



*Potatoes Onions  
& Pumpkins*



*Salmon*

北海道の食の力をアスリートの力に!



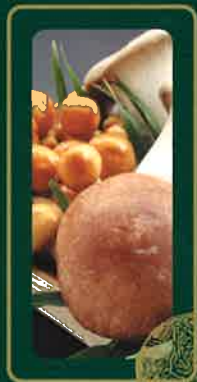
*Pacific Spruce*

# 金メダルの大地

HOKKAIDO  
EARTH OF GOLD MEDAL

食王国・北海道の  
農林水産物

*Farm*



*Mushrooms*

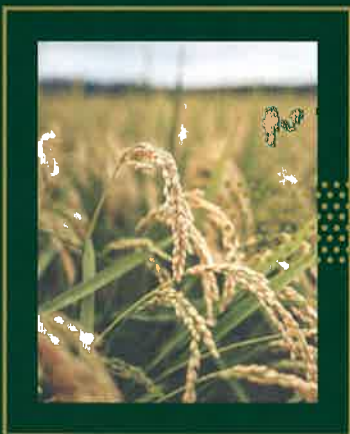


*Scallops*

*Carrots*



東京2020オリンピック・パラリンピック  
供給可能食材リスト



*Rice Farming*



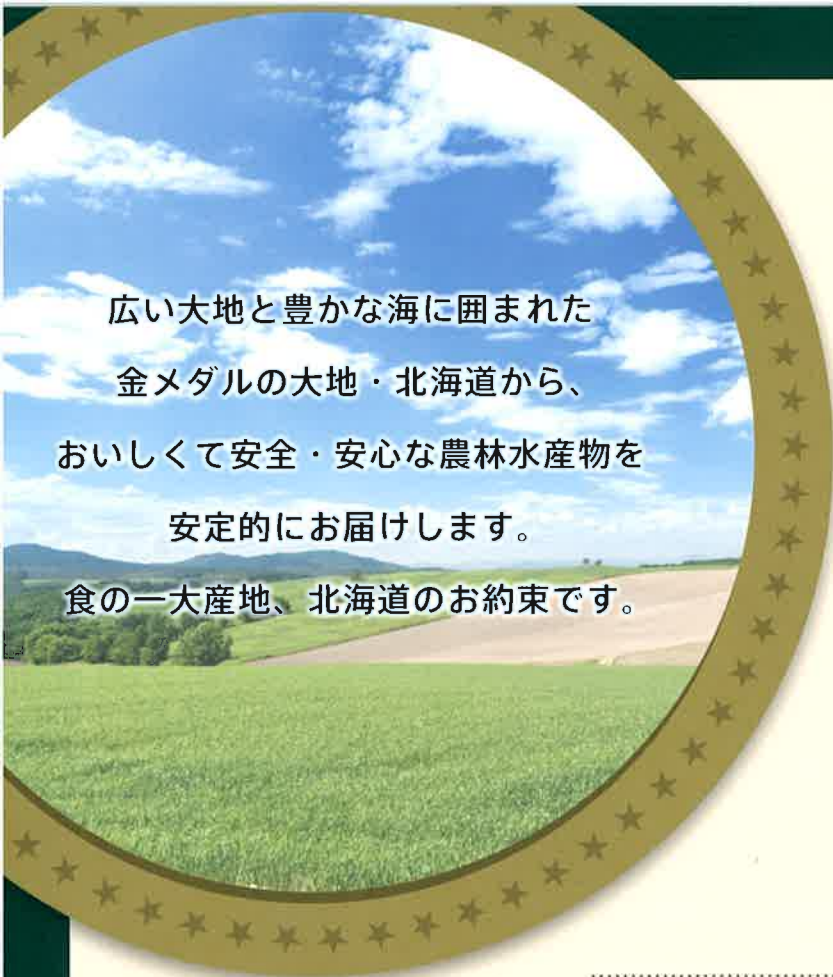
*Rice*

私のふるさと  
北海道の食材を、  
自信を持って  
おすすめします!



中国料理シェフ 脇屋友詞さん





広い大地と豊かな海に囲まれた

金メダルの大地・北海道から、

おいしくて安全・安心な農林水産物を

安定的にお届けします。

食の一大産地、北海道のお約束です。

農林畜産物

生産量全国  
2位

米

多彩な品種が魅力の北海道米。「ゆめぴりか」「ななつぼし」「ふっくら」  
2016年産食味ランキングで特Aを取得。



特A ゆめぴりか

北海道を代表する良食味米。白いごはんの味わうのがおすすめ。

特A ななつぼし

バランスに優れた味わい。冷めてもちもち長持ち。お弁当や、お寿司、朝ごはん

特A ふっくらんこ

粘りがやや強く、ふっくらした食感がおにぎりや和食全般に。魚介類との相

きらら397

適度な粒感があり、噛むほどに甘み豊ピラフ、チャーハンに最適。

きたくりん

病気に強く、農薬の使用を削減。どんにも合わせやすいのが特徴。

※特Aは2016年度（一般財団法人日本穀物検定協会）

生産量全国  
1位

たまねぎ

北海道は全国の7割を占める国内最大の産地。辛味のあるすっきりした味わい。型崩れしにくいので炒め物におすすめ。



生産量全国  
1位

にんじん

北海道は生産量が全国の2.5割を占める国内最大の産地。「西洋にんじん」を初めて導入したのも北海道です。



\* このほかにも多彩な農産物をご用意 \*

生産量全国1位

・大豆・小豆・そば・かぼちゃ  
・スイートコーン・アスパラガス

生産量全国2位

・トマト・ミニトマト  
・だいこん・ながいも

・ごぼう・ピーマン・セルリー・レタス・ねぎ・キャベツ・ほうれんそう  
・ブロッコリー・パプリカ・にんにく・もやしなど

生産量全国  
4位

きのこ



中華料理の材料として人気の高いきくらげ類は生産量全国1位。最も多く使われている生しいたけは全国2位。その他にも多くの品種があります。

生産量全国1位

きくらげ類

生産量全国1位

たもぎたけ

生産量全国2位

生しいたけ

<生産量全国5位> ・えのきたけ・まいたけ・なめこ  
<生産量全国7位> ・エリンギ <生産量全国9位> ・乾しいたけ  
<生産量全国10位> ・ぶなしめじ <北海道特産> ・えぞ雪の下

※きのこはGAPの取得に向けて検定中の品種も含む。



生産量全国  
1位

牛肉

近年の「肉ブーム」でも注目のが少なくヘルシーな赤身肉が主



証言

中国料理シェフ 脇屋友詞さん

品質が高く、品ぞろえ豊富な北海道産に太鼓判！



私のふるさと北海道は土地も、水も、空気も、そして海も自然がすばらしく、質のよい食材が育つ最高の環境を備えています。店ではお米を始め、じゃがいも、しいたけ、ほたて、さけ、昆布、なまこなど、様々な北海道産食材を使っています。品質がよく種類豊富で使い勝手もよい北海道産の食材は、大変頼りになる欠かせない存在です。



生産量全国  
1位

## 小麦

北海道は全国の7割を生産する国内最大の産地。道産小麦は品種も多く、ブレンドすることで用途多彩に。



きたほなみ

【日本めん用】北海道で最も多く作られており、製粉性・製めん適性に優れています。

ゆめちから

【パン・中華めん用】「きたほなみ」などの中力粉とのブレンドに優れた超強力小麦。

キタノカオリ

【パン・中華めん用】パン適性に優れた「硬質秋まき小麦」として初めて認定された強力小麦。

はるきらり

【パン・中華めん用】製パン適性に優れたパン用「春まき小麦」。

春よ恋

【パン・中華めん用】パン、中華めん、ピザなどに適している「春まき小麦」。

生産量全国  
1位

## ばれいしょ

北海道は全国の8割を生産する国内最大の産地。道産ばれいしょは種類豊富で、幅広いメニューに対応します。



男爵薯

肉色は白。でんぷん質が高くほくほくした味わい。コロッケやマッシュポテト、粉ふきいもに最適。

キタアカリ

肉色は黄色。ビタミンCが豊富。粉ふきいも、ポテトサラダ、コロッケ、じゃがバターにおすすめ。

きたかむい

肉色は白。皮をむいても変色しにくく、ポテトサラダ、煮物におすすめ。

とうや

肉色は黄色。皮をむいても変色しにくく、スープ、肉じゃがなどの煮物、ポテトサラダに。

メークイン

黄色みがかった肉色。きめ細かな粘質で煮崩れしないので煮物に最適。関西で大人気。

ホッカイコガネ

肉色は淡い黄色。調理後の黒変が少なく、フライ加工に最適。

## 水産物

生産量全国  
1位

## ほたて

生産量が全国の8割を占める国内最大の産地。北海道産は甘みがあって栄養価が高いのが特徴。



生産量全国  
1位

## さけ

生産量が全国の8割を占める国内最大の産地。北海道産は安全・安心な天然物です。



生産量全国  
1位

## 昆布

生産量が全国の8割を占める国内最大の産地。和食文化を支えています。



＊このほかにも多彩な水産物をご用意＊

生産量全国1位

・さんま・すけとうだら・ほっけ・かれい類・まだら・えび  
・からふとます・するめいか・たこ・けかに・ほっきがい

・ぶり・うに・かき・つぶ類・ししゃも・なまこ・すけとうだら(タラコ)・にしん(カズノコ)など



※生産量は2016年数値(水産物は2015年数値)

証言

ニセコで飲食店経営 デニス・バン・デン・プリंकさん

ニセコを訪れる外国人にも、北海道産は大好評!

オランダ出身で、世界を旅した後、ニセコに魅せられ移住しました。ぼくは北海道の食べ物は世界一だと思えます。米、野菜、肉、牛乳、そしてシーフード。生育環境がよく、栽培技術も高いので、味や食感に優れた食材が数多く手に入ります。店にはいろいろな国の人が来ますが「北海道産」を食べたいというニーズがとても強く、大人気です。

# 金メダルの大地・北海道食材MAP

広い大地と豊かな海に囲まれた食王国・北海道から、おいしくて安全・安心な食材をお届けします。



お問い合わせ

2020年東京オリンピック・パラリンピック  
道産農林水産物供給北海道協議会 事務局 (北海道農政部食の安全推進局食品政策課)

TEL 011-204-5431 FAX 011-232-7334

住所: 〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 mail:slow.food@pref.hokkaido.lg.jp

こちらの2次元バーコードから動画をYouTubeでご覧になれます。今すぐアクセス!

