

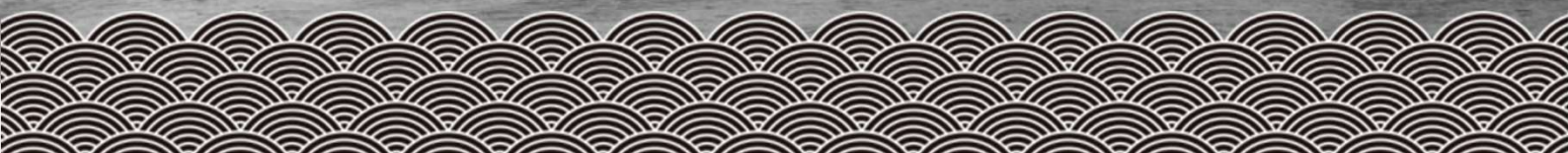
HOKKAIDO
OTARU THE GIFT

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



北海道を、贈る。

江戸後期から明治 大正期にかは 動く総合商社と言われた
買積商船「北前船」は、日本海を縦横無尽に行き来し
様々な物資を運んでいました。

西日本から北陸を航り、北海道には生活物資を
北海道からは海産物や鉱物資源などを西日本と運びました
その時代 小樽は北海道の玄関口となり、物資が集積する
一大物流拠点として華やかに栄え、同時に遠方の地 水産資源
を送るために、水産加工の技術も磨かれました。

UNGAPLUSは、海運で日本を繋ぐ「北前船」の歴史を
今の時代になぞらえ

「北前吟撰シリーズ」を立ち上げました。

北海道各地域の優れた水産加工品や美味しい食材を厳選し
小樽より全国の皆さまにお届けします。

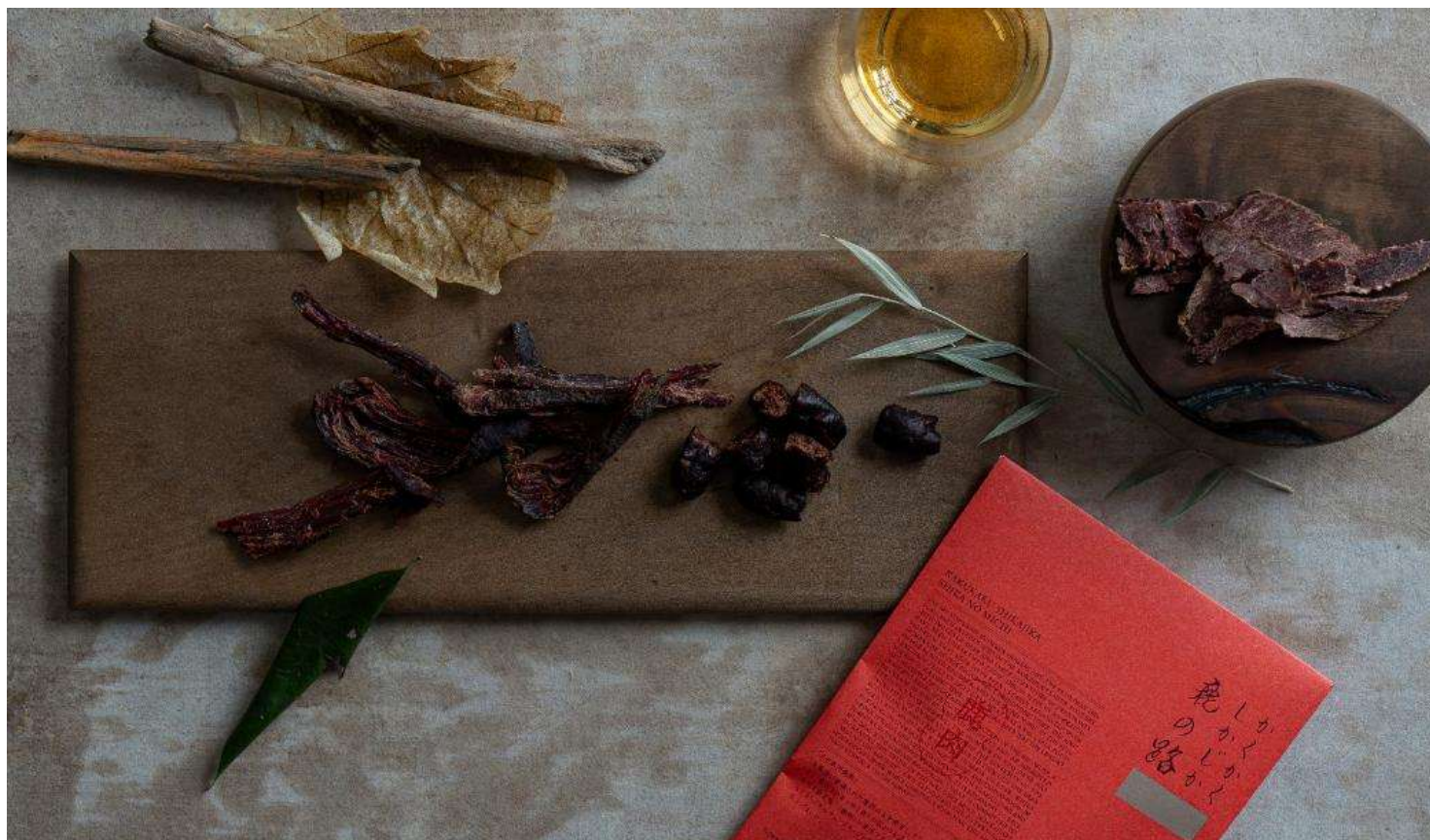


かくかくしかじか 鹿の路 - えぞ鹿肉の燻香シリーズ3種 -

Smoked venison Series

遠く遠く遙か昔より、北の大地に伝わる「蝦夷鹿」と人との関わり。「蝦夷鹿」は北海道の地で、永くわたしたちの命を繋いできた大切な存在です。今日、北海道の大自然を駆けめぐるエゾシカと農林業が共存できるよう、限りある資源と向き合い、折り合うことが求められています。UNGAPLUSは、北海道の「山の恵み」として、エゾシカの価値を高め、北海道ジビエの可能性を模索しながら、限りある食資源を大切に皆さまへとお届けします。

『かくかくしかじか 鹿の路 - えぞ鹿肉の燻香シリーズ -』は、鹿肉本来の旨味を引き出す為、「燻煙」に使用するチップには、桜、すもも、りんご、松など自家製のブレンドチップを使用し、バランスの良い「優しい香り」に仕上がっています。



燻香やわらか ジャーキー

厳選された鹿肉の旨味を存分に愉しめるよう、奥行きのある味と香りの広がりを追求しました。

内容量：30g
参考上代：880円（税込）
賞味期限：120日
JAN4589429432921

燻香ひと口 カルパス

鹿肉を天然羊腸に詰め、深みのある味を引き出す為に丸2日間、燻煙の中に吊るしています。

内容量：35g
参考上代：880円（税込）
賞味期限：120日
JAN4589429432938

燻香うす切り チップス

鹿肉を味わい深いベーコンに仕上げた後、丁寧にスライスし丸1日じっくり乾燥させ、スパイシーな味わいに仕上げました。

内容量：25g
参考上代：880円（税込）
賞味期限：120日
JAN4589429432945





かくかく
しかじか
鹿の路



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

