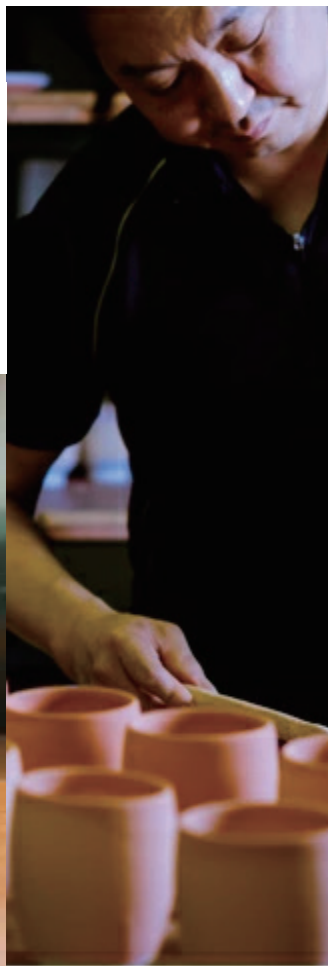


Vol
I
01

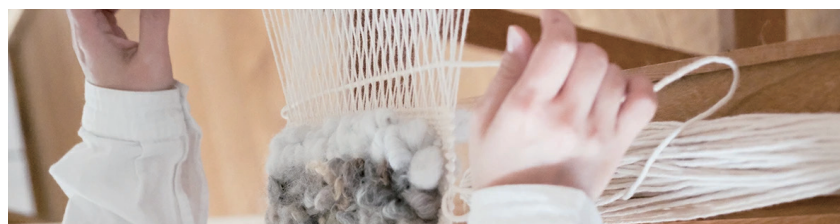
I
Real
B

Another Home town
Like it More IWAMIZAWA



I
Real
B

FREE PAPER



PICK UP ふるさと納税



P3-4 「フランス鴨の魅力とこれからの可能性」株式会社北海道ウイングファーム

P5-6 365Days IWAMIZAWA STYLE

Publisher

I Real B
Iwamizawa Real Book Vol.1
2025 年 2 月発行
ふるさと納税・返礼品に関する問合せ先
北海道岩見沢市役所企画財政部企画室
住所：北海道岩見沢市鳩が丘 1 丁目 1 番 1 号
電話番号：0126-35-4834（直通）
Mail：furusato@city.iwamizawa.lg.jp

Editor/Design

一般社団法人 岩見沢市観光協会
北海道岩見沢市有明町南 1 番地 1
岩見沢複合駅舎 1 階
TEL：0126-22-3470
Mail：info@i-kankou.jp

岩見沢のリアル／本物に出会える





やはり気をつけているのは、鳥インフルエンザですね。どんなに注意していても外からの侵入で起こってしまう。鴨やにわとりは、ビニールハウスの中で、粉や糞が敷き詰められている中で生活しているの、週一〜二くらいで必ず交換しています。この作業がなかなか大変で（笑）
あとは、良い肉になるために必要不可欠なストレスのかからない環境作りと栄養。平飼いで自由に動き回れる環境を作り、餌にもこだわっていて、美唄の飼料米・長沼のおからなど、地元空知のものを取り入れ、栄養価の高い素材にしたいと思っています。



徹底した管理と ストレスのない環境作り



フランス鴨肉を使った、美味しいレシピ



春

春には徐々に卵も出始めるので、卵を使った料理がおすすめ!にわたりの卵よりも鴨の卵は白身に弾力があり、濃厚な卵料理が楽しめます。

おすすめ MENU
卵かけご飯、オムライス、卵焼き、親子丼など



夏

夏には栄養たっぷりのお肉を是非楽しんでほしい。スープやスパイスカレーにもピッタリ。砂肝やもも肉を使って一風変わった鴨焼き鳥も。

おすすめ MENU
鴨肉のカレー、鴨肉の焼肉（砂肝やロース他）など



秋

秋は旬のワインやビールに合わせたマリナーズに。鴨肉のローストや鴨の燻製など、いつもよりちょっとリッチにお酒に合わせて。

おすすめ MENU
鴨もも肉のコンフィ、鴨とチーズのブルスケッタなど



冬

年末年始のギフトやふるさと納税返礼品でも人気のフランス鴨鍋セットがいち推し!年越しそばは旨味たっぷりの鴨南蛮そばで決まりです。

おすすめ MENU
鴨そば、鴨鍋、鉄板焼き



北海道、岩見沢の大地から「本物」を。



株式会社 北海道ウイングファーム
北海道岩見沢市毛陽町 72 番地 2
代表取締役 小川 弘康
TEL : 0126-35-5952
FAX : 0126-35-5962



オンラインショップ



岩見沢市のふるさと納税

岩見沢産フランス鴨 ロース・もも肉詰め合わせ

内容量	鴨ロース 200g もも肉 200g
賞味期限	製造日より 1 年間
保存方法	冷凍保存
事業者	株式会社 北海道ウイングファーム



木目の化粧箱に入った詰め合わせ商品です。鴨独特のクセ、臭みが無く全ての料理に合わせることが出来るのが特徴。栄養価が高く美容にも良いとされる鴨肉。鴨肉の常識が覆るような美味しさを自信をもって提供させていただきます。



Another Home town
Like it More IWAMIZAWA

Interview

#北海道ウイングファーム



夏の日差しが強い炎天下の中、インタビューに答えていただいたのは、株式会社北海道ウイングファーム 代表取締役 小川弘康さん。

きっかけは

立ち寄った道の駅

ウイングファームがスタートしたのは、二〇二一年、その時は八百羽からのスタートでした。始めたきっかけは、日本三大花火大会が行われる秋田県のある道の駅。そこに立ち寄った際に食べたフランス鴨に魅了されたことでした。そのまま養鶏場「金子農産」を見学させてもらい、岩見沢の土地で他にはない農産物・特産品に挑戦する決断をした。運命的な出会いでした。

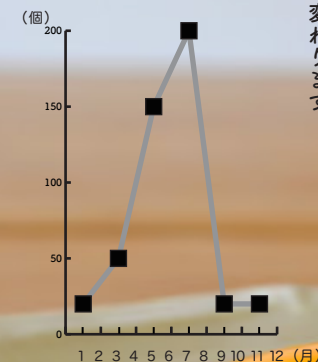
フランス鴨の飼育と、

ミライへの可能性。

ここではビニールハウスの中で飼育、そのまま食肉加工までやっています。北海道では珍しい「バルバリー種」のフランス鴨を飼育しています。

今では年間約一四〇〇の鴨を安定して出荷できるようになりましたが、最初は試行錯誤の連続でした。北海道という厳しい冬がやってくる環境であることに加え、にわたりの孵化とは違う、鴨を孵化させるまでの環境づくりに苦労しました。卵から孵化し、孵化からは約一〇〇日かけて飼育するのですが、季節によって産卵率が変わります。

産卵数の平均推移



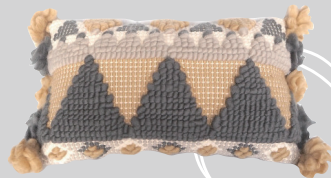
春から夏にかけて、徐々に産卵率が上がり、七〜八月には一日に百五十〜二百ほど卵を産みますが、秋以降一気の下がるので、時期によって卵や精肉の出荷状況も変動しますね。

ふるさと納税返礼品で

Let's Making a ROOM

お部屋づくり

Pick Up



teori

手織りならではの、
気持ちのよい肌触りと
あたたかみ。
ポコポコとした
ウールの幾何学模様が
あなたのお部屋の
アクセントに。

ソファに置くだけで
ナチュラルテイストに



段ボールではなく
マイミーのロゴ付きの
梱包資材で発送！

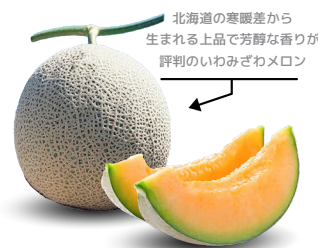


モコモコデザインクッション

裏にはファスナーが付いていて中材は取り外し可能。手洗い可。記念日のプレゼントや贈り物にもおすすめです。

容量 モコモコデザインクッション
1個 サイズ：50cm×30cm

素材 ウール/コットン
事業者 my m (マイミー)



北海道の寒暖差から
生まれる上品で芳醇な香りが
評判のいわみざわメロン

肉厚で高糖度！とろけるメロン

いわみざわメロン2玉（赤肉）

高品質を守るため、林農園で日々丹念な生産管理と栽培技術の向上に取り組みながら一つ一つ大切に育てています。

内容量	いわみざわメロン2玉（品種：ティアラもしくはルピアレッド）
賞味期限	ティアラ：収穫後、7日後が食べ頃の目安 / ルピアレッド：収穫後、4～5日後が食べ頃の目安
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存。
事業者	一般社団法人 岩見沢市観光協会

水分たっぷりの岩見沢産
春アスパラ！バター焼きやサラダ
にもおすすめです。



ミネラルたっぷりのアスパラガス

春グリーンアスパラ 2L 1kg

豪雪地帯である岩見沢市から、ミネラル豊富な雪解け水をたっぷり吸った、柔らかくみずみずしい春アスパラをお届け。

内容量	グリーンアスパラ 1kg 相当 ※太さに多少のばらつき有り
賞味期限	冷蔵庫保管で2～5日以内（生もののためあくまでも目安です）
保存方法	冷蔵庫で保存
事業者	（株）青空ファーム池田

北海道で最古の窯元の作品
日常に彩りを与えてくれる



あざやかな色合いのやきもの

こぶ志窯 海鼠釉 夫婦湯呑セット

青（海鼠釉）が施され、ぽってりとした触感と、シンプルで飽きの来ない形。ギフトにもおすすめの品です。

容量	大：径7.0x高さ9.5cm 小：径6.5x高さ8.5cm
注意事項	画像はイメージです。 商品によって少しずつ風合いが変わります。
事業者	（株）こぶ志陶苑 こぶ志窯

つぶぞろいのツヤっとした
炊き立てがたまらない岩見沢米



おいしいの感動をご自宅で。

契約栽培米 ゆめぴりか 5kg

人気のゆめぴりか。五つ星お米マイスターが岩見沢市上志文町の限定生産者と限定契約したお米です。

内容量	令和6年度産 白米 ゆめぴりか 5kg
賞味期限	夏期間：精米日から1ヶ月 冬期間：精米日から2ヶ月
保存方法	高温多湿を避け、冷暗所にて保管。
事業者	フタバ商事（株）

#1 | 365 Days IWAMIZAWA STYLE



北海道岩見沢市の魅力的な返礼品 Attractive return gifts from Iwamizawa.

夏にぴったりのスッキリ
爽快なレモネードソーダ。
のどごしが最高です！



はちみつとレモンのスッキリ感

北海道ハニーレモネードソーダ

北海道産はちみつとレモンのほける爽快感がクセになる！スパークリングレモネードでリラックスした時間を。

内容量	北海道ハニーレモネードソーダ 200ml×7本
賞味期限	製造日より180日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温保存。開封後は要冷蔵、早めにお召し上がりください。
事業者	（株）白亜デザイン

自社農園のぶどうを使用
リッチな白とスモーキーな赤
質沢な2種のセット



園土を生かした宝水ワイン

「雪の系譜」ワイン2本セット

宝水ワイナリーで丹精込めて作られた、白ワインと赤ワインのセット。地元の気候や土壌の特性を感じる逸品です。

内容量	雪の系譜シャルドネ（白） 雪の系譜レンベルガー（赤） 各750ml
保存方法	シャルドネ：10～12℃ レンベルガー：13～15℃
事業者	（株）宝水ワイナリー



北海道お土産グランプリ
2023-24 でグランプリ受賞

きなこくるみの相性が◎

岩見沢産きなこくるみ3袋セット

北海道産てんさい糖でカリッとコーティングし、優しい味のきな粉をたっぷりつまぶしたお菓子。

内容量	きなこくるみ L 120g入り×3パック
賞味期限	90日
保存方法	開封前は直射日光・高温・多湿を避け、常温で保存し、開封後はお早めにお召し上がりください。
事業者	patisserie soraka

