

北海道 & 東北のご当地おにぎりで勝負！
味の勝者はどちら!?



地域団体商標 登録産品使用!

地団おにぎり 味くらべ

北海道 VS 東北

10.25 SAT 26 SUN

1,000名様
無料配布!

※1日あたりの数量です。
※なくなり次第終了となります。

試合観戦と一緒に、
おにぎりを楽しもう!

一口サイズのおにぎりボールが4個入!

具材に使用している「地域団体商標登録産品」はこちら!

25日(土)

中札内村えだ豆

めむろごぼう
×
十勝若牛

仙台味噌

嶽きみ

26日(日)

枝幸ほたて

しほろ牛
×
今金男しゃく

仙台牛

真崎わかめ

北海道

VS

東北

※安全に美味しく召し上がっていただくため、
おにぎりは当日会場内でお召し上がりいただけますよう
ご協力をお願いします。

各産品の特徴は
裏面をチェック!

「地域団体商標制度」とは?

おいしさと伝統を守る、
「地域団体商標」



「地域団体商標制度」は、地域の商品やサービスを「地域ブランド」として守るため、名称を保護する制度です。生産者や事業者の想いがこもった、その土地ならではの魅力がぎゅっと詰まった商品やサービスがたくさん登録されています。

今回おにぎりの具材として使用されている産品以外にも、たくさんの産品が登録されており、2025年10月現在の産品登録状況は、北海道で登録44件・出願中2件、東北地方では登録62件・出願中2件となっています。

さらに詳しく知りたい方は
こちらをご覧ください



知ってほしい！地域自慢の産品には魅力がいっぱい！

「地団おにぎり味くらべ」の具材には、北海道6種、東北4種の「地域団体商標登録産品」を使用！
地域産品の魅力を、ぜひ実際に味わいながら感じてください！

北海道産品

枝幸ほたて 濃厚な旨み・甘味が自慢！



北オホーツクの豊かなプランクトンと、砂地の漁場に育まれた枝幸ほたて。薄い貝殻の中には、プリッと肉厚な身がぎゅっと詰まっています。グリコーゲンやアミノ酸を多く含み、体に優しく、旨味と甘味が際立つ自慢の逸品です。



(商標権利者：枝幸漁業協同組合、枝幸水産加工業協同組合)

十勝若牛 ジューシーでヘルシーな赤身肉！



赤身肉の美味しさがピークを迎える「生後約14か月」で出荷。牛肉本来の旨味とヘルシーさが特徴。脂肪が少ないのにパサつかず、きめ細かで柔らか。牛肉独特のクセも少なく、お子さまからお年寄りまで幅広い世代に好評です。



(商標権利者：十勝清水町農業協同組合)

中札内村えだ豆 豆本来の美味しさを味わえる！



中札内村の枝豆は、収穫から加工・冷凍までをわずか3時間以内に完了。自然の風味と鮮度をそのまま閉じ込めた、「美味しさを密封」した一粒です。小ぶりながら甘みが強く、蒸すと鮮やかな緑色がより一層際立ち、食欲をそそります。



(商標権利者：中札内村農業協同組合)

今金男しゃく 厳選品質のブランド男しゃく！



町内で原種から育てられる“今金生まれ・今金育ち”の幻のじゃがいも。ライマン価13.5%以上という高い基準を満たし、どれを食べてもホクホク食感と豊かな甘みが楽しめます。徹底した栽培管理が生む、まさに極上の男しゃくです。



(商標権利者：今金町農業協同組合)

しほろ牛 肉牛頭数日本一！士幌町のブランド牛



士幌町の豊かな自然で育った「しほろ牛」は、赤身本来の旨味にこだわり大切に肥育。最大の魅力は、牛肉が苦手な方でもあっさり食べやすい赤身肉。脂っこくなく噛むほどに味わいが出る、ジューシーで柔らかいお肉です。



(商標権利者：士幌町農業協同組合)

めむろごぼう 太くて柔らか！風味豊かなごぼう



北海道十勝平野の中央、芽室町の肥沃な大地と大きな寒暖差の中で育つ「めむろごぼう」。4カ月以上もの長い間、柔らかな土の中ですくすく育ったごぼうは、先端まで太くてまっすぐ。柔らかで風味豊かな体に優しい健康野菜です。



(商標権利者：芽室町農業協同組合)

東北産品

嶽きみ 甘みはじける！フルーツ感覚とうもろこし



「嶽きみ」は青森県弘前市の岩木山麓に位置する嶽地区で栽培されたとうもろこし。標高が高く、昼夜の寒暖差が大きいことから、メロンなどにも引けを取らない糖度を誇ります。プチプチしたはじける触感とジューシーさはやみつきになること間違いなし。



(商標権利者：つがる弘前農業協同組合)

仙台牛 宮城が誇る、最高ランク和牛！



仙台牛とは、宮城県内で肥育された黒毛和種の中でも、日本食肉格付協会の定める規格「A5」または「B5」の最高ランクに評価されたものが名乗れるブランド和牛のこと。霜降りと赤身の絶妙なバランスと細やかな肉質、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。



(商標権利者：全国農業協同組合連合会)

仙台味噌 400年受け継がれる伝統の味！



伊達政宗公ゆかりの仙台味噌は、400年以上の歴史を誇る赤味噌。大豆の旨みが活きるすっきりとした味わいが魅力です。製造販売を行っている蔵元は、組合公式HP「宮城のみそやさん」で地区ごとに紹介しています。



(商標権利者：宮城県味噌醤油工業協同組合)

真崎わかめ 歯ごたえ抜群！寒流が育む肉厚わかめ



岩手県宮古市田老の沖合で寒流に揉まれ育つ、希少な北方型わかめ。荒波に耐える肉厚な葉と細長い姿、深い緑色が特徴。歯ごたえのある食感と、一般的な塩蔵わかめよりも控えめな塩分で、一味違った味わいが楽しめます。



(商標権利者：田老町漁業協同組合)

おにぎりのお米は「北海道米」、
味付け用のお醤油(※)は「はばまい昆布しょうゆ」を使用。
どちらも「地域団体商標登録産品」です。

(※) 枝幸ほたてを使用したおにぎりの味付けに使用しています。

おにぎりと一緒に
試合を楽しもう！



©LEVANGA HOKKAIDO