

海と大地の素材をみかく

# オホーツクブランド

海と大地の  
素材をみかく

CONCEPT  
VALUE  
ABOUT  
PICKUP COMPANY  
INTRODUCTION



# オホーツクの 風土、技術、情熱が生み出す 「美味しさ」を認証する。

OKHOTSK BRAND

オホーツクブランド認証制度とは、  
オホーツクの素材を活用した「加工食品」への認証制度です。



## BRAND CONCEPT

偉大なる自然と生命が紡ぐ、オホーツクの海と大地。  
類稀な風土の中、食物を産み育て、豊かさをそのままに届ける生産者の営み。  
この地の自然とあらゆる生命の営みそのものが、私たちが日々向き合う素材です。

私たちと加工食品の作り手は、素材の美味しさを引き出し  
閃きと技術により新たなものとして生み出し  
いつでも、どこにでも、安全に、たくさんの人に感動を届けるべく  
日々、加工に向き合っています。

そしてその根底には、  
この地の営みの集大成ともいえる素材に手を加えることの重みと対峙し  
加工を通じて、より美味しく、安全に、遠くまで感動を必ず届けるという  
責任感と情熱があります。

オホーツクの風土が生み出す素材と、  
作り手の技術、情熱の全てが込められたものが  
感動を生む本当の美味しさだと信じ、商品を決めて認証する。  
そして、さらに技術を磨き、美味しさを追求し続けるブランド。  
それが、オホーツクブランド認証制度です。

公益財団法人 オホーツク財団

## BRAND VALUE

01

### 価値あるオホーツクの素材

流水が育む豊かな海、大自然が育む豊富なミネラルと、生命の循環が育む肥沃な土壌と大地。そこから生まれる豊かな食材が、オホーツクブランドで認証される加工食品の素材です。

02

### 作り手の技術と情熱

価値あるオホーツクの食材に対して、「より美味しく、より良いものをつくる」作り手の情熱と技術がこめられています。

03

### 安全性と信頼性

衛生管理と法令順守を基盤に、素材のままでは届けられない価値を、より安全に、消費者の期待を裏切ることなく届けます。



ABOUT OKHOTSK BRAND

## オホーツクの海と大地は、豊かな食の宝庫

豊かな海と大地から生まれる最高の素材を、オホーツクの作り手がさらに磨き上げます。



## オホーツクの海

オホーツク海に毎年訪れる流水は、豊かな海を育みます。流水の価値は、観光の目玉としてだけではなく、オホーツクの生態系を豊かにしています。作り手は、オホーツク海が生み出す豊かさを、美味しい製品として送り出します。

オホーツクブランドには、

約60社、160種以上の

加工品が認証されています。(2025年現在)

その中からピックアップした2社をご紹介します。

01

PICKUP COMPANY

## 清里焼酎醸造所

### 斜里岳山麓の澄んだ水と肥沃な大地で育つじゃがいもで造る日本初の「じゃがいも焼酎」

知床半島の麓に位置する清里町。清里焼酎醸造所の蔵の裏手には、透明度日本一にも選ばれた斜里川の清涼な水が流れます。その水と極寒の気候に負けない肥沃な大地で育てられるじゃがいもを原料として、清里焼酎が造られます。

1975年に、体当たりで始めた焼酎造り。地域の恵みに支えられ、その恵みを磨き上げて地域に貢献する。そんな円環の中で、清里焼酎はよりよい味わいを追求しています。





**北海道清里**  
記念すべきじゃがいも焼酎第1号。独特の爽やかな風味、白麹仕込みのほのかな甘みと優しい味わいが魅力。



**北海道清里〈原酒〉**  
焼酎の限界アルコール度数44度に仕上げた逸品。じゃがいものイメージを覆す芳醇な香り、ずっしりと濃厚なコクと甘み。



**北海道清里〈原酒5年〉**  
芳醇な香り、濃厚なコクと甘みを持つ原酒を、さらに5年を費やし熟成した逸品。重厚かつまろやかな口当たり。



**北海道清里〈樽〉**  
ホワイトオークの樽の中で時を刻み、淡い琥珀色に染まった焼酎。ウイスキーのような洗練された味わい。

## 美しい大地

Beautiful Natural Environment



オホーツクの大地で育つ餌を食べ、美味しい水を飲みながら、ゆっくり暮らす動物たち。作り手は、広く美しい大地で育つ豊かな生命に向き合い、大切に磨き上げます。

## 豊かな土壌

Fertile Soil



国内有数の農業生産地であるオホーツク。美味しさの秘密は、冷涼な気候と、長年の土づくり。大地の恵と農家の思いを、作り手がさらに豊かな製品につくり変えます。



02

PICKUP COMPANY

## Nonky Land ひがしもこと乳酪館

### 厳しい自然環境で熟成し職人のこだわりが詰まった自慢のチーズ

オホーツク海から吹きつける冷たい風、緑の絨毯を敷きつめたような牧草が広がる東藻琴。酪農に適した大地で東藻琴チーズは誕生しました。厳しい自然環境はチーズの熟成に適し、まろやかで風味豊かなチーズを育てます。

ものづくりがまだ手造りしかなかった時代、ヨーロッパのチーズの銘産地の多くは北緯43°以北又は山岳地帯の冷涼なところにありました。ひがしもこと乳酪館も同様の風土のもと手造りの風合いを保ち、自然が育て上げる味わい深いチーズをつくっています。





**ひがしもこと カマンベールチーズ**  
フランス産カマンベール同様の白カビを厳選。柔らかな舌ざわりとまろやかな味わい。



**ひがしもこと ゴーダチーズ**  
新鮮な牛乳の自然のうまみとコクを引き出し塩分控えめでまろやかな風味が特徴です。



**ひがしもこと スモークチーズ**  
乳酪館にて造られたナチュラルチーズを独自のブレンドによるチップで燻しあげました。

# 認証制度と地域の応援

オホーツクブランドは、地域で育ち・育てるブランド認証制度です。認証商品への支援の内容や、推進委員会についてご紹介します。

## オホーツクブランド推進委員会

### オホーツク財団

- 技術面・衛生面のブラッシュアップ
- 商談会出展支援
- 販売会の開催

### 地域の金融機関や地方自治体

- 販路開拓支援
- 業務マッチング

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター

## 公益財団法人 オホーツク財団

オホーツク財団は、地域産業の振興を使命とした組織です。オホーツク圏の豊かな自然と資源を活用し、食品加工技術の向上を通して地域経済を豊かにしていくことを目指し、オホーツクブランド認証制度を運営しています。

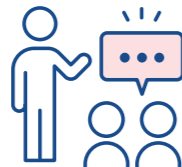
美味しさや  
安全性向上など  
技術支援を行います。

## 応募



毎年6月頃、オホーツク財団のホームページでブランド認証商品の応募を受け付けます。応募要件をご参照の上、ぜひご応募ください。

## 認証審査会



9月頃、認証審査会が開かれます。食品流通などの専門家で構成された審査員が、認証基準に基づき審査をし、商品のブラッシュアップのためのアドバイスも行います。

## 認証

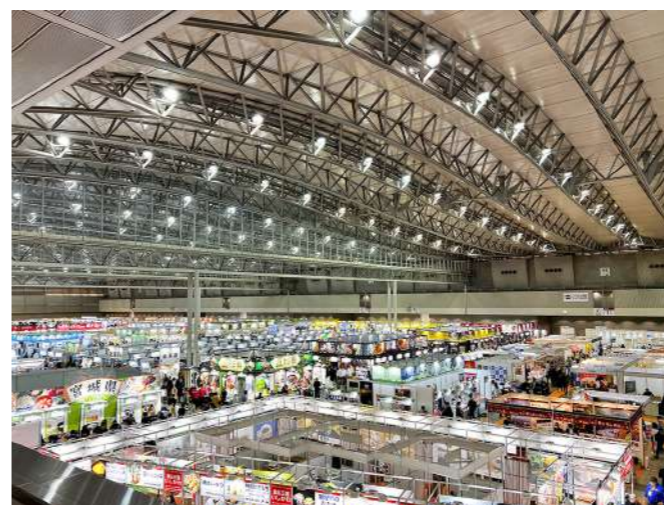


審査会の結果を受けて、オホーツクブランド推進委員会で認証商品が決定されます。推進委員会は、オホーツク地域の金融機関や行政関係者などで構成し、地域一体となってブランドを応援します。

## 認証後の支援

商品の価値向上、販路開拓などを支援します。

### 《商談会への出展補助》



### 《認証商品の販売会》



### オホーツクブランド認証制度の

### 審査観点

- ✓ 地域の素材や資源の活用
- ✓ 加工食品の付加価値向上に対する姿勢
- ✓ 商品の品質、安全性のほか、企業の信頼性を評価

### オホーツクブランドプレミアム認証制度の

### 審査観点

- ✓ 地域を代表する高い品質とこだわり
- ✓ さらなる品質向上、価値向上への企業姿勢
- ✓ 高い販売実績と社会的評価

## 認証基準・応募要件



海と大地の素材をみたく

## オホーツクブランド

### オホーツクブランド認証制度

オホーツク地域で生産される原料を使用した加工食品で、関係法令や安全基準を満たした製品を認証審査会(食品加工の専門家や食品流通の専門家等で構成)により審査し、「オホーツクブランド認証」商品として認定します。

品質の他、消費者の信頼を得られる製品であるか、企業の主体的な価値向上に取り組む意向があるかを審査します。

#### 応募要件

- 原則としてオホーツク総合振興局管内に本社若しくは製造拠点を立地し安定的に製造される商品であること
- 商品の特徴を反映させるために使用する「主たる原材料」に、オホーツク総合振興局管内で生産される農畜水産物または同管内の素材や資源を活用し、経済の活性化に期待できる商品であること
- 製造者が自主的に開発した商品を、管外で製造する商品も対象とする
- 認証対象商品は関係法令や安心・安全に関する基準を満たし、PL法対象商品についてはPL保険に加入していること
- 認証審査会に参加し、食味審査へのサンプル提供及び商品説明をいただけること

#### 申請の流れ

- 申請書、必要書類を提出【要件審査、必要書類の確認】
- 認証審査会でのオホーツクブランド認証基準による審査、プレゼンテーション【審査員による審査】
- オホーツクブランド推進委員会による最終承認・認証
- 授与式にて認定証授与

※認証期間は4年となります。  
認証を継続される場合は4年毎に更新手続きが必要となります。  
※申請に関する詳しい情報はオホーツク財団ホームページよりご確認ください。



## オホーツクブランド プレミアム

### オホーツクブランドプレミアム認証制度

「オホーツクブランド認証商品」のうち、商品の安定供給・競争優位性・衛生面や事故防止機能等の基準を満たし、販路拡大等に意欲的な企業が生産する高品質かつ地域への影響力ある商品として、認証審査会で選定されたものを「オホーツクブランドプレミアム認証」商品として認定します。

高い品質に基づいた消費者・流通からの評価と販売実績の他、さらなる商品の磨き上げの意向、味や安全性はもちろん、商品コンセプトやパッケージ、使い勝手や価格帯など、あらゆる観点でオホーツクの加工食品の代表となる品質が審査されます。

#### 応募要件

- オホーツクブランド認証を有する企業による、一般認証商品からの応募であること
- 商品の販売歴が3年以上であること
- 必要情報、書類の提供があること

※認証期間は4年となります。  
認証を継続される場合は4年毎に再審査が必要となります。  
※申請に関する詳しい情報はオホーツク財団ホームページよりご確認ください。

#### 申請の流れ

- 申請書、必要書類を提出【要件審査、必要書類の確認、オホーツク財団内部での事前審査】
- 【事前審査】
  - 財団が実施する衛生検査を受けて合格すること
  - または、HACCP、FSSC等の認証を受けた製造ラインで製造している商品であること
  - OEMの場合は委託先が当該認証を受けた製造ラインであること
- 認証審査会でのオホーツクブランドプレミアム認証基準による審査、プレゼンテーション【審査員による審査】
- オホーツクブランド推進委員会による最終承認・認証
- 授与式にて認定証授与



海と大地の素材をみがく

# オホーツクブランド

認証商品の検索はこちら↓



オホーツクブランド<sup>WEB</sup>  
<https://ohobura.info>

公益財団法人オホーツク財団  
〒090-0008 北海道北見市大正353番地19  
☎ 0157-33-4581  
✉ [info@ohotuku.or.jp](mailto:info@ohotuku.or.jp)

申請やイベント等の  
最新情報は  
オホーツク財団WEB  
<https://ohotuku.or.jp>

