

第28回 全国菓子大博覧会・北海道

北海道産菓子原材料 展示交流会のご案内

お菓子の原材料の宝庫・北海道

北海道産原材料(小豆・砂糖・牛乳・小麦粉・白いんげん豆・もち米など)の魅力を発信し、
より深く知ってもらうための交流会を実施致します

日時

令和7年
5月30日(金) 6月1日(日)
10時30分～17時30分
(ただし、5月30日は13時30分から)

会場

旭川市大雪クリスタルホール
国際会議場 大会議室



第28回 全国菓子大博覧会・北海道

あさひかわ
菓子博 2025

SMILE SWEETS HOKKAIDO

あさひかわ菓子博
公式キャラクター

シマエ大福

©菓博北 2025

出展企業のご紹介

- (有)アド・ワン ●(株)あべ養鶏場 ●(有)農業生産法人市川農場 ●(株)イソップアグリシステム ●江別製粉(株) ●(株)大柳ファーム
- カネカ食品(株) ●国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター ●(有)コントラクター旭川
- (株)坂口製粉所 ●坂下農園 ●(有)三栄アグリ ●タカナシ販売(株) ●田中製餡(株) ●つくも4号つくしんぼう会 ●(株)十勝加藤牧場
- 苫東ファーム(株) ●日本ビート糖業協会 ●福山醸造(株) ●(株)藤井 ●(公財)北海道科学技術総合振興センター(ノーステック財団)
- 北海道ソラサンフーズ(株) ●北海道乳業(株) ●(株)山本忠信商店 ●(株)ユニアル ●AWファーム千歳(株) ●ゴールドパック(株)
- (株)MX ●(株)SRKプロジェクト ●(株)T-Agri ●(株)Tokachinofromages

順不同

北海道産菓子原材料のご紹介

北海道の大地が育んだ、厳選素材の贅沢。

広大な自然の中でのびのびと育った北海道産の素材
すべてが、この土地ならではの豊かな味わいを生み出します。
厳選された原材料だからこそ実現できる、本物の美味しさをお届けします。



野菜パウダー

旬の北海道産野菜の鮮度とおいしさをそのまま
乾燥・粉碎しました。
どんな菓子素材とも相性ぴったりです。
※粒度とブレンドはご要望に対応いたします。

(有)アド・ワン

〒007-0880 札幌市東区丘珠町712-112
TEL.011-780-1178 FAX.011-780-7878
<https://www.a-o.co.jp/> e-mail yanagihara@a-o.co.jp



下川六〇酵素卵

はじめあっさり!うま味の余韻!
北海道の北に位置する養鶏場がつくる
奇跡のたまご
※お持ち帰り後、冷蔵庫にて保管

(株)あべ養鶏場

〒098-1215 北海道上川郡下川町班溪1386
TEL.01655-6-7766 FAX.01655-6-7767
<http://www.abe-youkei.com/> e-mail murakami@abe-youkei.com



ゆめびりか米粉

旭川産特別栽培で育てたゆめびりかで製粉した
、超微粒粉末米粉です。
従来よりも細かい米粉です。
※内容量 4kg・5kg・20kgがあります

(有)農業生産法人市川農場

〒078-8383 旭川市西神楽3線8号1-89
TEL.0166-65-0183 FAX.0166-65-0190
<https://www.yukihikari.com> e-mail arigatou@yukihikari.com



小麦・大豆加工品

北海道オホーツク産の小麦粉・大豆・挽割大豆・
大豆粉・ポン加工大豆を取り扱っています。

農業生産法人(株)イソップアグリシステム

〒090-0001 北海道北見市小泉386-3
TEL.0157-26-1000 FAX.0157-24-2873
<https://www.isopp-agri.com/> e-mail customer@isopp-agri.com



江別製粉株式会社

江別製粉(株)

〒067-0003 北海道江別市緑町東3丁目91番地
TEL.011-383-2311 FAX.011-383-2315
<https://haruyutaka.com> e-mail info@haruyutaka.com



優良北海道小麦粉

北海道小麦に無理をさせない製品づくりを行っ
ています。全国の有名パティシエにご愛顧いただ
いています。



たいせつたまご

大雪山の麓の澄んだ空気と清らかな水、自家配
合飼料で育てた卵は黄身鮮やかでコク深くクセ
ない味わいです。

※保存する際はとがった方を下に向けてください。

(株)大柳ファーム

〒071-8163 旭川市東鷹栖13線20号4205-1
TEL.0166-73-8921 FAX.0166-73-8921
e-mail beru2828.ww.4@outlook.jp

6



北海金時加糖ダイス

北海道産さつま芋の新ブランド、『北海金時™』
が誕生しサイコロ状にカットして、甘露煮に仕上
げました。

※製造先浅井缶詰・荷姿1kg×10・
冷凍・賞味期限2年

カネカ食品(株)

〒060-0002 北海道札幌市中央区北二条西3-1-20フコク生命越山ビル13F
TEL.011-222-6770 FAX.011-241-6055
<https://www.kanekashokuhin.co.jp>



道産品種のご紹介

菓子利用適性の高い、米品種「北瑞穂」、
種子用カボチャ「ストライプペゴ」、
ダッタンソバ「満天さきり」等

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
北海道農業研究センター

〒062-8555 北海道札幌市豊平区羊ヶ丘1番地
TEL.011-857-94444 FAX.011-859-2178

8



旭川産米粉

9

旭川で育った1等米だけを100%使用した米粉です。お菓子やパンの他、学校の給食でも使われています。

(有)コントラクター旭川

〒070-0000 北海道旭川市東旭川町旭正118番地
TEL.0166-34-4757 FAX.0166-32-0013
e-mail info@kontorakuta.com



焙煎丸大豆きなこ

10

発売以来、当初の顔ともいえる商品。厳選された北海道産丸大豆を使用した味・香りに優れたきなこです。

※開封後は常温保管し、お早めに
お召し上がり下さい。

(株)坂口製粉所

〒003-0051 札幌市中央区南1条東4丁目7番地
TEL.011-873-4157 FAX.011-876-5783
https://www.kinako.co.jp/ y-oonishi@kinako.co.jp



クラフト小麦粉

11

単一生産者・品種の小麦原料を小ロットでクラフト小麦粉として製粉しました。香り高い個性の小麦粉です。

※店頭で製粉できる製粉機も販売しています。

坂下農園 (販売先: ベーカリスト(株))

〒051-0003 北海道室蘭市母恋南町2-4-15
TEL.0143-25-6850 FAX.0143-25-6851
http://bakerista.jp e-mail backoffice@bakerista.jp



ホクあま 500g

12

希少価値のある白い九重栗を熟成させてから、皮を向いて食べやすいサイズにカットいたしました。甘みと食感がとてもよく美味しい商品です。

(有)三栄アグリ

〒095-0405 北海道士別市朝日町三栄4844番地
TEL.0165-28-3300 FAX.0165-28-3307
https://saneiagri.jp/ e-mail contact@saneiagri.jp



特選根釧クリーム

13

根釧地区の乳原料を使用したフレッシュクリーム。おいしさの秘密は根釧地区の草地型酪農にあります。

※・保存方法:要冷蔵(3℃~7℃で保存)
・賞味期限:7日間

タカナシ販売(株) 札幌営業事務所

〒007-0880 札幌市東区丘珠町555-4 (株)T&Dロジテム内
TEL.011-789-0001 FAX.011-789-0002
https://www.takanashi-milk.co.jp/



北海道さつまいもペースト

14

北海道産さつまいもを使用したペースト。常温での長期保存が可能であり、加圧加熱殺菌を行っているため、開封後は加熱せずにそのままご使用いただけます。

※試食品:さつまいものクリチーディップ
かぼちゃのクリチーディップ

田中製館(株)

〒066-0051 千歳市泉沢1007番地23
TEL.0123-28-3355 FAX.0123-28-3035
http://www.anko.co.jp/ e-mail kayaba@anko.co.jp



ツクモ キナ粉

15

士別市限定で生産している「つくも4号」を使用したきな粉です。豆の甘みと香りを強く引き出しています。

※開封後は冷蔵庫に保存し、
早めに使い切ってください。

つくも4号つくしんぼう会

〒095-0371 士別市上士別町16線北2番地 美田美郎商店内
TEL.090-9088-7382 https://www.facebook.com/tsukumo45/
e-mail nananananaokiski@yahoo.co.jp



ジャージーミルク

16

自家栽培の牧草と良質な飼料で飼育している健康なジャージー牛のミルクは乳成分が高くとても濃厚です。

(株)十勝加藤牧場

〒080-2106 帯広市美栄町西8線128番地12 ミルクセンター
TEL.0155-60-2152 FAX.0155-60-2153
http://www.katofarm.net/ e-mail king.milk7@gmail.com



北海道産 いちご

17

栽培面積4haに及び国内最大規模のいちご栽培施設にて、年間約200tの販売をしており、道外・道外・国外のお客様とお取引をしています。

苫東ファーム(株)

〒059-1362 北海道苫小牧市字柏原41-1
TEL.0144-84-6356 FAX.0144-84-6396
http://www.tomatofarm.com/ e-mail order@tomatofarm.com



北海道産のお砂糖

18

てん菜(ビート)から作られたお砂糖です北海道を代表する安心安全な自然食品 遺伝子組換え原料は一切使用無し

※構成糖業者 日本甜菜製糖(株)、
ホクレン、北海道糖業(株)

日本ビート糖業協会札幌支部

〒060-0001 札幌市中央区北1条西5丁目2番地(札幌興銀ビル8F)
北海道糖業株式会社内 日本ビート糖業協会札幌支部事務局
TEL.011-221-1762 https://beet-assn.jp/



北海道産大豆ペースト

19

北海道長沼産大豆100%なめらかペースト。おから部分までまるごと使用。加熱の必要がなくそのまま使用可能。

※保存料不使用のため、開封後はお早めに
ご使用ください。

福山醸造(株)

〒065-0043 札幌市東区苗穂町2丁目4番1号
TEL.011-711-8181 FAX.011-711-0280
https://www.tomoechan.jp/ e-mail chisato-nanri@tomoechan.co.jp



北海道産小豆

20

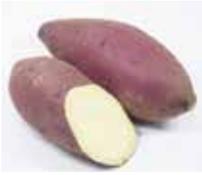
産地にいる強みを生かし、品質の確かな小豆を見極めて仕入れています。安心・安全な小豆をお届けします。

※用途に応じて自社工場での選別も可能です。

(株)藤井

〒079-8442 北海道旭川市流通団地2条4丁目31-1
TEL.0166-48-0081 FAX.0166-47-5584
http://www.beans-rice.co.jp/ e-mail r-oomumi@beans-rice.co.jp





北海道産さつまいもペースト 21

北海道産さつまいも3品種を5種類のペーストにしました。道産さつまいもの普及に向けてご意見を聞かせてください。

※品種は、シルクスweet、紅美月(高系14号)、ゆきこまちです

(公財) 北海道科学技術総合振興センター (ノーステック財団)

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目コロボほっかいどう
TEL.011-708-6526 FAX.011-708-6529
<https://www.noastec.jp/> e-mail chiiki@noastec.jp



北海道産キャラメルソース SR-7 22

さらっとビターな北海道産キャラメルソース。味のクオリティが高く、洋菓子にも和菓子にも使えます!

※1kg×10/箱、5kg×2/箱の2種類あります。

北海道ソラサンフーズ(株)

〒068-2165 北海道三笠市岡山207-9
TEL.01267-2-2210 FAX.01267-2-2215
e-mail sorafood@ikedatohka.co.jp



北海道クリームチーズ Luxe リュクス 23

北海道の生乳100%使用。クリーミーでマイルドな口どけ素材本来の味が生きている。お菓子作りや料理にも。

※荷姿:400g、1kg、5kg

北海道乳業(株)

〒064-0822 札幌市中央区北2条西23-2-1
TEL.011-631-4321 FAX.011-644-7660
<https://www.hokunyu.jp/>



北海道産豆、小麦 24

つくるを食べるのもっと近くに。私たちは十勝を拠点に生産者と実需者を繋げ顔が見える製品をお届けしています。

株式会社山本忠信商店

〒080-0302 北海道河東郡音更町木野西通7丁目3番地
TEL.0155-31-1168 FAX.0155-31-5901
<https://www.yamachu-tokachi.co.jp/>



北海道産クマザサ 25

北海道の厳しい環境で自生した「クマイザサ」は食物繊維や栄養成分がバランス良く含まれます。抹茶の代用にも!

※天産物の為、色調のブレは生じます。

株式会社ユニアル

〒173-0005 東京都板橋区仲宿63-10
TEL.03-5248-7566 FAX.03-5248-7567
<https://www.unial.info/> e-mail imai@unial.co.jp



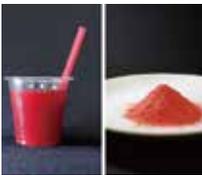
紫さつまいも粉末 26

自社圃場や契約圃場で栽培した北海道産紫さつまいもを使用。

※スープやお菓子生地等に使用されています。

AW ファーム千歳(株)

〒066-0007 北海道千歳市中央1114-13
TEL.0123-20-2161 FAX.0123-20-2164
<http://awf-chitose.com> e-mail morishita-hir@awi.co.jp



ビーツ加工品 27

北海道産ビーツ使用。鮮やかな色味はそのままに、当社独自製法で特有の香りを低減させた原料素材です。

※濃縮汁(受注生産品)と濃縮粉末(開発中)をご紹介します。

ゴールドパック(株)

〒140-0002 東京都品川区東品川4丁目13-14グラスキューブ品川
TEL.03-6711-4320(代) FAX.03-6711-4370
<https://www.gold-pak.com/>



powder du TOKACHI 28

十勝の生産物を粉末にしました。色・香りが良く、菌数も著しく少ない安心なパウダーです。

株式会社MX

〒080-0026 北海道帯広市西16条南4丁目33-10
TEL.0155-67-0800 FAX.0155-67-6072
<https://www.facebook.com/tokachi.mx> e-mail info@t-mx.jp



あびら菜の花オイル 29

安平町産菜種原料だけを使用し、一番搾りで溶剤を使用せず精製した、クセがない良質な菜種油です。

※常温・暗所で保管し、直射日光を避けてください。

株式会社SRKプロジェクト

〒059-1501 北海道勇払郡安平町早来大町113-2
TEL.090-6473-7624 https://www.instagram.com/srk_project.0701/
e-mail srk0701project.tanaka@gmail.com



北海道産小豆 30

土づくりにこだわった生産者限定の十勝産小豆。ニーズに合った商品の供給を目指しております。

株式会社T-Agri

〒081-0204 北海道河東郡鹿追町笹川北11線7番地43
TEL.090-6990-3867 FAX.0156-66-4300
e-mail t-agri-tomohiro@outlook.jp



クリームチーズ 31

北海道十勝産生乳と生クリームを使用しました。第1回アルチザンチーズアワード「金賞」受賞

※業務用1kg、5kg、カップ入125gがあります。

株式会社Tokachinofromages

〒089-1332 北海道河西部中札内村西2条南7丁目2番地
TEL.0155-63-5070 FAX.0155-63-5071
<http://www.t-fromages.com/> e-mail info@t-fromages.com



あさひかわ菓子博
公式ホームページは
こちらから

