

# ◎JAきたみらいの加工商品

平成15年2月にJAきたみらいが設立以来、農畜産物の付加価値を高める加工商品の開発に取り組み、現在18商品が数多くの消費者に好評を得て販売されています。



## 白花美人

独特の製法で柔らかく甘さを控え、自然の風味を生かして製造。ふっくらとして色艶の良いところから「白花美人」と名付け、温根湯地区の名産品となっています。



## 白花豆コロッケ

白花豆のペーストを使用し、ジャガイモと違ったクリーミーなコロッケ。おかずは勿論、おやつにもお勧めの一品です。



## おひさまカレー

きたみらい産のタマネギ、ジャガイモ、ニンジンと北見産の牛肉を使用した甘口と辛口の2種類。ちょっぴり贅沢なスープタイプのカレーです。



## きたみらい牛乳

乳質改善表彰で9年連続最優秀賞を受賞し、全国、全道でもトップクラスの酪農家の生乳を原料にしています。低温長時間殺菌法により65度で30分殺菌された牛乳は、風味とこくが味わえます。



## なまらドレッシング

「なまら」これは“とても”、“すごい”という北海道の方言。「見た目で、その野菜が想像できる」がセールスポイント。「なまらたまねぎだべさドレッシング」(右)は、角切りタマネギ入りでユズの風味を生かした和風仕上げとなっています。にんじんのドレッシング(中央)は、タマネギを加え、ニンジン特有のにおいを抑え、野菜サラダにピッタリ。白花豆のドレッシング(左)は、白花豆のペーストが原料。マヨネーズ風味に少し酸味を加え、フレンチ風に仕上がっています。



## まろ旨! オニオンコンソメ

JAきたみらい産のタマネギのうま味を凝縮した万能調味料。普段の料理にひとふり、そのままお湯に溶いてスープとしてもおいしく召し上がれます(50g入りと200g入りの2種類)。

## 玉ねぎと牛すじのカレー

JAきたみらい産のタマネギと北海道産の牛すじ肉をじっくり煮込んだカレー。タマネギの甘味とうま味を引き出し、柔らかく煮込まれた牛すじ肉と絶妙なコラボレーションしたカレーです。



## 冷凍コロッケとカットポテト

JAきたみらい産のジャガイモをオフシーズンでも味わってもらおうと「男爵いも」と「スノーマーチ」を原料にした3種類の冷凍コロッケとカットポテトを商品化しました。

熟成スノーマーチグラタン風コロッケが  
オホーツクブランド認定商品に認証

## 大正金時と鶏肉のキーマカレー

JAきたみらい産のタマネギと北海道産の大正金時豆、鶏肉のキーマカレー。タマネギの甘味と旨みが引き出され、ルーに溶け込んだ鶏軟骨の旨みと存在感のある大正金時豆をスパイシーなルーでまとめています。



## 芳醇 玉葱醤油 (右)

じっくりと炒めたJAきたみらい産タマネギを、鰹削り節や醤油、調味料などとブレンドした玉葱醤油は、冷やっこや刺身、炒め物などにも使え、玉葱のうま味が料理のこくと美味しさを増します。

## 北海道レンジでシチュー (左)

じゃがいも「スノーマーチ」をはじめJAきたみらい産の玉葱や人参、北海道産の牛乳や鶏肉、バターの使用にこだわった“シチュー”です。濃厚な味わいはパンやご飯にも合います。パックは3つに小分けにされ、手軽に食べることができます。

K I T A M I R A I  
h Anniversary  
J A K I T A M I  
10th Anniversary  
K I T A M I R A I  
h Anniversary  
J A K I T A M I  
10th Anniversary  
K I T A M I R A I  
h Anniversary  
J A K I T A M I  
10th Anniversary

