

地場産品を利活用した  
新商品づくりのお手伝いをしています。

# 協力商品 (H25.4~)

## 北見焼肉弁当



「焼肉のマチ北見」をPRする北見焼肉弁当が4月に発売されました。定番のサガリ肉とホルモン、輪切りの北見タマネギの炭火焼きを贅沢に使用。センターが開発協力した専用の生だれで食べていただきます。

焼き肉店の味を忠実に再現！

販売：ホテルにしの家（北見市）

漬物の日本一を決めるT-1グランプリ2011で全国優勝した「ガツンと辛い山わさび粕漬け」に続く「ガツンと辛い」シリーズ第二段。ナガイモ、キュウリ、網走産天然もずくの食感とイクラの風味が山わさびの辛さにベストマッチ！

センターは、構想から商品化までのアドバイザーとして、製品製造の衛生管理と品質向上に関する各種の技術対応をしました。

販売：合同会社 大地のりんご（網走市）

## ガツンと辛いぶっかけいくら山わさび



全国  
発売



8月29日全国発売

8月29日 新発売

8月29日全国発売

ブルドックソース株式会社から道内限定で販売されていた「オホーツク北見塩やきそばソース チューブ300g」がこのたび、なみえ焼そば（福島県浪江町）、横手やきそば（秋田県横手市）のソースと共に全国発売になりましたのでお知らせいたします。

このソースは、ご当地グルメ「オホーツク北見塩やきそば」のメニュー開発において当センターが開発した専用塩だれをもとに、北見の味として再現しました。タマネギ、天然ホタテエキス、自然塩など地場産原料にこだわったソースでご当地やきそばを全国に！