

あなたの食卓とつながっています

# 北海道の産直産地

41周年を迎えるこんせん牛乳との結びつきに始まり、青果・牛肉・鶏肉・水産品など100を超える産直産地がある北海道。「直火炒めチャーハン」の米や「なめらか絹とうふ小分けパック」の大豆など、加工品の原料を育てている産地もあります。パルシステムでは、作る人、食べる人がともに支え合う「産直」の関係を大切にしてきました。自然災害や漁獲量の減少、飼料価格の高騰など、生産者にとっては大変なこともあります。組合員のみなさんによる食卓からの応援が、生産者の支えになっています。

**ノーザンび〜ふ産直協議会**  
「コア・フード牛」と「北海道産直牛」を育てる、北海道全域にまたがる8つの産地。広々とした牛舎でストレスをかけずに育てることで、飼育期間中の一定期間または全期間で飼料に抗生物質を使いません。産地のひとつ、榎本農場では牧草の9割を自家栽培し、輸入飼料にできるだけ頼らない飼育をめざしています！



**道北の特徴**  
昆布やしじみ、にしんがとれるエリア。内陸は山が多い。



**野付漁業協同組合**  
肉厚のほたてや秋鮭がとれる野付の海。稚貝・稚魚の放流による資源管理型漁業のパイオニアでもあります。森の保全を通して海を守るため、組合員とともに植樹活動も継続中。近年は不漁が続く厳しい状況に置かれていますが、品質へのこだわりは妥協なし！



**道央の特徴**  
道内では人口の多いエリア。稲作と野菜が中心。



**道東の特徴**  
畑作：畑作エリア。麦、豆、てん菜、じゃがいもなどを大規模に生産。  
酪農：この地域は、冷涼な気候を生かした酪農が盛ん。

**「こんせん72牛乳」の産地**  
根室・釧路の根釧地区は、冷涼で豊かな大地が広がっています。生乳本来の風味を生かすよう「パステライズド製法」を採用。これは、ももとの菌数が少ない良質な生乳でなければなりません。しぼった生乳は産地の工場ですべて殺菌、パックしています。



**道南の特徴**  
稲作や畑作、果樹が中心。道内では過ごしやすいエリア。

**大牧農場**  
昨年の8月に豪雨に見舞われた大牧農場。その影響で傷んだじゃがいもが増え、「北海こがね」は例年の4割減の出荷量となり、大打撃を受けました。それでも生産者はみな気持ちを前向きに切り替え、4月中旬より、今季の植え付けを始めています。皮がむきやすく、煮崩れにくい「北海こがね」をお楽しみに！



**えりも漁業協同組合**

「北海道えりも産日高昆布」の産地。日高昆布の6割の水揚げ量を誇る地域ですが、65年以上前は、「えりも砂漠」と呼ばれるほど、森が失われて荒廃していました。これを救ったのが昆布漁師たちです。緑化事業をスタートさせ、長い期間をかけて森と海をつなぐ環境を改善しました。



※パルシステム生産者・消費者協議会の会員産地を中心に紹介しています。

**「カタログ」に掲載されているマークについて**

- 遺伝子組換え表示** 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。  
※遺伝子組換え対象作物：大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、ノボイヤ、からし菜  
※GMOにNO! (飼料)の別生産流通管理は、とうもろこしが対象。
- 不使用** GMO不使用 主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
- GMOにNO! (食品)** GMO不使用 生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
- GMOにNO! (飼料)** GMO不使用 牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため別生産流通管理している商品
- 副原料不分別** GMO不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
- 不分別** GMO不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

**パルシステムの取り組みを表示**

- pal** パルシステムが独自開発したオリジナル商品
- 組合員開発** 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
- 産直** 産直の精肉および100%提携産地の水産品
- 産直原料** 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
- リユース・リサイクル** リユース・リサイクルするもの(紙パック・びん類・野菜の通い箱等)
- 削減** 容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

**アレルギーの表示**  
アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。  
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(卵)のように( )で表示しています。

**配達・利用についてのお問い合わせ**

- 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

**まずはヘルプ情報サイトへ**  
24時間チャットで対応しています

パルシステム ヘルプ 検索

よくある質問  
FAQ、問い合わせフォーム  
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。  
**0120-868-014** 月～金曜日：9時～20時 土曜日：9時～17時  
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

**商品についてのお問い合わせ**

- 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

**【商品情報ダイヤル】**  
**0570-011-099**  
月～金曜日：10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

レシピはこちらで検索

**その他のお問い合わせ** ※通話料は無料です。

- 欠品情報自動お知らせダイヤル  
**0120-829-804** (受付時間：注文紙提出日翌日18時～商品配達日前日)  
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。
- CO・OP共済 コープ共済センター 各種保険 共済連保険事務センター  
月～土曜日：9時～18時 月～金曜日：9時～17時30分  
**0120-50-9431** **0120-201-342**
- カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など  
カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス  
サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日：10時～17時

パルシステムの商品は転売禁止です。【商品の返品・交換について】 ①返品・交換ができる場合 ●食品以外の商品でカタログとのイメージ違い ●代替品がお気に召さない ●商品不良 ②返品・交換ができない場合 ●食品、衛生用品(ティッシュペーパー、オーラル用品など)、化粧品、肌着、植物・種、ペットフード、ポイント景品、チケット ●指定により加工した商品(名前シールなど) ●購入者の責任により傷や汚れが生じた商品 ③返品・交換の方法 ●商品お届け後8日以内にパルシステムにご連絡ください。

# あなたの食卓とつながっています！ 北海道の産直産地

Pick up

## ノーザンび〜ふ産直協議会

「コア・フード牛」と「北海道産直牛」を育てる、北海道全域にまたがる8つの産地。広々とした牛舎でストレスをかけずに育てることで、飼育期間中の一定期間または全期間で飼料に抗生物質を使いません。産地のひとつ、榎本農場では牧草の9割を自家栽培し、輸入飼料にできるだけ頼らない飼育をめざしています！



**道北の特徴**  
昆布やしじみ、にしがとれるエリア。内陸は山が多い。

大豆 イナゾーファーム  
トマト クロダファーム  
大豆 榎本農場  
かぼちゃ 士別農園

41周年を迎えるこんせん牛乳との結びつきに始まり、青果・牛肉・鶏肉・水産品など100を超える産直産地がある北海道。「直火炒めチャーハン」の米や「なめらか絹とうふ小分けパック」の大豆など、加工品の原料を育てている産地もあります。パルシステムでは、作る人、食べる人がともに支え合う「産直」の関係を大切にしてきました。自然災害や漁獲量の減少、飼料価格の高騰など、生産者にとっては大変なこともあります。組合員のみなさんによる食卓からの応援が、生産者の支えになっています。

## 野付漁業協同組合

肉厚のほたてや秋鮭がとれる野付の海。稚貝・稚魚の放流による資源管理型漁業のパイオニアでもあります。森の保全を通して海を守るため、組合員とともに植樹活動も継続中。近年は不漁が続く厳しい状況に置かれていますが、品質へのこだわりは妥協なし！



**道央の特徴**  
道内では人口の多いエリア。稲作と野菜が中心。

大豆 JA北いびき  
お米 JA当麻  
大豆 JAいわみざわ  
メロン JA新おたる  
すいか 富良野青果センター  
大豆 JAおとふけ  
アスパラ 人參 とうもろこし 玉ねぎ

## 道東の特徴

**畑作:** 畑作エリア。麦、豆、てん菜、じゃがいもなどを大規模に生産。  
**酪農:** この地域は、冷涼な気候を生かした酪農が盛ん。

## 「こんせん72牛乳」の産地

根室・釧路の根釧地区は、冷涼で豊かな大地が広がっています。生乳本来の風味を生かすよう「パステライズド製法」を採用。これは、ももとの菌数が少ない良質な生乳でなければなりません。しぼった生乳は産地の工場で殺菌、パックしています。



**道南の特徴**  
稲作や畑作、果樹が中心。道内では過ごしやすいエリア。

## 大牧農場

昨年の8月に豪雨に見舞われた大牧農場。その影響で傷んだじゃがいもが増え、「北海こがね」は例年の4割減の出荷量となり、大打撃を受けました。それでも生産者はみな気持ちを前向きに切り替え、4月中旬より、今季の植え付けを始めています。皮がむきやすく、煮崩れにくい「北海こがね」をお楽しみに！



## えりも漁業協同組合

「北海道えりも産日高昆布」の産地。日高昆布の6割の水揚げ量を誇る地域ですが、65年以上前は、「えりも砂漠」と呼ばれるほど、森が失われて荒廃していました。これを救ったのが昆布漁師たちです。緑化事業をスタートさせ、長い期間をかけて森と海をつなぐ環境を改善しました。



※パルシステム生産者・消費者協議会の会員産地を中心に紹介しています。

**「カタログ」に掲載されているマークについて**

■ 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。  
※遺伝子組換え対象作物:大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、ノリ、イモ、からし菜  
※GMOにNO! (飼料)の別生産流通管理は、とうもろこしが対象。

不使用	GMO不使用	主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
GMOにNO! (食品)	GMOにNO!	生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
GMOにNO! (飼料)	GMOにNO!	牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため別生産流通管理している商品
副原料不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

**パルシステムの取り組みを表示**

pal	パルシステムが独自開発したオリジナル商品	組合員開発	組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
産直	産直の精肉および100%提携産地の水産品	産直原料	主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース	リユース・リサイクルするもの(紙パック、びん類、野菜の通い箱等)	プラ削減	容器包装や付属(ストロ―など)のプラスチック削減に取り組んだ商品

**アレルギーの表示**  
アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。  
※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。  
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(卵)のように( )で表示しています。

**配達・利用についてのお問い合わせ**

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ  
24時間チャットで対応しています

パルシステム ヘルプ 検索

よくある質問  
FAQ、問い合わせフォーム  
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。  
**0120-868-014** 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時  
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

**商品についてのお問い合わせ**

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】  
**0570-011-099**  
月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

レシピはこちらで検索

**その他のお問い合わせ** ※通話料は無料です。

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル  
**0120-829-804** (受付時間:注文紙提出日翌日18時～商品配達日前日)  
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済 コープ共済センター ■ 各種保険 共済連保険事務センター  
月～土曜日:9時～18時 月～金曜日:9時～17時30分  
**0120-50-9431** **0120-201-342**

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など  
■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日:10時～17時