

北海道の“ほんとうに美味しいもの”を届けたい！
北のグルメハンター・バイヤー本田が生産者のお手伝い！

秋の北海道物産展

10月8日(水)～14日(火)
松坂屋上野店 本館6階催事場



北海道の良いものを皆さんに伝えたい！
生産者と消費者との橋渡し役になれば嬉しいです！

本田 大助

北海道物産展 札幌駐在バイヤーであり、住み込み歴は約9年。
全国の大丸松坂屋で開催する北海道物産展のため、ありとあらゆる美味しい
ものを求めて食べ歩く、通称“北のグルメハンター”。

◆地元と一緒に B 級グルメ開発で町興し！

本田監修のもと、新たなご当地バーガーが開発されました。
その名も『雪みつタルタルジャンボホタテバーガー』！
タルタルソースには別海町特製の雪みつ（※ホエーに砂糖・レモン果汁
を入れて煮詰めて作る新感覚シロップ）を使用。北海道産小麦を
使用した白いバンズに別海産のLサイズホタテ貝柱のフライを豪快に
2枚サンドしました！
本催事でデビューした後は地元でも販売予定です。



〈道の駅おだいとう〉
雪みつタルタルジャンボ
ホタテバーガー
780円

◆まさに旬！高級ブランド鮭『銀聖』を堪能

秋になると鮭は産卵のため故郷の川へと戻ってきます。川を遡上する前に沖合いの定置網で獲られる秋鮭は銀色に輝く美しい身体をしており、また産卵直前と違い脂が乗って最高においしい状態とされています。中でも身が3, 5kg以上で鮮度が良く脂乗り抜群のものには『銀聖』の名が与えられます。「北海道にはこんなおいしい天然鮭があるということを知ってもらいたい！」と願う本田は、この高級ブランド鮭『銀聖』を使用したメニューを特別に作ってもらいました。



〈おおともチーズ工房〉
銀聖鮭のパエリア
1,620円

〈素〉
銀聖海鮮丼
価格未定



◆牛乳消費低迷を救え！

乳製品王国北海道のこだわりスイーツを紹介

給食がお弁当になったり、若者が清涼飲料水を飲むようになったり etc. 近年牛乳の消費が低迷しており、このままでは酪農がピンチに…。そこで、北海道の乳製品の良さを再認識してもらうため本田が奔走！牛乳生産量北海道一の別海町でとれた『別海ミルク』を使用したこだわりスイーツを札幌の人気スイーツ店に作ってもらいました。



〈ろまん亭〉
別海牛乳のチョコモンブラン
&生モン白モン
各360円



〈スイートオーケストラ〉
別海牛乳のスイートポテト
1個1,404円



〈らあめん弟子屈〉
ベジポたらーめん
価格未定

スイーツ以外にも！
スープの半分に別海ミルクを使用。ミルク
のおいしさがダイレクトに伝わります。

◆ホルスタインの雄牛を ドライエージングでもっとおいしく！

北海道にはホルスタイン牛がたくさんいます。雄牛は乳が出ないので肉牛として育てられますが、赤身中心のその肉質の評価は日本ではあまり高いとは言えません。

しかし、ホルスタインの雄牛をドライエージングすると旨味と香りが凝縮され、驚くほどにおいしくなるのです！

本田は今回、そんなドライエージング肉を使ったステーキとハンバーグの両方が食べられる贅沢なお弁当を販売することで、そのおいしさを知ってもらおうと考えました。



〈清味屋〉
熟成 人舞牛
サーロインステーキ&ハンバーグ弁当
2,592円

《取材に関するお問い合わせ先》

松坂屋上野店 広報

TEL 03-3832-1111(大代表)

野村・宮川