



オールデイダイニング「カフェトスカ」

食材探しの旅 in 北海道



松前漬け・寒干し棒鱈

亀田郡七飯町 / 中水食品工業 成田さん

北海道の自然の恵みを利用し、できるだけ食品添加物などを使用しないモノづくりに感銘を受けました。



真昆布 / 函館

山大 杉山さん(左)・鈴木さん(右)

北海道函館市の「白口浜産真昆布」は、朝廷や将軍家へ献納されていたことから「献上昆布」と称されました。その中でも最高等級を獲得した函館真昆布だし「一」の味わいに感動。



ベーコン / 江別 トンデンファーム

山崎さん・宮崎さん・本田さん

遠赤外線効果で肉の旨味などを素早く閉じ込める“炭火”乾燥。“素材そのものが持つ自然の風味”を大切に、職人さんが妥協せずに最良の美味しさを作り上げます。



札幌シメパフェ / 札幌

札幌の夜の定番となりつつある「締めのパフェ」。お食事の後など、パフェで締めくくる習慣はここ数年、札幌市民の間でじわじわと広がっているそうです。シェフも現地で体感！



ズワイガニ / 函館 / 成尚 杉谷さん

カニの加工工場を見学。目視で大きさや傷の確認などを行い、丁寧に仕分けをされていました。



バター / 天塩郡豊富温泉

川島旅館 松本さん

豊富町の生乳は高い品質と味わいが人気。その生乳で作られた『とよみバター』は、力強いコクがあり後味さわやか。



リーキ・エシャロット 東郡音更町 竹中農場 竹中さん



『リーキ』は英語の呼び方で、日本では西洋ネギ、ポロネギなどと呼ばれています。国内では珍しい、リーキを生産している音更の竹中農場へ。竹中さんこだわり野菜たちをお楽しみください。



ヨーグルト

東郡鹿追町
カントリーホーム風景
清水さん



生乳本来の香りと味わいを楽しめるヨーグルト。牧場だからできる、安心・安全なヨーグルト作りに取り組んでいます。

※メニューに使用しておりません。



ジンギスカン

北海道の名物料理として知られるジンギスカン。歴史は大正時代へ遡るそうです。

十勝ロイヤルマンガリツア豚

帯広 / 丸勝 牛腸(ごちょう)さん

ハンガリーと緯度の近い十勝で惜しみない愛情と時間と手間をかけて大切に育てられたマンガリツア豚を視察。

※メニューに使用しておりません。



ラクレット・ブルーチーズ / 札幌

新札幌乳業 中島さん(左)・下田さん(右)

札幌市と江別市の境目にある緑豊かな「小林農場」のこだわりの高品質生乳を使用しています。一つ一つ丁寧に熟成させた濃厚な風味と芳醇な香りをお楽しみください。



チーズ / 中川郡幕別町

チーズ工房NEEDS 松浦さん

チーズ工房 NEEDS は、100年以上の歴史をもつ新田牧場に隣接。牧場で健やかに、大切に育てられた良質で安全な生乳を主原料に、NEEDS のチーズは製造されています。



十勝大豆味噌

中川郡本別町 / 渋谷醸造

十勝産の大豆を使用した、昔ながら手造り醸造味噌。その味わいは、大豆の濃厚な旨味と麴の甘い香りが特長。