分を人工的に変化させ、庫内のガスをコントロールし野菜の呼吸を抑制。
野菜を眠らせることで長期間保存による劣化を防ぐ技術です。

1010147 冷蔵

ホクレン
よくねたいも詰合せ

● 男爵・メークイン・キタアカリ
(各L~Mサイズ混み各500g)各2袋

承り期間：5月中旬まで
お届け期間：4月上旬～5月下旬



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる
製品に以下の表示をしています。



冬だけの、甘いほこほこ感。
りょうおもい

消費者の想い
冬至のある冬にこそ、
おいしいかぼちゃ
を食べたい。

生産者の想い
冬においしい
かぼちゃを届けたい。

冬のかぼちゃをめぐる、ふたつの片思い。
それが実ったのが「りょうおもい」です。

10103334

ホクレン
りょうおもい(南瓜)

● 1玉約2kg

承り期間：11月中旬まで
お届け期間：11月下旬～12月上旬

デンプン質が高く冬至の頃でも甘い味と、
ほこほことした食感を楽しめる「冬のかぼちゃ」です。





畜産物

Hokkaido Meat

日本のお肉は、 北海道がうまくする。

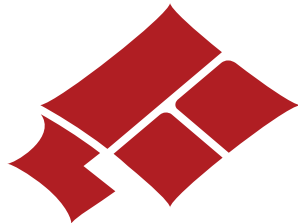
北海道は、お米や野菜、乳製品ばかりじゃない。

実は、牛肉・豚肉の生産量が全国トップクラスを誇る「にくのくに」。

北海道のお肉のおいしさが広まれば、日本の食卓がおいしくなる。

北海道産のおいしさをかみしめてほしい。

北海道はお肉もすごい「にくのくに」。



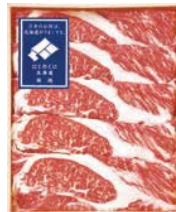
にくのくに
北海道



1080722 冷凍

北海道和牛
肩ロース焼肉用

● 270g



1080723 冷凍

北海道産交雑牛
肩ロースすき焼き用

● 350g



1080724 冷凍

北海道産乳用種肥育牛
薄切りサーロインロースステーキ用

● 350g

にくのくに北海道の情報をwebで詳しくご覧いただけます。



1086180 冷凍

ホクレン
SPF豚ロース豚井
&炭火焼豚井の具

- 北海道産豚肉使用
- SPF豚ロース豚井の具(甘辛しょうゆ)110g×3個、炭火焼豚井の具100g×3個



1086181 冷凍

ホクレン
SPF豚ロース豚井セット

- 北海道産豚肉使用
- SPF豚ロース豚井の具(甘辛しょうゆ)110g×4個、SPF豚ロース豚井の具(合わせみそ)110g×4個



SPF豚について

厳しい基準をクリアしたSPF認定農場で育てられた豚肉です。肉質はきめ細やかに柔らかくジューシーです。



1080569 冷凍

ホクレン
ローストビーフ

- 北海道産牛肉使用
- ローストビーフ300g、ローストビーフソース100g

北海道産の牛肉を原料としたローストビーフです。ご家庭でお好みの厚さにスライスしていただき、オードブルなどの一品としてお召し上がりください。



湯煎もしくはレンジ加熱の簡単調理でお召し上がりいただけます。

1080525 冷凍

ホクレン
炭火焼豚井の具

- 北海道産豚肉使用
- 100g×5個

厚切りにした北海道産豚ロース肉を、北海道の炭で焼き上げ、メーカーと共同開発した特製のたれに漬けしています。炭の香る本格的な厚切りの豚井を、温めるだけの簡単調理でお楽しみいただけます。





HOKKAIDO MEAT



1080065 冷凍

ホクレン
北海道旨いビーフハンバーグ

● 90g×10個

使用している牛肉は北海道産100%。
簡単調理で美味しいハンバーグがいつでも食卓に。



10010653 冷凍

ホクレン
北海道旨いビーフハンバーグ
& 皮つきフライポテト

● 北海道旨いビーフハンバーグ90g×6個、
皮つきフライポテト300g×5個

簡単調理で忙しいときに重宝します。



3460010 冷凍

佐々木種畜牧場
サチク麦王豚4種詰合せ

● ヒレ切身300g、ロース切身200g、
バラスライス300g、ウデスライス300g

サチク麦王豚について

知床半島に位置する北海道斜里町で、大麦を主体とした飼料を与え、豚舎は広さに余裕を持ち、寝糞を敷くことで豚にストレスをかけない飼育を心がけています。



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



3090052 冷蔵

札幌バルナバハム
札幌開拓使詰合せ

○ 北海道産豚肉使用
● ボンレスハム300g、ピアグルスト150g、チーズウインナー100g、
玉葱ウインナー100g、ポークグルメフランク120g、レバーペースト100g

賞味期間：冷蔵保存 60日間





HOKKAIDO RICE

北海道米の情報をwebで詳しくご覧いただけます。



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



甘みと粘りの究極のバランス。 喜ななつぼし

北海道で最も食べられている品種「ななつぼし」を生産者のたゆめめ努力と1等米だけを選び、さらに厳しい品質基準を満たしたこだわりの結晶を「喜」ブランドとしてお届けします。
古来、「喜」の文字は「喜」の草書体として使われ、喜び、祝い、ごちそうという意味がこめられているといわれています。
収穫の喜び、おいしいごはんを食べるときの喜び、プレミアムな「ななつぼし」をどうぞご堪能ください。



1106059
ホクレン 喜ななつぼし
● 2kg×2個



1106082
ホクレン
無洗米喜ななつぼし
● 2kg×2個



北海道米の最高峰。 ゆめぴりか

これまで品種改良を重ねてきた北海道米の技術の粋ともいえる品種です。おいしさを守るため、独自の品質基準を達成できたものだけを厳選して製品にするという徹底された生産管理も大きな魅力です。



北海道米の新たな
ブランド形成協議会認定マーク

「ゆめぴりか」の品質を守るため、産地・関係機関一丸となって「北海道米の新たなブランド形成協議会」を設立。「タンパク基準」「種子更新100%」など、全道統一のルールを定めています。この認定マークはそのルールを満たした「ゆめぴりか」にのみ表示しています。

1106053
ホクレン ゆめぴりか
● 2kg×2個



1106056
ホクレン
無洗米ゆめぴりか
● 2kg×2個



ふっくら食感、心地よい甘さ。 ふっくりんこ

道南で開発された高品質米。その名の通りふっくらとした食感が魅力です。栽培に最適な道南と空知の一部の産地限定で作付けし、品種本来のおいしさを大切に守っています。



北海道内の4つの生産者組織（函館育ちふっくらりんご産地、JAきたぞらちむくり米生産組合、JAびんねふっくらりんご生産組合、JAたきかわふっくらりんご生産部会）が集い、「ふっくらりんご産地サミット」を毎年開催。サミットで締結された厳しい品質基準をクリアしたお米には、品質へのこだわりの証として公認マークが付けられます。



1100047
ホクレン ふっくりんこ
● 2kg×2個



1100048
ホクレン
無洗米ふっくりんこ
● 2kg×2個





HOKKAIDO RICE



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



「基準外」から生まれた「新基準」。
六二二

ゆめぴりかの特徴であるしっかりとした旨味に、おぼろぎの粘りと香り、ふっくらんこのやわらかな甘みをバランスよく重ね合わせた、贅沢な味わいです。多くの試行錯誤を重ねてたどり着いた六二二のブレンド米の概念を変える、北海道米の新ジャンルができました。

プレミアム北海道米は、それぞれの品種ごとに厳しい品種基準を設けています。「六二二」の原料となる「ゆめぴりか」は、「北海道米の新たなブランド形成協議会」で定めた基準に若干満たないものを、「おぼろぎ」と「ふっくらんこ」は独自の原材料品質基準をクリアしたものを使用しています。

1100051
ホクレン
六二二
● 2kg×2個



1100052
ホクレン
無洗米六二二
● 2kg×2個



1106050
ホクレン
玄米さらだ
● 3kg×2個

あやひめ [玄米さらだ]

「玄米さらだ」の原料は、低アミノ酸品種「あやひめ」の玄米100%。玄米でありながら、粘りのあるおいしさです。炊飯器で簡単に炊けるので、ビタミンB群が豊富な玄米を手軽に食べられます。



1100348
ホクレン
北海道米炊き込み
ごはんセット

● バエリア340g×1袋 (無洗米200g、バエリアの具100g、ソース40g)、中華おこわ465g×1袋 (無洗米はくちょうもち280g、中華おこわの具185g)、ジャンバラヤ355g×1袋 (無洗米200g、ジャンバラヤの具155g)、とり五目おこわ430g×1袋 (無洗米はくちょうもち280g、とり五目おこわの具150g)



北海道産米糠のみを使用した
こめ油。

1100054
ホクレン 北海道産こめ油
● 600g×4本

天ぷらやフライがカラッと揚がるのが特長。酸化に強いが、繰り返し使用できます。

ホクレンパールライスの
産地情報の公開
～安全・安心への取り組み～

お客さまに安心してホクレンパールライス商品を召し上がっていただけるように、商品・産地情報を公開しています。産地情報公開システムでは、「産地」「原料」「製造履歴」「品質」の4つの情報を閲覧することができます。

ホクレンパールライスの産地情報公開はこちらから



HOKKAIDO EGG

ホクレンのたまごの情報をwebで詳しくご覧いただけます。



【どさんこ卵ど(ドサンコランド)】



乳酸菌、枯草菌、酵母、各種ミネラル、ビタミンなどを飼料に加えて育てた鶏から産まれた卵です。

【美味地養卵(ビミジヨウラン)】



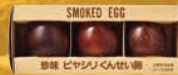
ナラの樹液(木酸)・沸石・海藻・ヨモギ粉末などを混合した特殊飼料を鶏に与えました。これにより甘みが強くコクがあり、生臭さを抑えています。

【樹のめぐみ(キノメグミ)】



バランスの良い基礎飼料に、卵の生臭さを抑える働きがある「木酢酸」や米糠から抽出した「米油」を混合した飼料を鶏に与えています。

【くんせい卵】



お酒やビールのおつまみはもちろんのこと、お子さまのおやつなどにも喜ばれます。



1060025 冷蔵

ホクレンのたまごAセット

- どさんこ卵 10玉入×2個、樹のめぐみ 10玉入×3個、美味地養卵 10玉入×3個、くんせい卵 3玉入×2個

賞味期間：どさんこ卵 冷蔵保存14日間、樹のめぐみ・美味地養卵 冷蔵保存16日間、くんせい卵 常温保存90日間



HOKKAIDO SWEETS

アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



8120007 冷凍

あいすの家 アイスクリーム8個セット

- アイスクリーム100ml×8個 (朝しほりミルク、ゴールデンバナナ、オホーツクの塩、十勝あずき、夕張メロン、クリームチーズ、抹茶、チョコレート)

6250141 冷凍

JA北宗谷 稚内牛乳アイスクリーム

- 9個入(バナナ90ml×3個、クマザサ・チョコ・宗谷の塩各90ml×各2個)



3410005 冷凍

十勝野フロマージュ チーズケーキ・アイスクリームセット

- カマンベールチーズケーキ270g×1個、アイスクリーム6個入(カマンベールチーズ・ミルク・いちご・きなこ・さま・あずき各80ml×各1個)

賞味期間：カマンベールチーズケーキ/冷凍保存 30日間



HOKKAIDO
NATURAL CHEESE

北海道ナチュラルチーズの
情報をwebで詳しくご覧いただけます。



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる
製品に以下の表示をしています。



3310007 冷蔵 冷蔵

夢民舎
はやきたチーズセットA

- カマンベールチーズはやきた125g、はやきたダブルチーズ120g、
スモークカマンベールチーズはやきた120g

賞味期間：カマンベールチーズはやきた/冷蔵保存90日間
はやきたダブルチーズ /冷蔵保存60日間
スモークカマンベールチーズはやきた/冷蔵保存90日間



3270013 冷蔵 冷蔵

ひがしもの乳酪館
おつまみチーズセット

- ゴータ20g、チェダー20g、スモーク20g、
スモークゴータ20g×各4個

賞味期間：冷蔵保存 45日間



3260001 冷蔵 冷蔵

半田ファーム
熟成チーズセット

- チモシー100g、オチャード100g、池田清見ワインのかず漬け100g、
熟成チーズみそ漬130g

賞味期間：チモシー・オチャード・池田清見ワインのかず漬け/冷蔵保存21日間、
熟成チーズみそ漬/冷蔵保存70日間



3300013 冷蔵 冷蔵

ふらの農産公社
富良野チーズ工房詰合せ1

- ワインチェダー(40g×3)×1個、ホワイト125g、
メゾン・ドゥ・ピエール100g、ふらのバター70g

賞味期間：ワインチェダー・ホワイト・ふらのバター/冷蔵保存60日間
メゾン・ドゥ・ピエール/冷蔵保存21日間



3070001 冷蔵 冷蔵

おとおもチーズ工房
チーズセットA

- レクタン100g、キャラウェイ100g、
ミモレット80g、カチョカバロ180g

賞味期間：冷蔵保存 60日間



3830006 冷蔵 冷蔵

鶴居村振興公社「酪楽館」
鶴居ナチュラルチーズセット

- ゴールド100g、シルバー100g、
マイルド100g、リー・レツルイ50g、ペッパー150g

賞味期間：ゴールド・シルバー・リー・レツルイ/冷蔵保存 45日間
マイルド・ペッパー/冷蔵保存 30日間





HOKKAIDO DAIRY GOODS

HOKKAIDO DAIRY GOODS

北海道の生乳からつくられた、
良質な乳製品をお届けします。



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



よつ葉乳業のこだわりの商品



北海道よつ葉バター(加塩)

十勝の大自然が育んだミルクの味わいと、コクが活きた贅沢な風味です。



パンに美味しい よつ葉バター

バターをホイップして、従来のバターよりも口溶け良く仕上げました。程よい塩味とミルクの優しい風味が、パンの味を引き立てます。



パンに美味しい 発酵バター

バターをホイップして従来のバターよりも口溶けを良くしました。発酵バター特有のヨーグルトのようなすっきりとした爽やかな後味がパグットの味を引き立てます。



パンに美味しい よつ葉バターとひまわりオイル

北海道産のバター(60%使用)にバターの風味を損ねないひまわりオイルを加えホイップ。一層めりやすくなりました。



北海道十勝 3種のチーズ

(濃厚コク旨ブレンド)
グラタンやオムレツなどのお料理をより味わい深くなる、まろやかなコクと旨みがたっぷりつまったミックスチーズ。



北海道十勝 カマンベールチーズ

良質なミルクの深いコクと、上品でまろやかな風味をお楽しみいただけます。



北海道十勝 スモークチーズ

北海道十勝産のチェダーチーズを使用しています。国産桜チップでじっくり燻製しました。お酒のおつまみや、お子様のおやつにもぴったりです。



よつ葉の北海道バターミルク パンケーキミックス

北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわりました。しっとりとした軽い口溶けのパンケーキができます。

3360397 冷蔵

よつ葉乳業 バター・チーズ・パンケーキミックスセット

- 北海道よつ葉バター(加塩)150g、パンに美味しいよつ葉バター100g、パンに美味しい発酵バター100g、パンに美味しいよつ葉バターとひまわりオイル100g、北海道十勝3種のチーズ(濃厚コク旨ブレンド)130g、北海道十勝カマンベールチーズ90g、北海道十勝スモークチーズ45g、よつ葉の北海道バターミルクパンケーキミックス450g



3360369 冷凍

よつ葉乳業 北海道アイスクリーム

- バニラ114ml×6個





HOKKAIDO BEANS

豆の煮方の情報をwebで詳しくご覧いただけます。



北海道の
多種多様な豆類

明治の開拓時代から120年以上にわたり栽培されている北海道の豆類は、高品質と安定供給を目指して品種改良を積み重ね、今では「豆王国北海道」と呼ばれるほど、収穫量・品種ともに充実しています。



ホクレン豆キャラクター まめ太

● 小豆

餡や菓子など様々な用途で使用される、北海道産の粒よりの小豆です。

● 大豆

味噌や醤油など日本の食卓に馴染みが深く、たんぱく質に富むことで「畑の肉」とも呼ばれます。

● 光黒大豆

北海道の黒豆は、表面に光沢があることから「光黒」と呼ばれます。

● 赤系金時

煮豆や甘納豆に多く使用されますが、最近ではサラダやスープにも使われています。大正金時に代表される赤い豆です。

● 虎豆

北海道では「黒豆の王様」と呼ばれるほど食味の良い豆です。



1190027

ホクレン
北海道の小袋豆セット

- 小豆250g・大正金時250g・とら豆200g・光黒大豆250g×各2個、大豆250g×1個



HOKKAIDO PROCESSED FOOD

アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



北海道の旬の味覚を
毎日の食卓に使いやすくしました。



ホールコーン

北海道産のとうもろこしをバラ凍結しました。サラダやお料理の付け合せとしてお楽しみください。



かぼちゃ

北海道産のかぼちゃを調理しやすい大きさにカットしました。煮物やスープの具材としてお楽しみください。



茶豆風味塩味枝豆

北海道で育った茶豆風味枝豆にほどよい塩味を加え急速凍結しました。とれたての旬の味をお楽しみください。



十勝めむろ
皮つきフライポテト

北海道産の馬鈴しょ(マツルダ)を食べやすい大きさにカットし急速凍結しました。フライポテトや料理の付け合せなどでお楽しみください。



1096676 冷凍

ホクレン
ホクレンの冷凍食品4種セット

- 北海道産かぼちゃ500g・茶豆風味塩味枝豆250g・皮つきフライポテト300g・ホールコーン200g×各2個



1096677 冷凍

ホクレン
ホクレンの冷凍食品&ビーフハンバーグセット

- 北海道産かぼちゃ500g・茶豆風味塩味枝豆250g・皮つきフライポテト300g・ホールコーン200g×各1個、北海道産ビーフハンバーグ90g×6個



HOKKAIDO PROCESSED FOOD



てんさい糖の情報をwebで詳しくご覧いただけます。

アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



北海道でしか栽培されていない「てん菜」。

国内に流通する砂糖の2割強は、「てん菜」(ビート、砂糖大根)が原料。その「てん菜」は国内では北海道でしか生産されていません。「ビート糖」の甘さも北海道のクリーンな大地と自然が育んでいます。



砂糖の特徴

ひと口に砂糖といっても、材料や製法の違いで、味わいや色、含まれる成分まで異なります。

	上白糖	グラニュー糖	てんさい糖
色	無色透明	無色透明	琥珀色
特徴	しっとり、コクのある甘さ	サラサラ、スッキリした甘さ	まろやかな甘さ、風味:コク
オリゴ糖	—	—	○



てん菜(ビート)は、現在日本では栽培されておらず、海外から輸入されている作物です。

多様な用途に対応する北海道の小麦

日本めん用として評価の高い「きたほなみ」に加えて、パンに適した「春よ恋」や「ゆめちから」等の生産が増え、パン用途としての国産小麦の認知度が高まるとともに需要も伸びてきています。北海道では、多様な用途に対応したラインナップの小麦を生産しています。

品種名	栽培	粉の種類と主な用途	特徴
きたほなみ	秋播き	中力粉/日本めん(うどん、ひやむぎ等)用	製めん適性が高く、麺の色と食感が良い。
ゆめちから	秋播き	超強力粉/パン・中華めん用	タンパク質が多い超強力粉のため、中力粉等とブレンドすることで高い製パン適性を示す。弾力が強くもちりとした食感が特徴。生パスタ等にも加工される。
春よ恋	春播き	強力粉/パン・中華めん用	ホクレンで育成したオリジナル品種。製パン適性が優れ、香りが良くふわふわもちりとした食感が特徴。



1050062

ホクレン
北海道産小麦「きたほなみ」乾麺セット

- うどん200g×10個、そうめん200g×5個、ひやむぎ200g×5個



2170043

JA道央
ゆめちからブレンド&ハスカップ生ジャム

- 小麦粉(強力粉)500g×4個、ハスカップ生ジャム130g×1個



6640012

JALしれとこ斜里
春小麦使用起床生麺こはる12食ギフト

- つげ麺155g(めん130g・スープ25g)、生ラーメン:味噌193g(めん130g・スープ63g)、潮170g(めん130g・スープ40g)、醤油180g(めん130g・スープ50g)×各3個

賞味期間:常温保持30日間



1070032

ホクレン
てんさい糖

- 650g×6個



1070033

ホクレン
てんさい糖・上白糖・グラニュー糖セット

- てんさい糖650g×4個、上白糖1kg×2個、グラニュー糖1kg×2個



HOKKAIDO JUICE

アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



産地の恵みで
作り上げた飲料

FRUIT JUICE DRINK

北海道ならではの、季節を味わう果汁飲料

北海道の旬をたっぷり詰め込み
作り上げた産地の味を楽しめる飲料です。

5220002

JAびらとり
ニシバの恋人トマトジュース
(天日塩使用)

● 190g×30本



5220505

JAびらとり
ニシバの恋人トマトジュース
(食塩無添加)

● 190g×30本



くるるの杜とは

「くるるの杜」とは、札幌市の隣町、北広島市の農村地帯に広がるホクレンが運営する「食と農のふれあい広場」です。豊かに広がる農村空間の中に、体験農業をはじめ、調理加工体験施設、地産地消を実現する農畜産物直売所、旬の野菜料理を提供する農村レストランなどがあります。ここに「くる」と、育てる、作る、食べる、感じる、つながるなど、食と農にまつわる、たくさんの「〇〇る」を体験していただけます。



1290011

くるるの杜
農作業・調理加工体験
1組(4名様まで)

ホクレンくるるの杜では、農作業・調理加工体験を通し、おなじみの食べ物が畑で生育し、食卓に上るまでを一体的に体験できます。作物を観察したり、とれたてを食べたり、調理をしたり、どの体験にも農業にふれてはじめてわかる楽しさと感動がいっぱいです。土日祝日のみ開催(年末年始・お盆期間を除く)

●収穫カレンダー

1~5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月	
1月下旬~4月	5月	6月上旬	6月下旬	7月上旬	7月下旬	8月上旬	8月下旬	9月上旬	9月下旬	10月上旬	10月下旬	11月上旬	11月下旬
	いちご							えたまめ		キャベツ			
	アスパラガス							じゃがいも		にんじん・かぼちゃ		さつまいも	
				ハスカップ			ブルーベリー						
							とうきび						
													てん菜

※作物の生育状況により、予定が変更することがございます。※寒期(11月~1月)も、大豆などを使った調理・加工体験プログラムをご用意しております。

■農作業・調理加工体験について

- ・ハガキよりお申込みいただき、受付が完了しましたらホクレングリーンショップより「ご案内シート」を送付いたします。
- ・「ご案内シート」がお手元に届きましたら、記載されているURLもしくは2次元バーコードより、お好きな農作業・調理加工体験をご予約いただけます。
- ・当日は「ご案内シート」をご持参いただき、受付でご提示願います。
- ・体験プログラムの関係上、1組4名様までのご参加となりますのでご了承ください。



1290012

くるるの杜
農村レストラン ランチbuffeア
1組(2名様まで)

※季節によりメニューが変更になります。

ホクレンくるるの杜農村レストランは、おふるの味に代表される素朴な家庭料理をbuffeスタイルでお楽しみいただけるレストランです。家族に接する時と同じように、愛情を持った気持ちで料理を作り、お客様をお迎えし、おもてなしをする。そのような料理と空間を提供いたします。休休日/毎週月曜日、月曜日が祝日の場合は翌日 営業時間/11:00~15:30 受付時間/10:00~14:20 時間制/平日90分、土日祝・お盆・ゴールデンウィークは90分となります。

■レストランランチアについて

- ・ハガキよりお申込みいただき、受付が完了しましたらホクレングリーンショップより「ご案内シート」を送付いたします。
- ・「ご案内シート」がお手元に届きましたら、記載されている電話番号にお電話いただき、ご希望のお日にちをお伝えください。
- ・ご予約について、11:00~11:30の間に完席可能な方となります。(この時間以外でもご利用可能ですが、混雑時はお待ちいただく場合がございます。)
- ・当日は「ご案内シート」をご持参いただき、受付でご提示願います。
- ・3名様以上のご予約の場合、お席のみのご予約をお受けいたしますので、ご来店時に追加人数分の料金をお支払い願います。

■注意事項 くるるの杜までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。・有効期限は「ご案内シート」の発行日より6ヶ月です。

■所在地/〒061-1270 北海道北広島市大曲377-1



HOKKAIDO SEAFOOD



アレルギーの原因となる特定原材料8品目が含まれる製品に以下の表示をしています。



4040983 冷凍
北海道浜の朝食5種セット

- ほっけ開き干し350g(1枚入)、宗八かれい一夜干し200g(2枚入)、いわし開き120g(2枚入)、にしん開き200g(2枚入)、塩秋鮭切身140g(2切)

北海道ぎょれんのお奨めする一夜干しセットは、すべて北海道産にこだわり、北海道の魚をより食していただくため、詰め合わせにしたボリューム満点のセットです。焼いてお召し上がりください。



4040989 冷凍
冷凍ほたて貝柱

● 250g×2個
日みのある北海道産ほたて貝柱です。お刺身はもちろん、フライ・バター焼きなどにお使いいただけます。



4041002 冷凍
秋鮭切り身

- 70g×8個



冷凍
4041005
時鮭・いくら・松前漬セット

- 塩時鮭切身60g×3個、いくら醤油漬60g×1個、数の子松前漬50g×1個

時鮭切身と、はほまい昆布しょうゆで味付けをしたいくら醤油漬(け)、あたたかいうどんにぴったりの松前漬(け)を詰め合わせました。



4040132 冷凍
ぼたんえび・帆立セット

- ぼたんえび100g×2個、冷ほたて250g

北海道産の「刺身用ぼたんえび」と「刺身用ほたて貝柱」をセットにしました。