

HOKKAIDO  
OTARU THE GIFT

北 前  吟 撰

UNGAPLUS WHOLESALERS

小樽から  
北海道の美味しい食を全国に



井田家所蔵古写真／福井県若狭歴史博物館提供

# 豊かな北の口福を贈る

- ◎北海道産品
- ◎常温品
- ◎賞味期限 90日以上
- ◎添加物の少ない商品

北海道で獲れる良質な素材を使い、素材の持ち味を活かし加工されるこだわりの逸品。

「北海道」らしい個性豊かな商品が揃いました。





常々、常備。北海道の「美味しい」を、いつも食卓に。

## DELICIOUS STOCK HOKKAIDO - 北海道缶詰シリーズ9種 -

### Hokkaido Canned Food Series

開拓期に多くの移住者により全国各地の食文化が入ってきた北海道。自然の恵みを活かしながら、この土地に暮らす人々によって北海道の「食」は創られてきました。通年に於いて、美味しく食べられることを追求し、進化し続けてきた食品加工もその一つ。缶詰は北海道開拓期より続く代表的な加工技術です。「DELICIOUS STOCK HOKKAIDO」は、北海道の豊かな食文化を大切にしながら、多様化する暮らしの中で「変わるもの、変わらないもの」を見つめ直し、常備したい“北海道の美味しい「食」”を缶詰に詰め、皆さまの食卓へとお届けします。



### 農産缶詰



#### 北海道産 紫花豆の甘煮

国産品としては大変貴重であり、高級菜豆と呼ばれるインゲン豆の一種「紫花豆」をふっくらとまろやかに煮上げました。

内容量：225g

参考上代：680円（税込）

賞味期限：製造日から3年

JAN4589429432839



#### 北海道産 虎豆の甘煮

虎の模様のような白地にうす茶の斑紋をもつ、高級菜豆と呼ばれるインゲン豆の一種「虎豆」をやわらかく、粘りある食感を活かし、丁寧に煮上げました。

内容量：225g

参考上代：680円（税込）

賞味期限：製造日から3年

JAN4589429432846



#### 北海道産 大正金時豆の甘煮

北海道十勝生まれの大正金時豆は金時豆の代表的な品種です。赤紫が鮮やかで、煮豆に適したやわらかめの肉質、しっかりとした甘みが人気の逸品です。

内容量：225g

参考上代：680円（税込）

賞味期限：製造日から3年

JAN4589429432853







## 畜産缶詰



### 北海道産 蝦夷鹿の大和煮

北海道産えぞ鹿肉を醤油で煮込んだ大和煮。ご飯と一緒に、お酒の肴に。柔らかく煮込んだ鹿肉の風味をたのしんで頂きたい、北海道らしい人気の逸品です。

内容量：70g

参考上代：880円（税込）

賞味期限：出荷日から1年

JAN4589429432884



### 北海道郷土料理 羊の成吉思汗

北海道ソウルフードのひとつである羊肉の「成吉思汗(ジンギスカン)」。ニンニクの効いた特製のタレで羊肉独特のくみを抑えつつ、本場の味わいを追求した人気の逸品です。

内容量：70g

参考上代：880円（税込）

賞味期限：出荷日から1年

JAN4589429432877



### 北海道産 合鴨ささみの にんにくオリーブ煮

北海道産合鴨のささみをにんにくとオリーブオイル、唐辛子でじっくりと煮込んだアヒージョ。パスタに絡めたり、パンに載せたり、お酒の肴にも。

内容量：80g

参考上代：980円（税込）

賞味期限：出荷日から1年

JAN4589429432860

## 水産缶詰



### 北海道産 秋刀魚の 水煮 柚子香味

北海道根室花咲港で水揚げされた秋刀魚を花びら状(菊詰め)に1つ1つ丁寧に詰めた水煮缶です。ゆずを入れさっぱりとした風味に仕上げた人気の逸品です。

内容量：95g

参考上代：780円（税込）

賞味期限：製造日から3年

JAN4589429432914



### 北海道産 鮭の醤油煮

北海道東沿岸で獲れる樺太ますを一口サイズにカットし、根室名産の「はばまい昆布醤油」でふっくらと煮ました。お茶漬けやご飯のお供に、お酒の肴としても人気の逸品です。

内容量：95g

参考上代：780円（税込）

賞味期限：製造日から3年

JAN4589429432907



### 北海道産 マスカル ポーネチーズとかに味噌 のディップ

北海道産生乳を使い、北海道でつくられたマスカルポーネチーズをかに味噌と合わせた濃厚ディップ。前菜やお酒の肴に手軽に美味しくたのしめます。

内容量：70g

参考上代：980円（税込）

賞味期限：出荷日から1年

JAN4589429432891





DELICIOUS  
STOCK  
HOKKAIDO

常備。



常備。



地域の方々と協働でモノ、コトづくりをしながら

# 小樽から北海道の魅力を届ける

## 地域商社 - UNAGPLUS -

私たち、うながぶらす株式会社は、2016年8月から「小樽と北前船の歴史と文化を伝える」をテーマに事業をスタートしました。かつて小樽の一丁目一番地と言われた色内2丁目の「旧小樽倉庫」は、加賀の北前船船主が建てた石造倉庫であり、北海道で一番最初に明治政府に株式会社として認可された営業倉庫。2019年6月、この一角を小樽市からお借りし、「うながぶらす株式会社」を登記しました。そして2019年12月「小樽百貨UNGA↑」という小樽ブランドの自社店舗をオープンしました。

江戸時代の後期より来道した「北前船」は、道路が整備されていない明治大正期を通じて、上方の生活物資を北海道に、北海道の海産物を上方に運んだ海運物流の大動脈。天然の良港である小樽港は、北海道の玄関口として、開拓の歴史を支える物流の要衝の役割を担い、当時は北日本随一の商都として小樽も急激な発展を遂げました。掘り起こすとまだまだ知られていない歴史や文化の遺産が小樽にはたくさん眠っています。

近年、グローバル化が進み、あっという間に新しい情報が駆けめぐる昨今。かつてのような情報格差による差別化が難しくなってきた現代社会。うながぶらす株式会社の目的は、地方都市に固有のそこだけにしかないオリジナルの歴史や文化を活かしたビジネスを生み出し、地方都市に働く場を創造することです。

地域のものづくりをこの土地のストーリーで磨き上げ、オリジナル商品の開発し、自社店舗による小売りや、他店舗への卸売りを主な販路として活動しています。併せて北海道産品を活かした他企業様のブランド造りのコンサルティングとプロデュースも行っています。2022年11月、札幌駅にオープンしたJR北海道フレッシュキヨスクが運営する「北海道四季マルシェ」のPBブランド「DO3TABLE」も弊社が参画した北海道ブランドです。

今後は、これまで培った企画提案力と、自社運営している店舗実績という強みを活かして、「北海道をより素敵に、魅力的に、歴史背景も交えながらお伝えしていく」というミッションのもと、モノづくり・コトづくりを通して、幅広い商材や新たなビジネス領域にチャレンジしていきたいと考えています。

---

### 【商品についてのお問い合わせ先】

うながぶらす株式会社

TEL：0134-65-8150（受付時間：10時～18時）

Mail：sales@unga-plus.com

担当：高橋

