

十勝の薬剤師・栄養士の声をもとに、北海道帯広農業高等学校、  
オホーツク財団の協力により開発されたお酢です。

健康と幸せを願うお酢

果  
肉  
入  
り

香料・着色料・保存料不使用



全3種

ラズベリー

ブルーベリー

完熟梅

SHOKU  
LAB.  
tokachi

食ラボとかち

いつまでも健康で幸せに——。

十勝産のこだわり小果実で作った、果肉たっぷりのお酢です。



「十勝うらほろ高橋農園」産  
手摘みラズベリー100%使用

原材料	ラズベリー(十勝産)、醸造酢、食用アルコール
内容量	200ml



「ときいろファーム」産  
手摘みブルーベリー100%使用

原材料	ブルーベリー(十勝産)、山ぶどう果汁、カシス果汁、醸造酢、食用アルコール
内容量	200ml



手摘み豊後梅  
100%使用

原材料	梅(十勝産)、醸造酢、食用アルコール
内容量	200ml

※一部試作品は他地域の原料を使用しています。



サラダ



マリネ



肉料理



お菓子・冷菓



飲む人の健康を考え、砂糖を加えずに果実本来の風味を生かしました。  
ドレッシングやソースとしてお使いいただけます。

- 「幸福酢」は食ラボとかち(帯広地域雇用創出促進協議会)が開発した商品です。
- 帯広市での雇用創出を目的に、十勝の生産者・事業者が製造販売することを目指しています。
- 製造を希望する生産者さん事業者さん、購入を希望する事業者さん、いずれも募集しています。

#### 「食ラボとかち」って？

- 食ラボとかちは、帯広地域雇用創出促進協議会で行っている厚労省委託事業の名称で、十勝の食の商品開発をおこなっています。
- ニーズ調査、商品の企画立案、素材選定、試作品開発、生産者・加工メーカー・流通事業者との連携、パッケージデザイン、販売ルート確立など、開発から販売まで携わる商品開発をおこないます。
- 開発した商品は、希望する十勝の民間事業者・生産者へ技術移管します。地域の食関連事業者の売り上げ拡大・活性化に結びつけ、雇用創出を目指します。

#### 帯広地域雇用創出促進協議会 食ラボとかち

〒080-0802 北海道帯広市東2条南5丁目1(北海道中小企業家同友会とかち支部内)  
TEL:0155-20-5505 FAX:0155-27-2181  
HP: <http://tokachi-love.net/> E-Mail: [info@tokachi-love.net](mailto:info@tokachi-love.net)

