



 倶知安商工会議所
伴走型小規模事業者支援推進事業

〒044-0032 北海道虻田郡倶知安町南2条西1丁目14

電話番号 0136-22-1108

FAX 0136-22-1109

H P <https://kutchan-cci.com>

e-mail kutiancc@seagreen.ocn.ne.jp



くつちゃん 土産 カタログ

kutchan
MIYAGE CATALOG

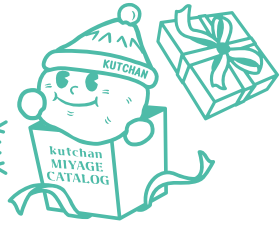
発行日：2022年12月

 倶知安商工会議所
伴走型小規模事業者支援推進事業



kutchan MIYAGE CATALOG

CONTENTS



❄️ KAMIMURA P02	❄️ HAKKO GINGER P03
●トリュフバター	●HAKKO GINGER 8本セット
❄️ ニセコ カリー小屋 P04	❄️ 有限会社 二世古酒造 P05
●創業34年をむかえる専門店の自店製造レトルトスープカレー ニセコスープカレー チキン	●二世古 純米吟醸 ●くっちゃんのお酒
●創業34年をむかえる専門店の自店製造レトルトスープカレー ニセコスープカレー ポーク	
❄️ 冒険家族 P06	❄️ ニセコグリーンファーム P07
●清涼飲料水 白樺水 ●清涼飲料水 楓水	●有機ビュアホワイトコーン ●オーガニックファームの加工品セット
❄️ 株式会社 第一会館 P08	❄️ 有限会社 エムアンドエフサービス P09
●豪雪うどん 生麺2食入 ●ニセコラーメン 生麺2食入	●ようていの森ジンギスカン ●味付 とりもも肉
❄️ もつ鍋 うたり P10	❄️ 有限会社 佐々木食品工業 P11
●もつ鍋 うたりのたれ	●ニセコ豆腐 ●ニセコの大地
❄️ SPROUT P12	❄️ 北の百貨 しりべしや P13
●オリジナルブレンドコーヒー ニセコオールドルート	●雪の下育ちのくっちゃん にんじんスープ・ポテトスープ 6パックセット
●オリジナルブレンドコーヒー 羊蹄山	●くっちゃん育ちの贅沢トマトジュース 2本セット
❄️ MOUNTAIN KIOSK COFFEE P14	❄️ パティエダディー・バーガー P15
●珈琲豆 ●ドリップ珈琲BOX	●ブラックフォックス・ビール ●マーキーカリーの冷凍スープカレー
❄️ 株式会社 本間松藏商店 P16	❄️ Nao-buns P17
●チルドじゃが きたあかり・とうや・男爵・きたかむい	●俱知安・ニセコ素材のパウンドケーキ 5種セット
	●The NISEKO Macaron ニセコ菊芋・寿都バジル
❄️ やまぐち菓子舗 P18	❄️ みうら菓子舗 P19
●特製くっちゃんいも ●ミックスだんご	●ニセコ酒ケーキ ●ようてい山麓ショコラ
❄️ 有限会社 末武菓子店 P20	❄️ お菓子のふじい P21
●羊蹄山麓 ●バイマロン	●ボン男爵 ●冷凍・ふじいのシュール 2個入り
❄️ nicao P22	❄️ L'ocanda P23
●69% エスプレッソダークチョコレート	●シュークロッカカン ●コンフィチュール アソート 3種セット
●65% ハッコウジンジャーダークチョコレート	
❄️ Bird Bake Shop P24	❄️ Sugar Palette P25
●酒粕カスレ	●シフォンケーキ プレーン ●ジップ付きサブレ
❄️ 銘菓本舗 梅月 P26	❄️ 宮武菓子舗 P27
●生タルト ●カフェオレ大福	●元祖 俱知安いも
❄️ グラウビュンデン P28	❄️ やまぐち菓子舗・梅月・みうら菓子舗・末武菓子店・宮武菓子舗・・・ P29
●かぼちゃのプリン ●冷凍ストロベリールパープチーズパイ	●俱知安銘菓くっちゃんのじゃが太くん 9個セット
	●あっちゃんよっちゃんくっちゃん 7個入り
❄️ ISLAND SNOWBOARDS P30	❄️ Natty P31
●Deep Psych	●じゃが太くんぬいぐるみ ●じゃが太くんエコバッグ
❄️ Couturier ty P32	❄️ お店MAP P33・P34
●羊蹄帆前掛け	

本事業は、俱知安商工会議所と俱知安町が共同作成した経営発達支援計画に基づくものです。

※1 販売価格は作成時の金額であり、予告なく変動する場合があります。また、店頭価格とオンライン価格が違う場合があります。 ※2 発送の際は、別途料金が発生する場合があります。詳細については、各店へお問い合わせ下さい。

❄️ トリュフバター ❄️



ニセコひらふ地区にあるフレンチレストラン
KAMIMURAで提供しているテーブルバター
をご自宅で。生乳バターのなめらかな食感、新
鮮なマッシュルームの旨み、熟成チーズによる
発酵の深みと力強さ。豊かなコクがトリュフとエ
レガントに調和します。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：乳
- ・販売価格：3,000円（税込）/85g
- ・賞味期限又は消費期限：冷凍1年
- ・保存方法：冷凍または冷蔵
- ・おすすめの食べ方、調理方法
室温に戻してから、パンやクラッカーにたっぷり塗って
お召し上がりください。



KAMIMURA

俱知安町ニセコひらふ1条3丁目2-3 四季ニセコ1F【地図：❶ E-3】

TEL：0136-21-2288 FAX：0136-21-2289

HP <https://kamimura-100302.square.site/> e-mail reservations@kamimura-niseko.com

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、クレジット決済

WEBサイトはコチラから



HAKKO GINGER

8本セット



日本初の国産ジンジャービア醸造所「ハッコウジンジャー」。国産の生姜、レモン、唐辛子と道産フルーツを蝦夷山桜の酵母で発酵させたノンアルコールドリンク。

- ・主原料産地：倶知安町、喜茂別町、高知
- ・アレルギー：りんご
- ・販売価格：4,800円(税込)/200ml×8本
- ・賞味期限又は消費期限：製造日から6ヶ月
- ・保存方法：高温・直射日光を避けて保管してください
(開封後要冷蔵10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
冷蔵庫でよく冷やし、ワイングラスやシャンパングラスでお楽しみください。

HAKKO GINGER

倶知安町字岩尾別44-55【地図：② A-4】

TEL：0136-25-4730 FAX：0136-25-4730

HP <https://hakkoginger.theshop.jp/> e-mail niseko@hakkoginger.com

販売方法：オンライン販売 決済方法：クレジット決済、銀行振込、コンビニ決済

WEBサイトはコチラから



創業34年をむかえる専門店の自店製造レトルトスープカレー

ニセコスープカレー チキン

全国にファンを持つ「ニセコカレー小屋」の限定レトルト。レッグ1本、ジャガイモ、人参、キノコ、など具材もスープもたっぷり1.5～2人前。オリジナルスパイス付き。店主が製造しているため限定品になりますので売れ切れの際はご容赦ください。

- ・主原料産地：国産、アメリカ産
- ・アレルギー：卵、鶏肉、豚エキス、りんご
- ・販売価格：1,200円(税込)/420g以上(店内直接購入にて50円割引)
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より1年
- ・保存方法：常温保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
鍋又は器に移し熱々に温め、お好みの野菜等のソテーなどを加えると、彩りや味わいが増しおいしく召し上がれます。



創業34年をむかえる専門店の自店製造レトルトスープカレー

ニセコスープカレー ポーク

全国にファンを持つ「ニセコカレー小屋」の限定レトルト。豚肉3～4片、ジャガイモ、人参、キノコ、など具材もスープもたっぷり1.5～2人前。オリジナルスパイス付き。店主が製造しているため限定品になりますので売れ切れの際はご容赦ください。

- ・主原料産地：国産、メキシコ産
- ・アレルギー：卵、豚肉、鶏エキス、りんご
- ・販売価格：1,250円(税込)/400g以上(店内直接購入にて50円割引)
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より1年
- ・保存方法：常温保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
鍋又は器に移し熱々に温め、お好みの野菜等のソテーなどを加えると、彩りや味わいが増しおいしく召し上がれます。



ニセコ カレー小屋

倶知安町ニセコひらふ5条2丁目2-11【地図：③ F-3】

TEL：0136-23-3688 FAX：0136-23-0668

HP <http://www.curry-koya.com/> e-mail niseko@curry-koya.com

販売方法：オンライン販売、その他 まちの駅ふらっと、湯心亭で販売中 決済方法：現金、銀行振込

WEBサイトはコチラから



❄️二世古 純米吟醸❄️

地元くっちゃん産酒造好適米「彗星」を原料米に、低温発酵にて丹精込めて醸した純米吟醸です。穏やかな吟醸の香りで、旨味が楽しめる商品です。

- ・主原料産地：倶知安町産
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：1,980円(税込)/720ml 3,520円(税込)/1800ml
- ・保存方法：光の当たらない涼しい場所で保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
冷、室温がおすすめです。



清涼飲料水 ❄️白樺水❄️

口に含むとほんのり甘く、木の香りが広がります。そのままではもちろん、コーヒーやお酒の割材としてもおいしくお召し上がりいただけます。白い沈殿物がみられる場合がありますが、白樺の成分ですので安心してお召し上がりください。

- ・主原料産地：倶知安町
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：420円(税込)/180ml
- ・賞味期限又は消費期限：180日
- ・保存方法：冷蔵
- ・おすすめの食べ方、調理方法
そのまま飲用できます。コーヒー・お酒の割材としてご利用ください。



❄️くっちゃんのお酒❄️



地元くっちゃん産酒造好適米「きたしずく」を原料米に醸した特別本醸造酒です。すっきりとした香りと味わいで、様々な料理に合わせやすい商品です。

- ・主原料産地：倶知安町産
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：1,467円(税込)/720ml
- ・保存方法：光の当たらない涼しい場所で保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
冷、室温がおすすめです。

清涼飲料水 ❄️楓水❄️



北海道のまだ雪のある初春、イタヤカエデは芽吹きに必要な、沢山のミネラル分を地中より吸収します。カエデに含まれる栄養素はカリウム、マンガン、亜鉛、カルシウムなどが含まれています。

- ・主原料産地：倶知安町
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：440円(税込)/180ml
- ・賞味期限又は消費期限：180日
- ・保存方法：冷蔵
- ・おすすめの食べ方、調理方法
そのまま飲料水として。紅茶、ハーブの割材として利用できます。

有限会社 二世古酒造

倶知安町字旭47【地図：④ A-2】

TEL：0136-22-1040 FAX：0136-23-2110

HP <http://nisekoshuzo.com/> e-mail nisekosyuzou@agate.plala.or.jp

販売方法：店頭販売 決済方法：現金

WEBサイトはコチラから



冒険家族

倶知安町字比羅夫142-2【地図：⑤ G-3】

TEL：0136-22-3759 FAX：0136-22-5029

HP <https://bouken-kazoku.com/> e-mail info@bouken-kazoku.com

販売方法：飲食店、量販店、お土産取扱店舗で販売中 決済方法：現金

WEBサイトはコチラから



❄️ 有機ピュアホワイトコーン ❄️

その名のとおり真っ白な粒はとても甘く、まるでフルーツのようです。「生」のまま食べても美味しいです！加熱するともちもちとして、また違った味わいを楽しめます。とうもろこしは非常に鮮度が落ちやすい野菜ですのなるべくお早めにお召し上がりください。



- ・主原料産地：倶知安
 - ・アレルギー：-
 - ・販売価格：3,600円(税込)/3kg以上(10本以上)
 - ・賞味期限又は消費期限：お早めにお召し上がりください。
 - ・保存方法：要冷蔵（10℃以下）
 - ・おすすめの食べ方、調理方法
生でそのまま！または水から茹でて沸騰して3分。
- ※発送8月下旬～9月上旬を予定。予約は通年で受け付けております。

❄️ オーガニックファームの加工品セット ❄️



食卓を彩るニセコグリーンファームの加工品はいかがでしょうか？ファーム随一の人気商品ハラペーニョのピクルスに栄養価の高いピーツのピクルス、そしてファームの夏の主人公、ミニトマトのドライトマトをギフトセットにしました。これに有機農場で採れた野菜の乾燥フレークが2つ付いてきます。

- ・主原料産地：倶知安
- ・アレルギー：小麦、乳
- ・販売価格：3,500円(税込)
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より1年(ピクルス)、2年(乾燥フレーク)
- ・保存方法：開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・おすすめの食べ方、調理方法
【ピクルス】パスタやサラダ、おつまみに。
【ドライトマト】そのまま、または湯で戻してパスタやオムレツに。

ニセコグリーンファーム

倶知安町字比羅夫258-3【地図：⑥ G-4】

TEL：0136-22-2868 FAX：0136-21-5277

HP <https://nisekogreenfarm.com> e-mail info@nisekogreenfarm.com

販売方法：店頭販売(発送可) 決済方法：現金、クレジット決済

WEBサイトはコチラから



❄️ 豪雪うどん ❄️ 生麺2食入

倶知安名物じゃがいものでん粉で造ったおいしいうどん。じゃがいものでん粉と羊蹄山からの湧き水との絶妙なハーモニーを奏でる当社オリジナル製法で造ったうどんはシコシコ、プリプリとコシがあり光沢のある麺に仕上げました。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：小麦、さば、大豆、ゼラチン
- ・販売価格：644円(税込)/351g
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より14日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)



❄️ ニセコラーメン ❄️ 生麺2食入



男爵いもで造ったおいしいラーメン。倶知安町はじゃがいもの美味しさと品質の良さで知られる全国でも有数のじゃがいも王国です。そんな大自然の恵みをラーメンに仕上げました。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉
- ・販売価格：594円(税込)/450g
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より20日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)

株式会社 第一会館

倶知安町南3条西2丁目13【地図：⑦ B-3】

TEL：0136-22-1158 FAX：0136-23-2258

HP <http://www.d-kaikan.com> e-mail info@d-kaikan.com

販売方法：店頭販売 決済方法：現金、クレジット決済、キャッシュレス決済

WEBサイトはコチラから



❄️ ようていの森ジンギスカン ❄️

炭焼き向けにオリジナルに配合したタレを使用しています。
大きくて豪快な厚切りカットのお肉は他にはない食べごたえ
と、香ばしい匂いが食欲をそそります。

- ・主原料産地：オーストラリア産
- ・アレルギー：りんご、小麦、ごま、大豆
- ・販売価格：1,080円(税込)/300g 3,240円(税込)/1kg
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より2～3ヶ月 解凍後1～2日
- ・保存方法：要冷凍
- ・おすすめの食べ方、調理方法
解凍後、炭火・フライパン・ホットプレートなどで焼いてください。



❄️ 味付 とりもも肉 ❄️



カットした鶏モモ肉をオリジナルのジンギスカンのタレに漬
込みました。焼いて食べたり、唐揚げにしても味がしっかり
付いているので味付け不要です。お弁当のおかずにも大活
躍です！

- ・主原料産地：ブラジル産
- ・アレルギー：りんご、ごま、小麦
- ・販売価格：540円(税込)/300g
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より2～3ヶ月 解凍後1～2日
- ・保存方法：要冷凍
- ・おすすめの食べ方、調理方法
フライパンなどでよく焼いてください。タレをきり、片栗粉をつけて
唐揚げにしても美味しいです。

❄️ もつ鍋 うたりのたれ ❄️



うたりが創業から55年間変わらぬ味。それが
「もつ鍋 うたりのたれ」です。美味しい秘伝の
たれが皆さまの食卓でも楽しめます。

- ・主原料産地：小樽市
- ・アレルギー：柑橘(りんご・オレンジ)
- ・販売価格：550円(税込)/220ml
- ・賞味期限又は消費期限：解凍後1ヶ月
- ・保存方法：冷蔵庫(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
ジンギスカンのたれ・炒め物・唐揚げなどの漬けダレ

有限会社 エムアンドエフサービス

倶知安町南11条西1丁目4-7【地図：⑧ B-4】

TEL：0136-22-1556 FAX：0136-22-5497

HP <https://mandf-kutchan.jp> e-mail info@mandf-kutchan.jp

販売方法：店頭販売(発送可)、オンライン販売 決済方法：現金、銀行振込

WEBサイトはコチラから



もつ鍋 うたり

倶知安町北1条西1丁目1-7【地図：⑨ C-3】

TEL：0136-55-7022

e-mail motsu-utari@uspot.jp

販売方法：店頭販売 決済方法：現金、クレジット決済

❄️ ニセコ豆腐 ❄️

契約農家様より仕入れたニセコ産の大豆を使用した
 甘み豊かなお豆腐です。しっかりとしたコシのある
 木綿豆腐に仕上げてあります。食べ応えのあるボ
 リュームとなっておりますので、そのまま冷ややっこ
 で是非お召し上がりください。

- ・主原料産地：ニセコ町産
- ・アレルギー：大豆
- ・販売価格：411円(税込)/700g
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より5日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
 定番の冷や奴から、加熱調理と幅広く召し上がれます。



オリジナルブレンドコーヒー ❄️ ニセコオートルート ❄️

レギュラーシリーズの中深煎りのオリジナルブレンド
 コーヒーです。酸味を抑え、コクと甘さがあり、すっ
 きりとした後味です。

- ・主原料産地：コロンビア、エチオピア
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：756円(税込)/100g
- ・賞味期限又は消費期限：焙煎日から3ヶ月
- ・保存方法：直射日光は避け、常温で保管してください。



❄️ ニセコの大地 ❄️



肥沃豊饒なニセコの大地のイメージを表わしました。生地
 に厚みを持たせてあるので炙って召し上がっても汁物や煮
 つけにしてもジューシーでふっくらと美味しいです。

- ・主原料産地：ニセコ町産
- ・アレルギー：大豆
- ・販売価格：400円(税込)/200g
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より6日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
 トースターやフライパンなどで炙ると美味しく召し上がれます。

オリジナルブレンドコーヒー ❄️ 羊蹄山 ❄️



レギュラーシリーズの中深煎りのオリジナルブレンド
 コーヒーです。酸味を抑え、コクと甘さがあり、すっ
 きりとした後味です。

- ・主原料産地：ブラジル、エルサルバドル
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：756円(税込)/100g
- ・賞味期限又は消費期限：焙煎日から3ヶ月
- ・保存方法：直射日光は避け、常温で保管してください。

有限会社 佐々木食品工業

倶知安町南2条西1丁目1【地図：⑩ B-3】

TEL：0136-22-0355 FAX：0136-22-0367

販売方法：店頭販売(発送可) 決済方法：現金、銀行振込

SPROUT

倶知安町北1条西3丁目10【地図：⑪ B-3】

TEL：0136-55-5161

HP <https://www.sprout-project.com> e-mail mail@sprout-project.com

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、クレジット決済、キャッシュレス決済

WEBサイトはコチラから



雪の下育ちのくっちゃん にんじんスープ・ポテトスープ 6パックセット

雪の下で貯蔵し、糖度が高くなった北海道倶知安産の「人参」、じゃがいも「男爵」を原材料としたスープです！素材本来の味わいにこだわり、保存料・着色料・化学調味料等を一切使用せず、ていねいに作りました。

- ・主原料産地：倶知安町産
- ・アレルギー：小麦、乳、鶏肉
- ・販売価格：2,100円(税込)/180g×6パック
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より1年間
- ・保存方法：直射日光を避け常温で保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
ポテトスープはそのまま召し上がっても美味しいですが、温めて召し上がると更に美味しくオススメです。にんじんスープは、ゼリーにすることもでき、ご飯に混ぜて炊き込みご飯にするのもオススメです。



珈琲豆

爽やかな味の後にナッツのような甘みが広がる珈琲となっております。※季節によってブレンドの豆の産地が変わります。

- ・主原料産地：エチオピア、タンザニア
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：750円(税込)/100g
1,400円(税込)/200g
- ・賞味期限又は消費期限：製造から3ヶ月
- ・保存方法：高温、多湿を避けて保存してください。
- ・おすすめの食べ方、調理方法
お好きな抽出方法でお楽しみください。



雪の下育ちの贅沢トマトジュース 2本セット



～北海道倶知安産贅沢トマトを100%使用したトマトジュース～北海道倶知安町で栽培された、トマトの中でも糖度の高い「贅沢トマト」を100%原料とした、味わい深いトマトジュースです。塩分を一切使用していないのでトマト本来の味を楽しむことができます。

- ・主原料産地：倶知安町産
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：3,200円(税込)/500ml×2本
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より1年間
- ・保存方法：直射日光を避け常温で保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
冷やして飲むと、より一層美味しくいただけます。

ドリップ珈琲BOX



口当たりは軽く深みのある余韻をお楽しみ頂けます。

- ・主原料産地：グアテマラ、ペルー、その他
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：1,080円(税込)/5個入り
- ・賞味期限又は消費期限：製造から1年
- ・保存方法：高温、多湿を避けて保存してください。
- ・おすすめの食べ方、調理方法
器具を使わず、お手軽に本格的なドリップコーヒーをお楽しみ頂けます。

北の百貨 しりべしや (ニセコファーム ニセコ環境株式会社)

倶知安町字高砂91-21(DCM内)【地図：⑫ C-5】

TEL: 0136-55-5554 FAX: 0136-55-5364

HP <https://shiribeshi-ya.hokkaido.jp> e-mail info@shiribeshi-ya.hokkaido.jp

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、銀行振込、代金引換

WEBサイトはコチラから



MOUNTAIN KIOSK COFFEE

倶知安町北4条東1丁目1-63【地図：⑬ C-2】

TEL: 0136-25-4339 FAX: 0136-25-4339

HP <https://www.mountainkioskcoffee.com> e-mail info@n-all.com

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、クレジット決済

WEBサイトはコチラから



❄️ ブラックフォックス・ビール ❄️

季節により様々な種類の製品をラインナップしております。副原料では、地元産の食材を積極的に使用しております。倶知安産の酒米「吟風（ぎんぷう）」を使用した酒米ビール「吟風セブン」は人気商品の1つ。

- ・主原料産地：イギリス（麦芽）
 - ・アレルギー：-
 - ・販売価格：720円（税込）/1本
 - ・賞味期限又は消費期限：製造日から6か月
 - ・保存方法：要冷蔵（10℃以下）
 - ・おすすめの食べ方、調理方法
- 味わい豊かな贅沢なビールです。特別な日にゆっくりと味わって楽しんで頂きたいです。



❄️ マーキーカリーの冷凍スープカレー ❄️



地元で愛される人気スープカレー店「マーキーカリー」の冷凍スープカレー。自慢はじっくり煮込んだホロホロのチキン。こだわりスパイスが薫る絶品スープもボリューム満点！お好みの野菜を加えれば、更に美味しくお召し上がり頂けます！鍋のスープとしてもオススメ！

- ・主原料産地：アメリカ
 - ・アレルギー：小麦、乳、大豆、牛肉、鶏肉、ゼラチン
 - ・販売価格：980円（税込）/450g×1個
 - ・賞味期限又は消費期限：製造日より6日間
 - ・保存方法：要冷凍
 - ・おすすめの食べ方、調理方法
- 湯煎で十分に加熱し、お好みの野菜を盛り付ける。

パティータディー・バーガー

倶知安町北3条西3丁目15-1【地図：⑭ B-2】
TEL:0136-55-8919 FAX:0136-55-8919
e-mail hokkaido700co.ltd@gmail.com
販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金

❄️ チルドじゃが ❄️ きたあかり・とうや・男爵・きたかむい



特別栽培じゃがいもを「チルドじゃが」にしました。フライドポテトは揚げるだけ！ポテトサラダは混ぜるだけ！手間いらず、簡単調理が可能！「チルドじゃが」ならではの時短調理と本物の美味しさをお届けいたします。

- ・主原料産地：倶知安町
 - ・アレルギー：-
 - ・販売価格：322円（税込）/200g×1個
 - ・賞味期限又は消費期限：製造日より30日
 - ・保存方法：要冷蔵（10℃以下）
 - ・おすすめの食べ方、調理方法
- レンジアップやトースターなどで焼くだけで簡単に素材そのまの味が楽しめます。

株式会社 本間松藏商店

倶知安町南3条西1丁目23【地図：⑮ C-3】
TEL:0136-22-0121 FAX:0136-23-2941
HP <http://www.matsuzou.jp> e-mail info@kuchanjaga.com
販売方法：店頭販売（発送可） 決済方法：現金、銀行振込

WEBサイトはコチラから



❄️ 倶知安・ニセコ素材のパウンドケーキ ❄️

5種セット

倶知安町、ニセコ町の食材を使って焼き上げた、地産の味が詰まったパウンドケーキの詰め合わせ。ちょっとしたギフトにもなる倶知安みやげです。

●倶知安小豆あんこカスタード ●倶知安栗かぼちゃ
●抹茶、ホワイトチョコ、くっちゃん黒豆 ●ニセコにんじ
ん＆ココナッツ ●SAKURA酒粕 各1つずつ

- ・主原料産地：倶知安町、ニセコ町産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳、酒
- ・販売価格：1,350円(税込)/5個入
- ・賞味期限又は消費期限：約3~4週間
- ・保存方法：常温保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
そのままお召し上がり下さい。少しトーストしても
美味しくお召し上がりいただけます。



❄️ 特製くっちゃんいも ❄️

50年以上前に倶知安の特産品である馬鈴薯に見立てた歴史ある焼き菓子です。生地の中に希少な国産の白花豆あんを包み込み、その上からシナモンをまぶした和菓子です。ひとつひとつ丁寧に手造りしており、個包装でお土産にも最適です。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：小麦、卵、シナモン
- ・販売価格：600円(税込)/5個
- ・賞味期限又は消費期限：製造より90日
- ・保存方法：常温保存



❄️ The NISEKO Macaron ❄️

ニセコ菊芋・寿都バジル

ニセコ産のキクイモの風味を生かしたマカロンです。キクイモのもつハーブのような香り、香ばしさをお楽しみいただけます。北海道寿都町産の『風のバジル』を使用しました。風のバジルならではのやさしく繊細な香りをクリームに閉じ込めました。バジルそのものの色合いを生かし、着色料を使用せずに仕上げています。



- ・主原料産地：ニセコ、寿都町
- ・アレルギー：アーモンド、乳、卵
- ・販売価格：菊芋 880円(税込)/3個入
バジル 920円(税込)/3個入
- ・賞味期限又は消費期限：冷凍3ヶ月
- ・保存方法：冷凍保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
自然解凍または冷蔵解凍してお召し上がりください。
冷蔵解凍後2~3日以内が美味しくお召し上がり
いただける目安になります。

❄️ ミックスだんご ❄️



倶知安町で唯一商品提供している名物「だんご」です。しょうゆ、ゴマ、こしあんのお馴染みの味に加え、他店でも見かけない熊笹、コーヒーマも必食です。前日までのご予約で、お好きな味に変更可能です。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：小麦、ごま、大豆
- ・販売価格：500円(税込)/5個 (しょうゆ、こしあん、ごま、熊笹、コーヒーマ)
- ・賞味期限又は消費期限：製造より2日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)

Nao-buns

倶知安町字山田34-65【地図：⑩ F-2】
TEL:080-8324-1097 FAX:0136-55-7716
HP <http://www.naobuns.com> e-mail info@naobuns.com
販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金

WEBサイトはコチラから



やまぐち菓子舗

倶知安町北4条西3丁目【地図：⑪ B-2】
TEL:0136-22-1603 FAX:0136-22-1603
販売方法：店頭販売 決済方法：現金

❄️ ニセコ酒ケーキ ❄️

地酒二世古の吟醸酒を使ったきめ細かくやさしい口当たりの真っ白なカステラケーキです。姉妹品の「二世古酒ゼリー」もお土産に喜ばれています。

- ・主原料産地：倶知安町産
- ・アレルギー：小麦、乳
- ・販売価格：1,480円(税込)/1箱
290円(税込)/1カット
- ・賞味期限又は消費期限：販売日より1週間
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
よく冷やしてお召し上がりください。



❄️ 羊蹄山麓 ❄️

倶知安町をイメージした銘菓との思いで取り組んだ末、地元画家徳丸先生の版画にたどり着きました。掌サイズのコンパクトな商品です。クルミをたっぷり使用した「ガトーオノワ」とアーモンド、松の実、ヘーゼルナッツを使用した「原始林」がそれぞれ入ったお得な詰め合わせ商品です。

- ・主原料産地：国産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳、くるみ
- ・販売価格：750円(税込)/ガトーオノワ×2、原始林×3
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より3週間
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
冷やして食べると美味しい。



❄️ ようてい山麓ショコラ ❄️



道産素材をたっぷり使ったふわふわモチモチの生チョコレートケーキ。甘酸っぱい苺チョコ、ミルクたっぷり生チョコ、こっくりまろやかな抹茶チョコ3つの味わいをお楽しみください。

- ・主原料産地：国産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳、大豆
- ・販売価格：195円(税込)/各1個
1,150円(税込)/5個入
- ・賞味期限又は消費期限：販売日より1週間
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
よく冷やしてお召し上がりください。

❄️ パイマロン ❄️



作り始めて50年になります。渋皮栗を丸ごとパイ生地で包み焼きにしたものです。現在でも売れ筋上位の商品となっております。

- ・主原料産地：国産
- ・アレルギー：小麦、卵、アーモンド
- ・販売価格：280円(税込)
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より7日
- ・おすすめの食べ方、調理方法
そのまま食べる。

みうら菓子舗

倶知安町北4条東1丁目1【地図：⑮ C-2】

TEL:0136-22-0236 FAX:0136-22-0293

販売方法：店頭販売 決済方法：現金

有限会社 末武菓子店

倶知安町北3条東1丁目17【地図：⑯ C-2】

TEL:0136-22-0836 FAX:0136-22-0963

販売方法：店頭販売(電話、FAX) 決済方法：現金、銀行振込

❄️ ポン男爵 ❄️

倶知安のじゃがいもを使った餡をパイで包んで焼きました。ほんのり醤油の風味でじゃがバターのような味わいとじゃがいもをイメージさせる段ボールに入ってお土産にピッタリです。

- ・主原料産地：倶知安町産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳、大豆
- ・販売価格：960円(税込)/6個入
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より20日
- ・保存方法：常温保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
包装をとりオーブントースターで軽く温めると焼きたての
パイのように召し上がれます。



❄️ 69% エスプレッソダークチョコレート ❄️

グアテマラの家族経営の小規模農園より直輸入の無農薬カカオ豆を3日間かけて粉碎・精練したダークチョコレートに、倶知安町の自家焙煎カフェSPROUTさんのエスプレッソパウダーを練り込みました。

- ・主原料産地：グアテマラ、北海道
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：1,100円(税込)/50g
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より6ヶ月
- ・保存方法：高温多湿・直射日光を避けて涼しい場所で保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
一欠片ずつ、コーヒーやお酒のお供に。



❄️ 冷凍・ふじいのシュー ❄️ 2個入り



お菓子のふじいで人気の地元素材と北海道のバターや小麦、甜菜糖で作った焼きたてシューが、冷凍で通販でもお持ち帰りでもたのしめます！半解凍でアイスのように、レンジでチンしてホットも美味しいです。

- ・主原料産地：倶知安町産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳
- ・販売価格：640円(税込)/2個入
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より30日
- ・保存方法：要冷凍
- ・おすすめの食べ方、調理方法
半解凍でアイスのように、冷蔵庫でしっかり解凍でしっとり、
レンジで加熱するとホットで召し上がれます。

❄️ 65% ハッコウジンジャーダークチョコレート ❄️

グアテマラの家族経営の小規模農園より直輸入の無農薬カカオ豆を3日間かけて粉碎・精練したダークチョコレートに、倶知安町の名産品、ハッコウジンジャーの元種をキャラメリゼ加工したものを練り込みました。

- ・主原料産地：グアテマラ、北海道
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：1,240円(税込)/50g
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より6ヶ月
- ・保存方法：高温多湿・直射日光を避けて涼しい場所で保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
一欠片ずつ、コーヒーやお酒のお供に。



お菓子のふじい

倶知安町北1条西3丁目4【地図：📍 B-3】

TEL：0136-22-0050 FAX：0136-22-0050

HP <https://sweets-fujii.shop/> e-mail staff@sweets-fujii.com

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、クレジット決済、キャッシュレス決済

WEBサイトはコチラから



nicao

倶知安町字樺山154-7

TEL：050-5534-6238

HP <https://nicao.jp> e-mail naoko@nicao.jp

販売方法：オンライン販売 決済方法：オンライン決済

WEBサイトはコチラから



❄️ シュークロッカン ❄️

全ての材料が北海道。

中トロトロ、外カリカリのシュークリームを是非！

- ・主原料産地：国産
- ・アレルギー：卵、乳、小麦、アーモンド
- ・販売価格：260円(税込)/1個
- ・賞味期限又は消費期限：当日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
外側のカリカリを楽しんでいただきたいので、
購入後お早めにお召し上がりください。



❄️ コンフィチュール アソート ❄️ 3種セット



素材をいかしたジャムを16種類取り揃えております。
お好きなジャムをパンに塗ってお楽しみください。

- ・主原料産地：国産
- ・アレルギー：-
- ・販売価格：2800円(税込)〜/3個
- ・賞味期限又は消費期限：2週間
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
パンに塗ってお召し上がりください。

L'ocanda

倶知安町ニセコひらふ5条2丁目7-1【地図：㉔ F-3】

TEL:0136-55-8625 FAX:0136-55-8600

販売方法：店頭販売 決済方法：現金、クレジット決済

❄️ 酒粕カヌレ ❄️



創業以来の看板商品のひとつ「カヌレ」に
倶知安農業高校の生徒さんがニセコ酒造の
酒粕を開発・加工した「酒粕パウダー(さけの
粉)」と日本酒「純米ニセコ」をふんだんに使
用したBird Bake Shopオリジナル商品です。

- ・主原料産地：日本
- ・アレルギー：小麦・卵・乳
- ・販売価格：400円(税込)/1個
- ・賞味期限又は消費期限：解凍後5日
- ・保存方法：冷凍、または冷蔵
- ・おすすめの食べ方、調理方法
解凍後、オーブントースターで軽めに焼けば
焼き立てカリリカヌレを再現できます。

Bird Bake Shop

倶知安町北4条東1丁目1-52【地図：㉔ C-2】

TEL:0136-55-7920 FAX:0136-55-7921

e-mail info@bird-bake-shop.com

販売方法：店頭販売(発送可) 決済方法：現金

❄️ シフォンケーキ ❄️ プレーン

ベーキングパウダー不使用の無添加シフォンケーキ。
原材料は全て北海道産でこだわった自慢の一品です。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳
- ・販売価格：230円(税込)/1カット
1,800円(税込)/1ホール
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より3日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
そのままでも美味しく召し上がっていただけますが、
お好みでアイスや生クリームを添えると更に美味しい
スイーツになります。



❄️ 生タルト ❄️

ニセコフロマージュ生タルトは、このチーズを主原料としスフレ生地をバタータルトに流し高温でサクサクに焼き上げました。ニセコフロマージュは、ニセコ産搾りたて牛乳を100%使用、デンマーク製法で作る手造りチーズでまろやかな酸味が特徴です。ワインと共に召し上がりになると更に美味しさが伝わります。

- ・主原料産地：ニセコ町産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳
- ・販売価格：220円(税込)/1個 1,250円(税込)/5個
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より5日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
電子レンジで少し温めて食べると 美味しい。



❄️ ジップ付きサブレ ❄️



風味豊かなよつ葉産発酵バターを使用。
お味は10種類以上。ジップ付きなので保存も便利。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳
- ・販売価格：220円(税込)/1袋
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より3週間
- ・保存方法：直射日光、高温多湿を避け保存
- ・おすすめの食べ方、調理方法
そのままお召し上がりください。

❄️ カフェオレ大福 ❄️



生クリームとコーヒー餡との相性が際立つ一品です。お餅には香り高いコーヒーを使用し、北海道小豆で焚き上げたコーヒー餡、甘さを控えた生クリームで美味しさ倍增。ほろ苦く甘さの塩梅が絶妙です。日本茶、コーヒーと共に茶請けに喜ばれます。夏はアイス感覚で頂け四季を通して。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：乳
- ・販売価格：160円(税込)/1個 1,050円(税込)/6個
- ・賞味期限又は消費期限：解凍後、冷蔵2日
- ・保存方法：要冷蔵(10℃以下)
- ・おすすめの食べ方、調理方法
夏は凍らせて食べると美味しい。

Sugar Palette

倶知安町ニセコひらふ5条2丁目5-13-1【地図：㉔ F-3】

TEL:080-1264-1025

HP <https://sugarpalette.theshop.jp> e-mail sugarpalette.57@gmail.com

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、クレジット決済、キャッシュレス決済

WEBサイトはこちら



銘菓本舗 梅月

倶知安町北1条西1丁目20【地図：㉕ C-2】

TEL:0136-22-0342 FAX:0136-22-0390

販売方法：店頭販売(電話、FAX) 決済方法：現金、銀行振込

❄️ 元祖 倶知安いも ❄️



倶知安の特産品「馬鈴薯」を永く伝えたい念願のもとに60年以上前、種々創意をこらし考案したのが、この「倶知安いも」でございます。その素朴でしかも高雅な風味はまた別格と皆様から愛されているお菓子です。黄身餡を独自の皮で包みシナモンをまぶし豊かな大地から掘り起こした馬鈴薯のように焼き上げています。

- ・主原料産地：北海道産
- ・アレルギー：小麦、卵、乳
- ・販売価格：1,100円（税込）/8個
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より2か月
- ・保存方法：常温

宮武菓子舗

倶知安町北1条西2丁目1-3【地図：②⑥ B-3】

TEL:0136-22-0265 FAX:0136-22-1469

e-mail Kashikoubou-miyatake@bz04.plala.or.jp

販売方法：店頭販売（電話、FAX、LINE） 決済方法：現金、銀行振込、キャッシュレス決済

❄️ かぼちゃのプリン ❄️

作り続けて30年。北海道産の甘みの強い坊ちゃんかぼちゃと倶知安町石川養鶏の新鮮こだわり卵、北海道の生クリームと牛乳で作りました。（10月～12月）

※大きさ、冷凍により店頭価格と通販価格が違う場合があります。

- ・主原料産地：北海道
- ・アレルギー：卵、乳
- ・販売価格：1,000円（税込）/500g前後
- ・賞味期限又は消費期限：製造より2日
- ・保存方法：要冷蔵（10℃以下）
- ・おすすめの食べ方、調理方法
丸ごと召し上がれます。お早めにお召し上がりください。
（冷凍も販売中。）



❄️ 冷凍ストロベリールバーブチーズパイ ❄️



いちごとルバーブの相性は抜群。フルーティないちごの甘さと地元で採れたルバーブの酸味がチーズと溶け合う大人のチーズケーキです。

- ・主原料産地：北海道
- ・アレルギー：イチゴ、小麦粉、乳
- ・販売価格：3,500円（税込）/直径15cm
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より30日、
（冷蔵庫で解凍後2日以内）
- ・保存方法：冷凍庫（-20度以下）
- ・おすすめの食べ方、調理方法
冷蔵庫にて約14時間の解凍後お召し上がりください。

グラウビュンデン

倶知安町ニセコひらふ5条4丁目2-6【地図：②⑦ E-3】

TEL:0136-23-3371 FAX:0136-22-0737

HP <https://graubunden.jp> e-mail graubundensales@gmail.com

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、クレジット決済

WEBサイトはコチラから



❄️ 倶知安銘菓くっちゃんのじゃが太くん ❄️

9個セット

倶知安町開基100周年記念菓子として、作られたお菓子です。じゃがいもが「粉」をふいたようにホクホクに焼き上がりました。食べやすいカップマドレーヌ、ケーキの仕上がりは蝦夷富士「羊蹄山」を表現致しました。こだわりの逸品です。

- ・主原料産地：国産
- ・アレルギー：小麦、乳、卵、大豆
- ・販売価格：1,500円(税込)/9個
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より2週間
- ・保存方法：直射日光、高温多湿を避け常温で保存



❄️ Deep Psych ❄️

ディープ サイク

倶知安生まれのブランドISLAND SNOWBOARDS (アイランドスノーボード) から新しくリリースされた Deep Psych (ディープサイク)。ファーストモデルの Volume Oneよりさらに浮力を増し、軽いパウダーターンを実現。圧雪バーンでもキレのあるカービングを楽しめます。特に雪深いニセコエリアにおすすめの1本です。

- ・主原料産地：北海道(芯材)
- ・販売価格：119,000円(税込)



❄️ あっちゃんよっちゃんくっちゃん ❄️

7個入り

蝦夷富士「羊蹄山」に群生するコケモモ、熊笹を使用したアマンド焼き菓子。パイケースにコケモモジャム、アマンド生地、熊笹で風味食を出し、緑の食彩が鮮やかな風味豊かなお菓子です。倶知安銘菓のお土産ロングセラーとなっております。

- ・主原料産地：国産
- ・アレルギー：小麦、卵
- ・販売価格：1,150円(税込)/7個入
- ・賞味期限又は消費期限：製造日より3週間
- ・保存方法：常温保存



こちらの商品については下記店舗で製造販売しております。

やまぐち菓子舗・梅月・みうら菓子舗・末武菓子店・宮武菓子舗

ISLAND SNOWBOARDS

倶知安町字高砂268-2【地図：㊟ H-1】

TEL:090-1130-7663(日本語) 080-3231-0965(English)

HP <https://www.island-snowboards.com> e-mail contact@island-snowboards.com

販売方法：店頭販売(HPお問い合わせ) 決済方法：現金、クレジット決済、キャッシュレス決済

WEBサイトはコチラから



❄️ じゃが太くんぬいぐるみ ❄️

倶知安町のマスコットキャラクター「じゃが太くんとじゃが子ちゃん」のぬいぐるみです。特産のじゃがいも（男爵）をキャラクター化したもので雪の羊蹄山を表す帽子をかぶり、スキーをはいて、躍進する倶知安をイメージしています。ご当地土産にぴったりです。

・販売価格：1,500円(税込)/1個(18×18cm)



❄️ じゃが太くんエコバッグ ❄️



じゃが太くんのエコバックです。作りも丈夫でナチュラルなキャンバス地。じゃが太くんのカラーバリエーションはS/Lサイズは4色、Mサイズは10色の中から選ぶことができます。お買物やちょっとした荷物入れにぴったりです。

・販売価格：700円(税込)/S
900円(税込)/M
1,100円(税込)/L

❄️ 羊蹄帆前掛け ❄️



デニム地に羊蹄山の刺繍を施した帆前掛け。和柄の裏地仕立てです。100%手作り、手間暇かけて作りました。リベット仕様のジーンズ調の小さなポケット付き。(10cm×10cm)

サイズ：横45cm×縦75cm、紐長さ：250cm

※裏地の柄は随時変更されます(日本調)。ご了承ください。

・主原料産地：国産
・販売価格：8,000円(税込)

Natty

倶知安町北1条西1丁目19【地図：㊟ B-3】

TEL:0136-22-6723 FAX:0136-22-6587

HP <https://passage-natty.com> e-mail info@passage-natty.com

販売方法：店頭販売 決済方法：現金、キャッシュレス決済

WEBサイトはコチラから



Couturier ty (クチュリエ ティワイ)

倶知安町南3条東6丁目2-99【地図：㊟ D-3】

TEL:080-6617-1923 FAX:0136-22-3089

HP <https://tymode.jp/> e-mail info@couturierty.com

販売方法：店頭販売、オンライン販売 決済方法：現金、クレジット決済、キャッシュレス決済

WEBサイトはコチラから



❄️ お店MAP(倶知安市街地) ❄️



❄️ お店MAP(ニセコひらふ) ❄️

