


<p>項目</p>	<p>「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2026」 管内事業者の受賞について</p>
<p>配付資料</p>	<p>受賞商品一覧</p>
<p>内容及び報道に当たってのお願い</p>	<p>道では、「ゼロカーボン北海道」の実現を食産業においても推進するとともに、消費者の皆様へ食の北海道ブランドの新たな価値を提供するため、「ゼロカーボン北海道への寄与」と「“北海道の食”としての魅力」の両方を満たす道産食品を知事が表彰する「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード」を令和4年度に創設しました。</p> <p>本年度は、道内各地域から15商品の応募があり、ゼロカーボンと食のそれぞれの分野の専門家に審査いただき、5商品の表彰を決定し、オホーツク管内からは、次の商品が奨励賞を受賞しましたので、お知らせします。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>商品名 さくら豚とサッシーのコロッケ</li> <li>製造者名 クレードル食品株式会社（美幌町）</li> <li>商品及び取組の概要 北海道オホーツク地域の素材にこだわったコロッケ。大空町のブランド豚である「さくら豚」と、美幌町産じゃがいもの希少品種「サッシー」を使用。原料ロスの飼料化や機械によるロス削減により、廃棄物を減少。揚げ油の劣化防止、廃熱利用、EVリフトの導入など、先進的にCO<sub>2</sub>を削減。</li> </ol> <p>※その他の商品については、別添資料をご覧ください。</p>
<p>他のクラブとの関係</p>	
<p>担当窓口</p>	<p>オホーツク総合振興局産業振興部商工労働観光課 主幹兼観光室長 田邊 弘一 TEL：0152-41-0638（直通）</p> <p>経済部食関連産業局食産業振興課輸出振興係 課長補佐 宮形 TEL：011-204-5312</p> 

「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード 2026」北海道知事表彰 審査結果一覧

賞	商品名	生産者／製造者	市町村	商品及び取組の概要
大賞	北海道マンゴー 「白銀の太陽」	株式会社 ノラワークスジャパン	音更町	夏は雪で冷やし、冬は温泉熱で温めることで、季節を逆転させて冬に出荷する完熟のマンゴー。自然・再生可能エネルギーを最大限に活用。開花期からは、一切農薬を使用することなく、「とかちマッシュ」生産に使用された帯広ばんえい競馬の堆肥を再活用して栽培。
優秀賞	北海道十勝産 メープルシロップ 「MOMIJI SYRUP」	北海道ニッタ株式会社	幕別町	十勝地方に生育するイタヤカエデとヤマモミジの樹液のみを加熱濃縮したメープルシロップ。社有林の木々から工場まで重力で自動集約されるチューブラインにより、樹液を採取し、輸送エネルギーを削減。間伐材を加工用熱源に利用するなど、木の成長過程におけるCO <sub>2</sub> 吸収にも寄与。
	Experimental Batch	北海道ワイン株式会社	小樽市	有機栽培のぶどうを使用した試験醸造ワインシリーズ。「ケルナー2023」は、「2025 日本ワインコンクール」の「欧州系品種 白」の部で、銀賞受賞。有機JAS認証を受けたぶどうを100%使用し、化学肥料や農薬の生産・散布に伴うCO <sub>2</sub> を削減。ぶどう残渣を農場で堆肥として使用。
奨励賞	さくら豚とサッシー のコロツケ	クレードル食品 株式会社	美幌町	北海道オホーツク地域の素材にこだわったコロツケ。大空町のブランド豚である「さくら豚」と、美幌町産じゃがいもの希少品種「サッシー」を使用。原料ロスの飼料化や機械によるロス削減により、廃棄物を減少。揚げ油の劣化防止、廃熱利用、EVリフトの導入など、先進的にCO <sub>2</sub> を削減。
	北海道伊達産 すずあかねの果肉 たっぷりジャム	株式会社 エコグルメ北海道	伊達市	自社農園で完熟採りした夏いちご「すずあかね」の規格外分で作った、果肉たっぷりのいちごジャム。地域活性化や環境負荷の軽減を目指す商品。完全無加温栽培により、温室栽培で使用する暖房燃料を大幅削減。生産・製造・販売を道内100km圏内で完結し、フードマイレージに配慮。

※ゼロカーボン専門家による「脱炭素効果の大きさ」や「ユニークさ」など「ゼロカーボン北海道への寄与する取組」の審査と食分野専門家による「食味」など「商品の魅力」の審査を経て、受賞商品を決定しました。