



フレインフレイン
標津町を応援しよう！

標津町 ふるさと納税

お申し込みは
こちらから

ご支援頂いた方に返礼品を
お送りいたします。
ふるさとを応援してもっと元気に！
寄付金額により返礼品が異なります。

お申し込みは
こちらから



商品お取り扱い店舗

本カタログに掲載中の商品は下記店舗でもお取り扱いしています。
詳しくは各店舗までお問い合わせください。

<p>魚柴（柴田海販） 北海道標津郡標津町南4条東1丁目1-17 TEL：090-1528-9032</p>	<p>有限会社川村水産 北海道標津郡標津町南7東1-1-2 TEL：0153-82-2230</p>	<p>銀嶺精肉店 北海道標津郡標津町南2条西1丁目1-6 TEL：0153-82-2306</p>	<p>合田商店 北海道標津郡標津町字川北60番地54 TEL：0153-85-2244</p>
<p>株式会社笹谷商店 北海道標津郡標津町忠類40-1 TEL：0153-84-2111</p>	<p>標津町農業協同組合 北海道標津郡標津町字川北基線西2番地 TEL：0153-85-2166（Aマートしべつ店）</p>	<p>株式会社知床興農ファーム 北海道標津郡標津町字古多郷448番地 TEL：0153-84-2358</p>	<p>知床標津マルワ食品 北海道標津郡標津町字川北63-5 TEL：0153-85-2234</p>
<p>菓子処滝本菓子舗 北海道標津郡標津町字川北60-11 TEL：0153-85-2213</p>	<p>株式会社鶴亀屋 北海道標津郡標津町北6条西2丁目4番1 TEL：050-3000-3653</p>	<p>有限会社長谷川菓子舗 北海道標津郡標津町北1条東1丁目1-1 TEL：0153-82-2320</p>	<p>標津波心会 北海道標津郡標津町南3条東1丁目2-6-2 TEL：090-1641-3990</p>
<p>株式会社北海永徳 北海道標津郡標津町北10条東1丁目1-3 TEL：0153-82-3963</p>	<p>有限会社マルエス島田商店 北海道標津郡標津町北2条西1丁目1-11 TEL：0153-82-7223</p>	<p>株式会社山十前川商店 標津支店 北海道標津郡標津町伊茶仁83-4 TEL：0153-82-2069</p>	<p>（50音順）</p>

お問い合わせ
南知床標津町観光協会
〒086-1653 北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6
TEL:0153-85-7226 FAX:0153-85-7227
【受付時間】平日 9:00~17:00(年末年始を除く)
MAIL:shop@visitshibetsu.com
HP:https://www.visitshibetsu.com



時代を超えて
美味しべつは続く

一万年の
源流

鮭の 聖地

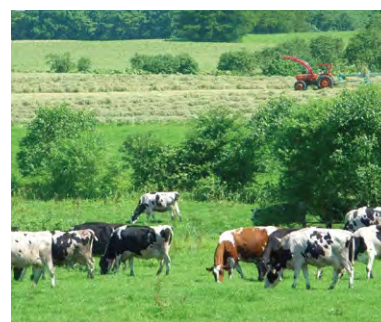
北海道
標津町
しべつちょう

お土産商品カタログ

SHIBETSU SELECTION 2023



雄大な自然が生み出す
 鮭のふるさと標津町（しべつちょう）



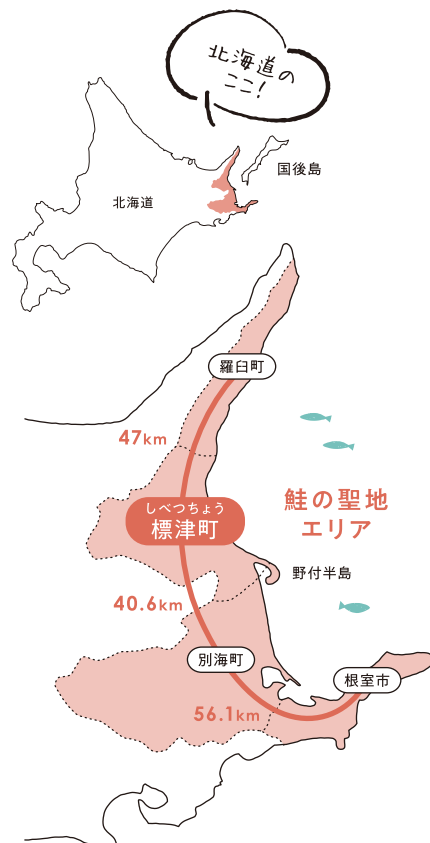
ABOUT
 HERITAGE OF SALMON

鮭の聖地 とは？



日本遺産「鮭の聖地」の物語

「知床の沖にいるカムイ（神様）が、袋の中の魚の骨や鱗を海にばらまくと、それがみるみる鮭の姿になって、人々の暮らす村のある川をのぼってくる。」
 北海道最東の地、根室海峡沿岸を「鮭の聖地」と呼ぶ由来となった、このアイヌの伝承に象徴されるかのように、この地域には縄文時代から近代に至るまで、人と鮭との関わりまつわるいくつものエピソードが残されています。
 鮭が支える生態系の中に、ある時、人類が関わったことで物語が始まり、やがて根室地域に数々の産業が興りました。
 根室海峡沿岸地域の歩みを伝える数々のエピソードを、人と鮭とのつながりをテーマに1つにまとめた一万年のストーリー。それが「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～です。標津町・根室市・別海町・羅臼町の根室海峡沿岸1市3町を舞台とするこのストーリーは、令和2年、日本遺産に認定されました。



しべつちょう
 標津町を
 知る！

「鮭の聖地」一万年の源流を訪ねて

根室海峡沿岸での人と鮭とのつながりは、標津市街から北へ4kmの場所にある、標津遺跡群から始まりました。ここでは縄文時代から中世まで、一万年におよび人々の暮らしが途切れることなく続いたことで残された、大規模竪穴住居跡群が残されています。特徴的なのは、発掘調査すると、あらゆる時代の竪穴から多量の鮭の骨が見つかることです。この遺跡群を残した人々は、太古から繰り返される鮭の遡上という大自然の営みと一体となったライフスタイルを築いていたのです。鮭の遡上に合わせた暮らしは、いまもかたちを変えつつ地域の暮らしに浸透しています。鮭の聖地で一万年通底するライフスタイル。その源流を築いた先人の足跡が標津遺跡群なのです。



伊茶仁カリカリウス遺跡



遡上する鮭

ポー川史跡自然公園

町の北に位置するポー川周辺は、800種以上の昆虫、400種以上の植物、道東の最小から最大までのすべての哺乳類が生息しています。木道を散策しながら生息する植物や動物を観察したり、カヌーに乗って川面を覆う河畔の木々をかき分け進んだり、遺跡群や出土品を通じて歴史と文化を学ぶなど楽しみ方は人それぞれ。身体を動かした後は名産の鮭を使った料理を味わい、太古の歴史に思いを馳せて過ごしてみたいかがでしょう。



時代別
ラインナップ
LINE UP



[縄文〜中世]
鮭でつながる古代北方文化を知る

あらゆる時代の堅穴から大量の鮭の骨が見つかり、1万年前から途切れることなく人が暮らしてきた根室海峡沿岸地域。人々の生活を支え地域を発展させてきた鮭。昔ながらの鮭の食べ方をお楽しみください。



1 秋鮭(生、オス・メス) 要冷蔵 (5℃以下)

2,000〜6,000円(税込) 1尾

朝せりて落札した生の鮭をそのまま発送。メスはスジコも楽しむことができます。ご注文は直接お願いします。

- 取扱先: 魚柴(柴田海販)
- お問い合わせ先: 090-1528-9032



2 鮭冬葉スライス 常温

550円(税込) 60g

様々な珍味を手がける川村水産さんの一品。地元標津の鮭トバをスライスして食べやすくした代表商品。

- 取扱先: 有限会社川村水産
- お問い合わせ先: 0153-82-2230



3 鮭とば(ロング) 常温

1,404円(税込) 220g

地元標津町産の鮭を冷凍せずに生のまま無添加で自然乾燥した製品。スライスせずに細長いままに商品化しました。

- 取扱先: 株式会社笹谷商店
- お問い合わせ先: 0153-84-2111



4 秋鮭トバカット 常温

980円(税込) 150g

漁師の軒下に干される鮭とばの美味しさをそのまま再現した人気商品。鮭と塩だけの無添加にもこだわり、原料となる鮭も標津産のオスだけにこだわりました。

- 取扱先: 有限会社マルエス島田商店
- お問い合わせ先: 0153-82-7223

時代別
ラインナップ
LINE UP



[江戸]
会津藩士が灯した産業の光

会津藩士が礎を築いたアイヌと和人が共生する水産業のまち。そこでは高品質の鮭と北前船が運んだ塩が会い、新たな水産加工品がつけられました。新巻鮭の前身となる山漬けや、松浦武四郎が愛した筋子などが有名です。



1 塩鮭 要冷凍 (-18℃以下)

540円(税込) 3切

9月に獲れた鮭を丁寧に塩漬けています。塩は沖縄の天然塩を使用。食べ応えのあるやや厚切り。冷凍のまま一切れずつ剥がせます。

- 取扱先: 株式会社笹谷商店
- お問い合わせ先: 0153-84-2111



2 すじこ 要冷凍 (-18℃以下)

5,940円(税込) 500g

標津産の厳選した新鮮な鮭の卵を昔ながらの製法で丁寧に漬け込みました。

- 取扱先: 株式会社笹谷商店
- お問い合わせ先: 0153-84-2111



3 新巻鮭 要冷凍 (-18℃以下)

3,500円(税込) 1尾

脂質の少ない秋鮭の素朴な味わいと鮭の産地標津町ならではの肉質の良さをご堪能ください。

- 取扱先: 魚柴(柴田海販)
- お問い合わせ先: 090-1528-9032



4 新巻鮭の切り身(2切) 要冷凍 (-18℃以下)

380円(税込) 2切

切り身に向く早秋の標津産鮭にこだわり商品化しました。素材そのものの味をお楽しみください。

- 取扱先: 有限会社マルエス島田商店
- お問い合わせ先: 0153-82-7223



[明治～昭和前半]

近代的産業、新たな産業の確立

明治時代、天然魚に頼った鮭漁は次第に資源が減少したためホッカイシマエビやホタテといった新たな海産資源が開拓されると共に、漁業者が副業として肉牛生産が始めたことで、畜産農業が始まりました。根室地域の畜産は、やがて酪農として華開いていきました。



1 北海しまえび

要冷凍
(-18℃以下)

3,500円(税込) 500g

人気の標準産北海しまえびです。活エビをセリ落した後、車で3分ほどの工場ですみやかに炊き上げました。

- 取扱先: 魚柴(柴田海販)
- お問い合わせ先: 090-1528-9032



2 しべつ牛乳

要冷蔵
(10℃以下)

113円(税込) 200ml / 320円(税込) 1000ml

標準産で生産された生乳の中でも乳質、乳成分にこだわって厳選した生乳を、風味やコクを損なわない85℃で15分殺菌した生乳です。

- 取扱先: 標準産農業協同組合
- お問い合わせ先: 0153-85-2125



3 秋鮭飯寿司

要冷凍
(-18℃以下)

2,000円(税込) 400g

地域の郷土料理である。鮭の飯寿司。無添加にこだわり400gの中に鮭の身といくらをたっぷり入れてつくりました。

- 取扱先: 有限会社マルエス島田商店
- お問い合わせ先: 0153-82-7223



4 貝付きホタテ

要冷蔵
(5℃以下)

3,500円(税込) 3kg(約10~15枚)

北海道ホタテ流通協会会員(安全証紙付)の当社より、根室海峡産の良質なホタテを直送します。砂抜き済。

- 取扱先: 魚柴(柴田海販)
- お問い合わせ先: 090-1528-9032



5 ホタテ貝柱

常温

2,808円(税込) 200g

標準産または、別海町野付産の天然貝のみを使用し丁寧にじっくり乾燥させ、栄養価と旨味を凝縮しました。そのままおつまみとして、または炊き込みご飯等のお料理にご使用下さい。

- 取扱先: 株式会社笹谷商店
- お問い合わせ先: 0153-84-2111



7 醤油いくら

要冷凍
(-18℃以下)

1,944円(税込) 200g

美味しいイクラの決め手は鮮度! 地域HACCPを取り入れている標準産の鮭を使用して丁寧に味付けしました。地元のお母さんの味です。

- 取扱先: 株式会社笹谷商店
- お問い合わせ先: 0153-84-2111



6 いくら

要冷凍
(-18℃以下)

3,240円(税込) 250g

品質・鮮度の良さにこだわり、標準産漁港で水揚げされた鮭をセリ後すぐに加工場に搬入。標準産地域HACCPに基づいた製品管理もおこなっております。

- 取扱先: 株式会社北海永徳
- お問い合わせ先: 0153-82-3963



8 味付けいくら

要冷凍
(-18℃以下)

6,480円(税込) 500g

知床半島沖で獲れた秋鮭の新鮮な卵を使用し、本来の味と風味を生かして醤油漬けしました。艶とほりのある大粒のいくらが特徴で“サーモンビー”とも呼ばれる商品です。

- 取扱先: 株式会社山十前川商店 標準支店
- お問い合わせ先: 0153-82-2069



9 北寄貝の飯寿司

要冷凍
(-18℃以下)

1,300円(税込) 120g

徹底した温度管理のもとで丁寧に熟成された無添加手作りの自慢の逸品です。肉厚でジューシーな北寄貝をつかった道内でも珍しい飯寿司です。

- 取扱先: 株式会社鶴亀屋
- お問い合わせ先: 050-3000-3653



10 帆立の飯寿司

要冷凍
(-18℃以下)

1,300円(税込) 120g

徹底した温度管理のもとで丁寧に熟成された無添加手作りの自慢の逸品です。標準産の新鮮なホタテをつかった旨味たっぷりの飯寿司です。

- 取扱先: 株式会社鶴亀屋
- お問い合わせ先: 050-3000-3653



〔昭和～現代〕

未来へと引き継ぐ豊かな資源

減少した鮭資源回復に向け、明治時代に始まった人工ふ化事業は、半世紀以上の試行錯誤の末、昭和40年、遂にその成果が実ります。鮭資源は劇的な復活を遂げ、かつて高級魚だった鮭は、全国の食卓に並ぶ大衆魚となりました。現在、根室地域には、一万年前から暮らしを支えた鮭に、明治以降新たに生まれた多彩な生産品が並び、食を通じたさらなる魅力発信の取組みが日々重ねられています。



1 手火山造り
ざけりぶし華ぶさき

常温

453円(税込) 30g

カツオ節の伝統製法でつくるサケ節は、燻しの香りが豊かでやさしい旨味と甘味が特徴です。

●取扱先: 知床標津マルワ食品
●お問い合わせ先: 0153-85-2234



2 知床標津蕎麦物語
五割干し蕎麦

常温

500円(税込) 200g

知床連山武佐岳の麓で育てた標津産蕎麦粉を使用し、五割干し蕎麦を作りました。道東の気候が育んだその風味をお楽しみください。

●取扱先: 合田商店
●お問い合わせ先: 0153-85-2244



3 鮭ぶしだし
ホタテカレー

常温

600円(税込) 180g

北海道産のホタテの貝柱を鮭ぶしだしと濃厚ルウでじっくり煮込んだ中辛カレーです。

●取扱先: 合田商店
●お問い合わせ先: 0153-85-2244



4 知床標津蕎麦物語
鮭節つゆ

常温

480円(税込) 200ml

伝統製法手火山造りで標津町製造した鮭節の出汁が効いたつゆ(希釈用)です。

●取扱先: 合田商店
●お問い合わせ先: 0153-85-2244



5 あらびぎ
ウインナー

要冷凍
(-18℃以下)

500円(税込) 150g

新鮮な豚肉を原料に、屠畜したその日に加工する製法(温層体)を用いて、自然海塩、砂糖、香辛料だけでつくった完全無添加、無着色の安全なソーセージです。

●取扱先: 株式会社知床
●お問い合わせ先: 0153-84-2358



6 行者ニンニク入り
ウインナー

要冷凍
(-18℃以下)

500円(税込) 150g

新鮮な豚肉を原料に、温層体製法を用いて、自然海塩、砂糖、香辛料と行者にんにくを合わせてつくった完全無添加、無着色の安全なソーセージです。

●取扱先: 株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先: 0153-84-2358



7 バジルウインナー

要冷凍
(-18℃以下)

500円(税込) 150g

新鮮な豚肉を原料に、温層体製法を用いて、自然海塩、砂糖、香辛料とバジルを合わせてつくった完全無添加、無着色の安全なソーセージです。

●取扱先: 株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先: 0153-84-2358



8 無塩漬ベーコン
スライス

要冷凍
(-18℃以下)

650円(税込) 150g

新鮮な豚バラ肉に自然塩、砂糖、香辛料を直接すり込む昔ながらの乾塩法で塩漬けしました。

●取扱先: 株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先: 0153-84-2358



9 興農手作り
生ハンバーグ

要冷凍
(-18℃以下)

500円(税込) 100g×2

NON-GMO国産飼料で育った自然飼育の牛と豚のミンチに有機認証たまねぎなど原料にこだわった安心で安全そして美味しいハンバーグです。

●取扱先: 株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先: 0153-84-2358



10 Fish BOO

要冷凍
(-18℃以下)

790円(税抜) 150g

程よい塩分とコクとうまみが濃縮された一品。そのまま切ってお酒のおともや子供のおやつに、また熱を加えているいろいろな料理にアレンジできます。

●取扱先: 標津波心会
●お問い合わせ先: 090-1641-3990



11 しべつ牛乳アイス

要冷凍
(-18℃以下)

300円(税込) 100ml

しべつ牛乳を使用し、香料、乳化剤、安定剤を使用しない、牛乳本来の風味を生かした、なめらかなアイスクリームです。

●取扱先: 標津町農業協同組合
●お問い合わせ先: 0153-85-2125



12 標津ゴーダチーズ

要冷蔵
(10℃以下)

680円(税込) 250g

程よい塩分とコクとうまみが濃縮された一品。そのまま切ってお酒のおともや子供のおやつに、また熱を加えているいろいろな料理にアレンジできます。

●取扱先: 標津町農業協同組合
●お問い合わせ先: 0153-85-2125



13 標津ゴーダチーズ

要冷蔵
(10℃以下)

1,134円(税込) 500g

程よい塩分とコクとうまみが濃縮された一品。そのまま切ってお酒のおともや子供のおやつに、また熱を加えているいろいろな料理にアレンジできます。

●取扱先: 標津町農業協同組合
●お問い合わせ先: 0153-85-2125



14 秘伝 お肉屋さんの
タレ

常温

540円(税込) 520g

『ジギスカン秘伝のタレが欲しい!』というお客様の声から生まれた商品です。開発に半年以上、油分を使わずにあっさり仕上げました。

●取扱先: 銀嶺精肉店
●お問い合わせ先: 0153-82-2306



15 船上一本杓
秋鮭カット

要冷凍
(-18℃以下)

700円(税込) 200g

標津沖で取れてすぐにべられた秋鮭です。お造り用に調理しやすいようにカットしております。

●取扱先: 魚柴(柴田海販)
●お問い合わせ先: 090-1528-9032



16 標津羊羹 デラックス 常温

1,296円(税込) 680g

標津の名前を冠にした地域を代表する銘菓です。原料に金時豆を使うことですっきりした甘さに仕上げました。お土産品や贈り物などにお使い下さい。

- 取扱先: 有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-82-2320



17 標津羊羹詰め合わせ 常温

2,160円(税込) 380g、1本50g×6本

標津の名前を冠にした地域を代表する銘菓です。原料に金時豆を使うことですっきりした甘さに仕上げました。食べやすい一口サイズです。

- 取扱先: 有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-82-2320



18 長谷川菓子詰合せ 常温

1,500円(税込)

【とどわら】3個【森の物語】2個【最中】3個【マロンケーキ】2個
長谷川菓子店を代表する銘菓4品【とどわら】【森の物語】【最中】【マロンケーキ】の詰め合わせセットです。

- 取扱先: 有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-82-2320



19 菓子羊羹詰合せ 常温

1,300円(税込)

【羊羹】4個【サーモン通り】かぼちゃ1個、小豆1個【最中】2個
長谷川菓子店を代表する銘菓2品【サーモン通り】【最中】と標津羊羹の詰め合わせセットです。

- 取扱先: 有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-82-2320



20 銘菓牛の卵(5個入り) 要冷蔵 (-18℃以下)

1,080円(税込)

40g×5個【プレーン×2】【ココア】【ビスタチオ】【イカスミ】
北海道でもトップクラスの品質を誇る地元の牛乳をたっぷり使用し4種類の味を開発しました。5個の詰め合わせ。

- 取扱先: 菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-85-2213



21 銘菓牛の卵(10個入り) 要冷蔵 (-18℃以下)

1,944円(税込)

40g×10個【プレーン×4】【ココア×2】【ビスタチオ×2】【イカスミ×2】
北海道でもトップクラスの品質を誇る地元の牛乳をたっぷり使用し4種類の味を開発しました。10個の詰め合わせ。

- 取扱先: 菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-85-2213



22 ルルコロ (5個入り) 要冷蔵 (10℃以下)

900円(税込) 40g×5個

アイヌ語で「甘い物」を意味する「ルルコロ」地元産の鮭節を使用してオリジナリティー豊かに開発したブッセです。5個入り。

- 取扱先: 菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-85-2213



23 ルルコロ (10個入り) 要冷蔵 (10℃以下)

1,700円(税込) 40g×10個

アイヌ語で「甘い物」を意味する「ルルコロ」地元産の鮭節を使用してオリジナリティー豊かに開発したブッセです。10個入り。

- 取扱先: 菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-85-2213



24 白いプリン (10個入り) 要冷蔵 (6℃以下)

3,240円(税込) 90g

北海道でもトップクラスの品質を誇る地元の牛乳を使用し濃厚なプリンをつくりました。トッピングをしている生クリームを混ぜて食べるのがおすすめです。

- 取扱先: 菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先: 0153-85-2213

標津町 まち歩き ツアーガイド SHIBETSUCHO TOUR GUIDE



江戸時代末期、標津代官であった南摩綱紀が、アイヌと和人がともに開拓に挑む水産業のまちづくりを構想して描かれた「標津番屋屏風絵」。根室管内最古の神社である標津神社や、祀られているイカリ、鮭漁の様子など、屏風絵に描かれた当時の面影をいまの街並みに探す、まち歩きの旅をお楽しみください。

1.5時間コース

まち歩きガイドツアー ~標津番屋屏風の街歩き~

※途中オリジナル軽食の提供あり

事前予約制(一般は2日前迄)

開始時間/9:30・13:30(1日2回出発)
時期/通年

南知標津町観光協会前 集合

- 1 海の公園
2 現在と幕末の街並みを見比べ
3 知床連山&国後島展望
4 漁船見学
5 標津神社参拝

南知標津町観光協会前 解散



Table with 3 columns: 体験料金, 一般料金(3~9名/回), 団体料金(20名迄/回). Rows include 対象: 大人(中学生以上) and prices: 2,500円(税込), 2,250円(税込).

※団体料金は10名様以上で適用

南知床標津町観光協会
〒086-1653
北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6
TEL: 0153-85-7226 FAX: 0153-85-7227
【受付時間】平日 9:00~17:00(年末年始を除く)
MAIL: travel@visitshibetsu.com
HP: https://www.visitshibetsu.com

ホームページはこちら!



時代別ラインナップ 昭和、現代