

# ～調理実習で活用する登別産一次産品を提供します～

## ～登別産一次産品普及促進事業～

市は、登別牛、ホエーで育てたのぼりべつ豚、登別産エゾシカ肉、のぼりべつ牛乳、登別チーズ、魚介類（注1）を市内サークルや学校で行われる調理実習において、ご活用する場合に食材を提供します。

ただし、自宅で開催される調理実習にはご利用いただけません。

注1 時期によって獲れる魚介類が異なりますので、ご相談ください。

### 今回提供する登別産一次産品



《写真》 登別牛肩ロース



《写真》 のぼりべつ豚ロース



《写真》 エゾシカ肉ロース



《写真》 登別チーズ ニューピアンカ



《写真》 登別チーズ ヌプリベツ



《写真》 提供例 マツカワカレイ

### 登別牛

給餌飼料に気を配り、長い期間をかけて体重を増加させ赤肉部分の間に脂肪がつくよう育てられた黒毛和牛です。

- ・提供可能部位 モモ
- ・提供可能数量 いずれかの部位を参加者1人100g程度

《参考価格》

モモ 8,000円/kg

### ホエーで育てたのぼりべつ豚

のぼりべつ牛乳を使ったチーズの製造過程で出るホエー（乳清）を与えて育てた豚で、脂に甘みがあるのが特徴です。

- ・提供可能部位 肩ロース、バラ、モモ
- ・提供可能数量 いずれかの部位を参加者1人100g程度

《参考価格》

肩ロース 2,700円/kg、バラ 2,700円/kg、モモ 1,500円/kg

### 登別産エゾシカ肉

登別で捕獲されるエゾシカは100%の天然食材です。

栄養価が高く低脂肪、特に鉄分が豊富で女性におすすめの食材です。

- ・提供可能部位 ロース、モモ
- ・提供可能数量 いずれかの部位を参加者1人100g程度

《参考価格》

ロース 3,240円/kg、モモ 2,400円/kg

### のぼりべつ牛乳

道内でもトップクラスの乳質を誇る室蘭・登別の酪農家が生産した生乳を低温殺菌で仕上げました。

- ・提供可能数量 3リットルまで

《参考価格》

1リットルパック 430円/本

### 登別チーズ

道内でもトップクラスの乳質を誇る室蘭・登別の酪農家が生産した生乳を使い、登別の気候・風土を生かして作られたチーズです。

- ・提供可能種類 ポンティナ、ピエール・カレ、ア・ラ・ルーシュ、ラクトム、ニューピアンカ、ヌプリベツ、ルーナ、プリモ・プロヴォローネ

- ・提供可能数量 2個まで

《参考価格》

ポンティナ 1,620円/個、ピエール・カレ 1,080円/個、ア・ラ・ルーシュ 1,080円/個、ラクトム 1,620円/個、ニューピアンカ 1,080円/個、ヌプリベツ 1,620円/個、ルーナ 1,080円/個、プリモ・プロヴォローネ 1,080円/個

### 魚介類（要相談）

時期によって獲れる魚介類が異なりますので、ご相談ください。

### 提供の条件

- ・登別市内において参加者が4名以上のサークルや学校で行われる調理実習（自宅開催不可）
- ・提供を受けた登別産一次産品は、調理実習以外の目的に利用しないこと
- ・食肉の提供は原則ブロックでの提供となり、加工が必要な場合は費用を負担いただきます。
- ・申込者が多数の場合は、提供数量の調整をさせていただくことがあります
- ・調理実習開催後には、事業報告書及びアンケートを提出いただくほか、写真等により一次産品の利用状況を確認させていただきます

### 申し込み方法

登別産一次産品の提供を希望する方は、「登別産一次産品提供申込書」に次の必要事項を記載し農林水産グループに提出してください。

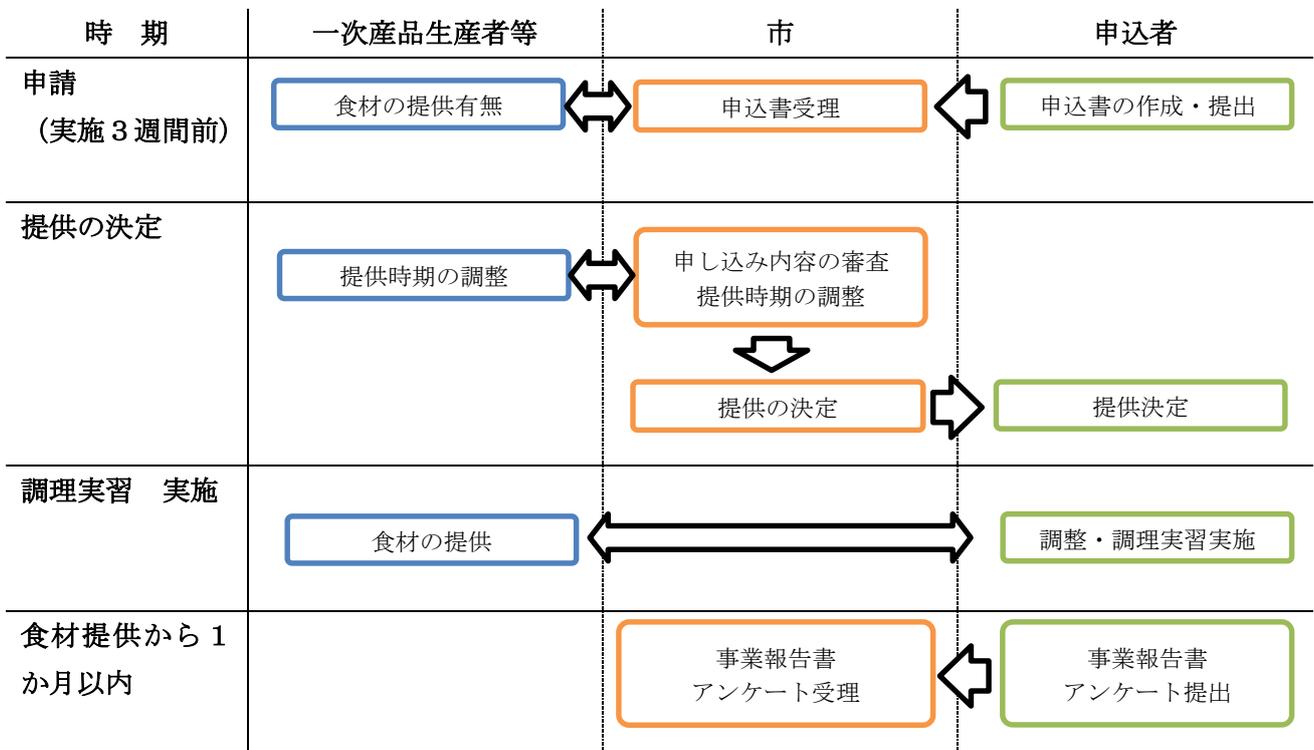
- 《必要事項》 ① 所在地、② 団体名、③ 代表者氏名、④ 電話番号、⑤ 参加人数、  
⑥ 開催場所、⑦ 申し込みの動機、⑧ 希望食材とその数量、⑨ 提供希望時期、  
⑩ 提供品を活用したメニュー（案）

### 提供の決定

申し込みいただいた内容や要望品目、数量、地域性などを加味し提供を決定します。

また、決定の通知とともに提供をする時期について調整をさせていただきます。

### 提供までの流れ



問い合わせ 登別市 観光経済部 農林水産グループ

登別市中央町4丁目11番地（登別中央ショッピングセンター内）

電話 0143-85-2321 FAX 0143-83-5302 Eメール agri@city.noboribetsu.lg.jp