

雨竜町の特産品を認定！！

雨竜町特産品推進協議会(認定審査会)では、下記商品を「雨竜町特産品」として認定しました。

今後、雨竜町の特産品として広く町内外に発信していきます。


○認定商品一覧


認定年月	H29.1	うりゅう米
うりゅう米生産組合		
		
<p>豊かな大地と清らかな水、生産者が心を込めて作りました。 安心・安全・良食味米を雨竜町ならではの基準のもと生産しております。</p>		

認定年月	H29.1	暑寒メロン
雨竜町メロン部会		
		
<p>生産部会独自の作付・出荷基準があり、厳選な選果を経て消費者にお届けしている美味しい青肉メロンです。</p>		

認定年月	H29.1	JAS有機トマト
川越農場		
		
<p>完熟もぎ、リコピン2倍、遊離グルタミン酸1.4倍(従来品比)</p>		

認定年月	H29.1	アスパラ
川越農場		
		
<p>アスパラは、「グリーンタワー」という品種で、天然肥料のグアノ(海鳥の糞)を使用しているため、とくに薬物野菜やアスパラに品種本来の甘さが感じられます。立茎栽培ですくすくと育つグリーンタワーは読んで字のごとく茎が太くしっかりとしていて旨味が違います。</p>		

認定年月	H29.1	竜のひまつぶし
(株)雨竜町振興公社		
		
<p>雨竜産米の米ドンを使用。 大豆を炒って粉にしたきな粉が原料の昔ながらの素朴なお菓子です。畑の肉とも呼ばれる栄養満点の大豆を粉末にすることで、消化吸収しやすくなり、炒った香ばしさにほんのりとした甘味を加え、お子様から年配の方まで喜んでいただける癖になる味です。</p>		

認定年月	H29.1	雨竜米アイス
(株)雨竜町振興公社		
		
<p>お米の食感を残し、道の駅「田園の里うりゅう」でしか食べられない期間限定のアイスです。</p>		

認定年月	H29.1	アラ-!!カンタン
(株)雨竜町振興公社		
 <p>重石は不要！一晩で美味しい漬物が！ ビニール袋が最適です。</p> <p>●原材料 雨竜町産米 味噌の天塩 米こうじ とうもろこし 漬</p> <p>この製品は、酵母の働きによって 充分熟成された自然の味です</p>		
<p>雨竜産米の米を使用し、酵母の働きによって十分熟成された自然の味の漬物の素です。あらゆる料理の下ごしらえや調味料として使える万能調味料です。酵素の働きで食材に含まれるデンプンやたんぱく質を分解して旨味や甘味を引き出して美味しくしてくれたり、肉に漬けると柔らかくしてくれます。</p>		

認定年月	H29.1	雨竜米揚げかまぼこ
(株)雨竜町振興公社		
		
<p>雨竜米ななつぼしを使用。道の駅「田園の里うりゅう」で、揚げたてアツアツをお召し上がりください。お持ち帰りもできます。</p>		

認定年月	H30.3	純米吟醸「うりゅう」
雨竜町特産品推進協議会		
		
<p>雨竜町内で作付けした酒米「吟風」100%で作られており、口に入れた瞬間からインパクトのある濃厚な味わいが感じられ、あっさりとした後味に仕上がっています。</p>		

認定年月	R3.4	米粉のパウンドケーキ (プレーン・黒糖・抹茶)
高桑工房「Bestet」		
		
<p>うりゅう米ななつぼしの米粉100%で作る焼き菓子、バターは北海道バター、ミネラルを多く含むきび砂糖を使用しています。グルテンフリー食品として、小麦アレルギーの方にもオススメのパウンドケーキです。</p>		

認定年月	R3.4	米粉のブラウニー (くるみ・ココナッツ)
高桑工房「Bestet」		
		
<p>うりゅう米ななつぼしの米粉100%とベルギー産チョコレートを使用し、しっとりとした食感に仕上げた、チョコの苦みとラム酒がほのかに香る大人の焼き菓子。香りや風味の中にカリッとしたクルミ・ココナッツのアクセントがポイントです。</p>		

認定年月	R3.4	米粉のマフィン (プレーン・ココア・チョコチップ・アーモンド)
高桑工房「Bestet」		
		
<p>うりゅう米ななつぼしの米粉100%で作る焼き菓子、バター不使用、豆乳・ミネラルを多く含むきび砂糖を使用しています。</p>		


認定年月	R3.4	米粉のパウンドケーキ (酒粕レーズン)
高桑工房「Bestet」		
		
<p>うりゅう米ななつぼしの米粉100%グルテンフリー焼き菓子。新十津川町「金滴酒造」の酒粕とミネラルを多く含むきび砂糖を使用しています。</p> <p>米粉の優しい甘味としっとりとした食感が特徴で、ヘルシーなスイーツです罪悪感なく食べられる嬉しい一品♪</p>		

認定年月	R3.4	米粉の焼きドーナツ (グリーン・にんじん・かぼちゃ・とうもろこし)
高桑工房「Bestet」		
		
<p>うりゅう米ななつぼしの米粉100%グルテンフリー「焼きドーナツ」米粉の優しい甘味としっとりとした食感が特徴で、ヘルシーなスイーツです罪悪感なく食べられる嬉しい一品♪</p>		

認定年月	R3.4	米粉のパウンドケーキ (みそ)
高桑工房「Bestet」		
		
<p>うりゅう米ななつぼしの米粉100%グルテンフリー焼き菓子。ミネラルを多く含むきび砂糖を使用しています。</p> <p>米粉の優しい甘味としっとりとした食感が特徴で、ヘルシーなスイーツです罪悪感なく食べられる嬉しい一品♪</p>		

認定年月	R4.10	米粉	NEW
(株)雨竜町振興公社			
			
<p>雨竜産ななつぼし100%からできた米粉です。小麦に含まれるグルテンアレルギーの方にも安心してパンやお菓子に使える優れものです。お米に含まれるビタミンB1やE、たんぱく質等栄養素はそのまま、癖がなく粒子が細かいのであらゆる料理でお使いいただけます。</p>			

認定年月	R4.10	うりゅう米ななつぼし使用 鶏五目・白がゆ	NEW
雨竜町特産品推進協議会			
			
<p>鶏五目ごはんは、もちりとした食感です。白がゆは離乳食からお年寄りまで幅広く利用できる9分がゆです。ぜひお米の甘みを感じてください。</p>			



雨竜町特産品の商品開発に係る支援、開発に係る費用の補助します

特産品推進協議会とは・・・？

- 雨竜町の特産品となるアイデアを町民の方々より随時募集しています。
- 雨竜町にふさわしい特産品を発掘・開発・認定します。
- 雨竜町産の農産物を使って、商品開発を考えている方、加工などのアイデアをお持ちの方の相談窓口です。
- 特産品に関することならどんなことでもご相談下さい。

※詳しい内容については、雨竜町役場産業建設課 商工観光担当 (Tel 77-2248) までお問い合わせ下さい。