

魚類・貝類・ほか

10月中旬から11月下旬にかけて名産のシシャモが捕れ、水揚量は日本一を誇っています。また、5月から7月にかけて捕れるサケを「時鮭」、あるいは「トキシラズ」と呼び、成長途中で成熟していないため、身に栄養素や脂が凝縮されています。

ほかにもカレイ科の高級魚であるマツカワ、ツブ貝などの貝類、北海道ならではの毛ガニ、そして昆布など太平洋の恩恵を受け美味しい海の幸を提供することができます。



水産物	冬			春			夏			秋		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マツカワ												
時鮭												
秋鮭												
イカ												
サンマ												
エゾバイツブ												
昆布												
ホッケ												
タラ												
シシャモ												
毛ガニ												
ツブ貝												
ホッキ貝												
タコ												

牛肉

十勝では和牛、ホルスタイン種、交雑種(F1)の各品種が育成されています。広大な大地でストレスなく育てられているこれらの牛はそれぞれ特徴を持ち、生産地や生産者などによりブランド化されています。



豚肉

畜産農家が環境や飼料など、こだわりを持って育成しており、特徴を持った数多くの豚肉が生産されています。



鶏肉

地鶏として新得地鶏が育てられています。他にも中札内田舎鶏など十勝では鶏肉の生産加工も盛んです。



エゾ鹿肉

鹿肉は近年、低カロリー、低脂肪の健康食材として注目されています。生産者自らが狩猟し、加工から販売と一挙に手がけているところもあり、こだわりの商品を提供しています。



羊肉

北海道ではジンギスカンとして有名です。生後2年以上の羊肉をマトンといい、1歳未満の子羊の肉をラムといいます。



卵

親鳥は環境や飼料にこだわりをもって育てられ、多くの種類の美味しい卵が作られています。

