

北海道 十勝 本別町

日本一の豆のまち

土地の半分以上を山林が囲む自然豊かな本別町。

肥沃な土壌と厳しい寒暖差、長い日照時間という環境が、

豆をはじめとした栄養たっぷりの作物を育みます。

寄付をしていただいた方への返礼品には、土地を生かし、

伝統を受け継ぎつつ、改良を重ねた自慢の商品をご用意しました。

本別町の特産品一例



源すし
ほんべつ黒豆うどん
[D001][D002][D003]

本別産小麦「きたほなみ」に、同じく本別の「祝黒豆」を使用したうどんは香ばしさが特徴。冷温どちらでも美味しく召し上がれます。



欧風ケーキ工房 かねもり
季節のジャム
お楽しみセット [A002]

自家菜園の木いちごや本別町産のハスカップをはじめ、全国各地の選り抜かれた素材を使用した手作りのジャムを詰め合わせで。



松月堂
しゅおんけ〜き [I002]

飽きのこない優しい甘さのプレーンとほんのりピターなキャラメル。ふわふわな食感の人気商品です。



オフィビラ源吾農場
オーガニック生豆
4種詰め合わせ [T092]

オーガニック栽培で育てられた、鞍掛豆・大豆とよみづき・金時豆・小粒大豆ユキシズカの4種類をセットでお届け。



豆屋とかち 岡女堂本家
栗で作った甘納豆
「栗甘納豆」[C002]

噛むほどに上品な甘さが広がる栗の甘納豆。大粒で形のよい栗を厳選して仕上げました。



丸坂対馬商店
どん菓子
詰め合わせ [J006]

八列とうきび、米、黒豆など、素材の質にこだわり、昔ながらの製法で全て手作業でつくことで、ふっくらした、やさしい味わいに仕上がります。



とかち元気村
とかち元気村
伝統の味セット [Z090]

いもち、あげいも、プチかぼちゃなど、元気村3代目を選び抜いた伝統の味をセットでお届けします。



まめつて倶楽部
手より豆5種
詰め合わせ [B001]

「豆のまち」本別の金時・青大豆・大納言・小豆・キレイマメを一つひとつ丁寧に手よりして、上質なものだけを選び、袋詰めしました。



北海道糖業
ほのぼの印の
グラニュー糖 [M019]

北海道の広大な土地で、太陽の光をたっぷり浴びたビート100%で作られたグラニュー糖。遺伝子組み換え原料不使用の安心食材。



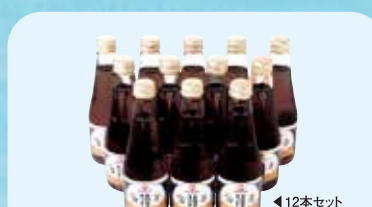
キレイマメの会
キレイマメ
黒豆きな粉 [M050]

本別町発祥の「中生光黒大豆」を使用したきな粉。美肌効果やアンチエイジング効果に有効な成分も豊富で、日々の健康や美容にもぴったり。



くり豆本舗
丸筒ようかん4種と
甘納豆詰め合わせ [Y001]

くりのような風味が特徴のくり豆を使用したようかんや、風味の違いが楽しめる3種の甘納豆詰め合わせをセットで。



十勝がんと農場2
黒豆サイダー [V001]

使用する黒豆は100%本別産。豆の力を凝縮し、すっきりとした飲み心地のサイダーに。よく冷やしていただくと、より風味が引き立ちます。



ほんべつつつじの園
手織りマフラー

障がいのある方の福祉の向上を目的とした施設に通っている方々が、心を込め、時間を掛けて仕上げた手編みの綿製マフラーです。
※写真はイメージです。赤・紫・緑の中からお選びください。

豆知識

実はここにも本別町が!?
本別町にゆかりのある
企業をご紹介します!



大手総合スナックメーカーの湖池屋が販売する、定番お菓子のポテトチップスやカラムーチョ。原材料のじゃがいもには本別町内の農家が生産したものが、数多く使われています。



ポテトチップス・カラムーチョ
[M026][M027][M028][M032][M033]



明治は1972年から本別町に工場を構えています。原料チーズの製造を十勝でおこない、様々な製品をお届け。酪農王国十勝のおいしさを味わえる、明治北海道十勝チーズをぜひご堪能ください。



北海道十勝チーズセット
[M053][M054][M055][M056][M057][M058]



柳月は北海道産の良質な素材にこだわってお菓子を作る、北海道十勝の菓子メーカーです。代表銘菓の三方六には北海道糖業の砂糖を使用。十勝を代表する銘菓をどうぞご賞味ください。



三方六づくしセット
[M016]



北海道砂川市を拠点に、お菓子を通じて幸せなひとときを提供するほんだ菓子。銘菓には、本別町産の小豆と北海道糖業の砂糖を使います。すっきりふくよかな味わいが特徴です。



笑福どら
粒あんどら焼き
[M008]

memo 本別町には北海道糖業の工場があり、地元産の甜菜を原料に安心安全の砂糖を製造しています。

本別町の

「個性あるふるさとづくり」に

ご協力ください。

本別町総務課財務担当

〒089-3392

北海道中川郡本別町北2丁目4番地1

TEL 0156-22-2141

FAX 0156-22-3237

Mail zaimu@town.honbetsu.hokkaido.jp

●WEBからのお申し込みの方

<https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/01646>

ふるさとチョイス 本別町 検索

●FAXからのお申し込みの方

<https://www.town.honbetsu.hokkaido.jp/>

本別町のHPから申込書を印刷してお申し込みください。



山口 醗酵食品

昭和30年の創業から、納豆ひとすじ。
北海道産の大豆のみを使用し、
手詰めによる醗酵むらのない
納豆作りをしています。

寄付金額 10,000円

山口醗酵食品 納豆物語【F002】

無肥料・無農薬の大豆のみを使用した、
安全な納豆です。
他の黒豆よりイソフラボンやポリフェノールを
多く含む黒千石など、3種類をご用意。



▲3種15個入り



寄付金額 10,000円

山口醗酵食品 手詰め納豆【F001】

丁寧に手詰めすることでむらなく醗酵し、
弾力のある歯ごたえに仕上がります。
自信のラインナップを詰め合わせでご利用しました。

▲10種15個入

寄付金額 10,000円

山口醗酵食品 キレイマメ黒豆納豆【F006】

本別町生まれの豆のブランド
キレイマメを使った、
美容にいい黒豆納豆です。



▲15個セット



寄付金額 25,000円

渋谷醸造 十勝の恵み 味噌漬けカマンベール& チーズとうがらし【H004】

4種の味噌にそれぞれ漬け込んだ
十勝産カマンベールチーズと、
クリームチーズに青唐辛子を漬け込んだ
食べる唐辛子のセットです。

寄付金額 25,000円

渋谷醸造 樽仕込み 旬野菜の味噌漬け 【H003】

長芋や青唐辛子など十勝産の4種
の野菜を特製味噌に漬け込み、
野菜本来の風味を引き出しました。



寄付金額 15,000円

寄付金額 18,000円

渋谷醸造 樽入り味噌 【H007】【H008】【H009】【H010】

風味豊かな十勝産の大豆で作った
無添加の味噌を、樽入りでご利用。
小麦味噌など全4種からお選びください。



日本の伝統的な醗酵食品である

「味噌・醤油」。

毎日口にする食品だからこそ、

信頼できる十勝産の原料を使った

製品づくりをしています。

渋谷醸造

Hokkaido Tokachi Honbetsu

本別町の特産品

本別町の
豊かな風土と、
生産者の技術と想いで
つくり出された
数々の逸品たちを、
ざらりと並べました。

Hometown tax gift pamphlet

本別町

十勝 太陽ファーム

小麦づくりに適した
気候の本別町で、
よりおいしい小麦のために
土づくりから
手をかけています。



寄付金額 15,000円

十勝太陽ファーム 十勝ポップコーンと 小麦粉のセット【Q002】

電子レンジで作る素材の風味たっぷりの
旨塩味ポップコーンと小麦粉のセットです。

寄付金額 15,000円

寄付金額 25,000円

十勝太陽ファーム 小麦粉

美味しい小麦を作るため、
土壌を分析し、健康的な土づくりを実践。
用途に合わせた5種をご用意しました。

【Q003】【Q004】
【W006】【W008】【W009】【W010】
【W011】【W012】【W014】【W015】
【W021】【W022】【W023】【W024】



▲10kg



▲5kg

野菜

寄付金額 10,000円

嶋崎農場

朝採りとうもろこし 「スーパースイート」【N007】

ひと粒が大きくジューシーで、
すっきりとした甘さのとうもろこし。
収穫したばかりの新鮮な状態で、
その日のうちに発送します。

▲Lサイズ25本



申込期間:6月1日から8月上旬予定



▲15kg

寄付金額 10,000円

三井農場

じゃがいも3種セット【E003】

ホクホク食感が特長の「男爵」、甘みの強い「きたあかり」、
口あたりなめらかな「メークイン」の3種類のセットです。

申込期間:10月1日から翌年3月31日予定



2.1kg ▶

本別町農業協同組合

朝採りアスパラ【N006】

本別町産のアスパラは畑で朝晩の寒暖差によって甘さと
美味しさを十分に蓄えて育ったものを朝に収穫し、その
日のうちに発送しています。

寄付金額 11,000円

申込期間:4月1日から5月上旬予定

工芸

寄付金額 33,000円

本別町観光協会 ノックバット【M012】

ひとつひとつ受注されてから製造するバットは、
メジャーリーグでも
評価をいただくほど高品質です。

寄付金額 60,000円

本別町観光協会 希少樹種アオダモの オーダーバット【M011】

本別町産の希少樹種「アオダモ」を素材に、
あなたに合わせたバットを丁寧に作ります。



体験

寄付金額 185,000円

KOYA.lab 十勝のタイニーハウスで グランピング宿泊プラン【U001】

準備から片付けまで全てスタッフが行います。
料理は新鮮な地元食材でつくる、
ダッチオーブンを使ったものなどをご提供。
本別町の広大な自然の中で、ホテルに宿泊するような
贅沢なアウトドアを体験しませんか。

