



# 爽やかなミントの香りが 楽しめて、味わえる。キタミントハイボール

私が住んでいる道東・北見市は、「たまねぎの生産量全国一」「ラグビーの夏合宿」などで現在広く知られています。カントリーサインもこれらをイメージしたものになっています。北見地方はかつて、世界のハッカ市場の約7割を生産していました。現在でも、北見ハッカ通商さんで販売している「ハッカ飴」や「ハッカ油」は有名です。先日、テレビをつけていると道内版のニュースの中で、ハッカを利用した「キタミントハイボール」という商品を市内の飲食店で販売しているとの話題が取り上げられていました。このことに一市民としてすごく興味をもち、今回、地域情報誌の特集として取材させていただくことになりました。

## 北見のミント文化をつなぐ

今回の取材を受けていただいた方々は、「キタミントハイボール」をプロデュースされてマーケティングコンサルティング会社「株式会社ロジカル」を設立している西野さん・我妻さん・吉岡さんにお話を伺わせていただきました。



左から 吉岡さん、西野さん、我妻さん



2014 レセプション

2014 レセプション



キタミントハイボールの  
ロゴマークと専用グラス



取材の中で、どのような事がきっかけかとうとう「かつて世界一だった北見のミントの文化をつなぐため再ブランディングし、時代に合って新たな価値を生み出したい」との思いから、最近人気のハイボールにミントを入れたらどうだろうかと発案され試作と試飲を繰り返して昨年商品化され、市内飲食店（平成25年は9店舗、平成26年は17店舗）で販売しているそうです。

商品化に際してはいくつかのルールがあります。

- ①北見産ハッカの使用（市内端野町の畑にて無農薬栽培した物を使用しているそうです）。
- ②サントリーのウィスキー角で作る事。



オリジナルグラスの制作

③グラスにはキタミントハイボールオリジナルロゴ入りグラスを使う事。

以上、3つのルールのもと提供されています。

では、実際にどのように店舗で提供されているかと興味があり取材をかねて市内のお店に行き、試飲させていただきました。



ミントの苗

端野の畑で栽培



店舗入口

ミントハイボールと料理

## 味覚園 総本店

北見市北5条西4丁目 ソシャルビル6F  
TEL.0157-25-6895

北見といえば知る人ぞ知る焼肉店の多い街です。その中でも、北見市以外に数多く店舗を構えている味覚園の総本店に行き、今回、キタミントハイボールと焼肉を試食しに行ってきました。

レシピは、サントリー角をソーダで割りカットライムとミントを入れるようです。入店後、すぐに1杯いただきました。見た目は透き通ったハイボールにライムとミントの緑が映え、おしゃれなドリンクという感じでした。ライムとミントの爽やかな香りが特徴的でした。

ライムの酸味が前面に出る中、ほのかにミントの味がします。後味がすごくさっぱりしていました。キリッと冷えたハイボールに加え、ライムとミントの爽快感は暑い日にはもってこいです。当日は、夕方でも気温が20℃以上あり、ビールの代わりにグビグビいただきました。見た目、味ともに女性にも好まれるのではないのでしょうか。

おいしい焼肉を食べながら2杯目を注文しましたが、焼肉との相性が抜群で、口が肉のうまみで満たされた後に飲むと一層、ライムとミントの爽快感が感じられます。ライムの酸味で食欲が進み、ついつい食べ過ぎ・飲み過ぎてしまうところでした。お値段は480円＋税となっております。お気軽に注文できると思います。北見産ミントが収穫できる10月中までしか味わうことが出来ないようです。ぜひ一度味わっていただければと思います。



北見じまん村

ミントハイボールと料理

店主人形

## トナカイ(TONAKAI)

北見市北5条西2丁目 北見じまん村  
TEL.0157-26-2066

無国籍料理とお酒「TONAKAI」さんを訪れてみました。場所は、当社地域情報誌第3号で特集した「北見じまん村」の中にある店舗で営業されているお店です。

店内に入り「キタミントハイボールとそれに合う料理をお願いします」と注文しました。待っている間に店内を見渡すと棚に色々な種類のお酒が置かれてありました。そんな中、ひときわ目をひく「顔人形」が冷蔵庫の上にあります。お店の人に聞いてみると、何と、このトナカイさんのマスターの似顔絵人形とのことでした。

「ヤバイ、本人に似ている」、そんな会話をしているうちにキタミントハイボールと料理が出てきました。

普段、自分はウィスキーを飲む事が多いのですが、今回の取材を機にチャレンジです。

キタミントハイボールを初めて飲んで感じたことは、ミントの香りがほどよく、のどごしがスーとしていて、暑い日のビールも良いが、このキタミントハイボールも飲みたくなるような、そんな一杯でした。

料理は、店先にある燻製を作る機械で燻した自家製のスモーク3種盛り(800円)で、取材のこの日は「チキン・いぶりがっこ・ツブ」でした。これが凄く美味しく、あっという間にハイボールも料理も完食してしまいました。次回は取材ではなく、個人的にゆっくり訪れてみたいと感じる、そんな雰囲気のお店でした。

今回、提供されているすべての店舗を紹介することができませんでしたが、今後もっと取り扱うお店が多くなり、仕事帰りのサラリーマンや出張・旅行などで当地を訪れていた方たちにも北見市といえば『キタミントハイボール飲みに行かない』など、多くの人に浸透させていただきたいですし、店内のあちこちで「キタミントハイボール」と頼まれるお客様の声の広がるように思っております。ちなみに、ミントが収穫される6月下旬から10月頃までの期間限定商品です。

## 2014年10月1日現在の提供店舗

- TONAKAI**  
北見市北5条西2丁目 北見じまん村 (0157-26-2066)
- レストラン北見月**  
北見市大通東2丁目 ホテルパコジュニア北見 (0157-23-8512)
- 焼肉居酒屋白ひげ**  
北見市北6条西3丁目 (0157-22-4499)
- 海賊**  
北見市北5条西2丁目 5条ビル1F (0157-31-5113)
- 炙りや**  
北見市北5条西3丁目 ステラビル1 (0157-33-1021)
- まるしょう**  
北見市北1条東1丁目 第1ビル1F (0157-22-0055)
- 四条ホルモン**  
北見市北4条西1-16 鉄鉱泉会館2F (0157-23-1927)
- 養老乃滝**  
北見市北3条西2-2-1 アイランドパレス1F (0157-69-6686)
- 味覚園総本店**  
北見市北5条西4丁目 ソシャルビル6F (0157-25-6895)
- Ballads**  
北見市北5条西3丁目 プラザジョイフル3F (0157-24-0713)
- ディズミーの森**  
北見市北5条西3丁目 (0157-23-6317)
- BAR美里**  
北見市北5条西3丁目 ナシオビル5F (0157-22-8290)
- BAR MASAKI**  
北見市北6条西2丁目 エイトビル1F (0157-26-3288)
- sabbath bar**  
北見市北5条西3丁目 銀座ソーシャルビル2F (0157-26-1266)
- YOSHIMARU**  
北見市北5条西2丁目 ロータリービル2F (0157-24-1188)
- ストーンズ**  
北見市北6条西2丁目 (0157-66-3878)
- 麦**  
北見市北5条西3丁目 銀座ソーシャルビル2F (0157-61-2985)