



事業所名 そば処 粋^{すい}
 認証品 グリーンカレー
 そば
 販売場所 店舗(篠塚1662-1)
 販売時期 通年
 問合先 080-7369-0087

風味・うまみ・歯ごたえの良いそばを作るため、超粗びきの北海道産のそば粉と国産の小麦粉の配合を一から研究し、たどり着いたこだわりのそば。町内産や近隣産の野菜・お肉を使用し、一度食べるとクセになるスパイシーなカレーつけ汁。この二つの出会いが思わぬおいしさの相乗効果を生みりピーター続出中。ここでしか味わえない逸品です。



Instagram

そばの奥深さとカレーの刺激がクセになる
 ここでしか味わえないオリジナルの一品^{ひとしな}



事業所名 チキンレコード^{たまてばこ}
 玉手羽庫
 認証品 とりぼー
 販売場所 店舗(狸塚315-5)、
 あいあいセンター、
 でんえんマルシェなど
 販売時期 通年
 問合先 080-5454-7171

『とりぼー』という商品名は子どもが名付け親で、家族にも大人気の手羽中からあげ。甘塩っぱくどこか懐かしい味がやみつきの自慢の逸品です。『できたてが一番おいしい!』をモットーに、注文を受けてから粉付けをして低温でじっくり揚げの調理法にこだわっています。そのため、外はカリッ、中はジューシーな食感が楽しめます。



Instagram

外はカリッ、中はジューシー
 甘塩っぱくどこか懐かしい味



ブランド認証品一覧や
 申請方法はこちら↓



申請・問合先
 役場農業振興課
 ☎47-5027

おうらブランド認証制度は、町で生産された農畜産物や加工品で、地域の資源と特性を生かした優れた産品を「おうらブランド」として認証する制度です。今回は、新しくおうらブランドとして認証された商品の一部を紹介します。

【Close Up】 第3回おうらブランド認証品紹介 おうらの自慢の逸品

事業所名 観音煎餅

認証品 げんこつ揚げ

販売場所 店舗(中野3158-6)、
 あいあいセンター、
 でんえんマルシェなど

販売時期 通年

問合先 88-6468



創業約100年を超える伝統の製法で一から手づくり。県内産のもち米を使用し、ムラのない均一な乾燥をするためじっくり天日干ししています。一口食べると止まらなくなる後引く味わいと硬さが売り。醤油、塩、からしの三種類どれもオススメの逸品ですが、食べ比べをしてみて、あなたに合った一番を探してみてくださいはいかがでしょうか。

三種のこだわりの味わい
 食べ始めたらずが止まらない

