



有限会社 まさご

【浦河町】

はじまりは？

浦河町内でラーメン店を営むご主人が、浦河町、そして北海道の美味しさを知ってもらいたいとの思いから、山海のめぐみが詰まった餃子を製造販売しています。太平洋で採れる日高昆布、山々の麓で採れる行者にんにくや北海道産小麦など、特に材料はできるだけ北海道産にこだわり厳選した食材を使用しています。調味料は化学調味料を使わない美味しさを求め、日高昆布の粉末、魚醤油を使用して無添加の餃子を作っています。



行者にんにく入り餃子

おもな活動



日高昆布を練り込んだ乾麺

「浦河餃子」と名付けた数種類のオリジナル餃子は、浦河町や北海道の豊かな食材をふんだんに使い、道内に留まらず、通信販売やインターネットなどで幅広く販売していることから、道外のお客さんも増えてきています。その餃子は地元で製造できる自社工場

で製造しています。浦河飲食店組合、うらかわ『食』で地域をつなぐ協議会と連携し、イベント等への出品や浦河町を含む4町合同ブース出店「北のアメ横」への参加など食を通じて地域振興のための活動を行っています。

新たな商品開発にも積極的で、日高昆布を練り込んだ乾麺や地元の塩を入れたアイスクリームなど、オリジナル商品を製造販売しています。

ここが自慢

【こだわりの「浦河餃子」】

「浦河餃子」は、北海道産小麦、和華を使用した餃子の皮や北海道産豚肉、玉葱、白菜、にら、日高昆布、魚醤油など地元の食材をふんだんに使用しています。

2014年に道産食品登録食品に登録されました。

行者にんにく入り餃子の外にも、まるやか黒昆布餃子、さらさらレッド餃子、とろりバターのカレー餃子などオリジナルな餃子も作っています。



まるやか黒昆布餃子

データ

■代表者: 大久保克好さん / 設立: 1973年 / 会員: - 名

■連絡先: 浦河郡浦河町堺町東1丁目11-1

■電話: 0146-22-2645

■FAX: 0146-22-5314

■H P: <http://urakawa-gyoza.com>