

# 音更産 温泉熱で育つ ミニトマト『おんとま』



2025年よりハピオではほぼ通年で販売しています。



真っ赤＆新鮮  
音更発ミニトマト

音更町下土幌地区にあるビニールハウスでは、一年を通してミニトマト「おんとま」が栽培されています。木野農協とアルプス技研が連携して生産している地域発のミニトマトです。「おんとま」の名前は、温泉の「おん」と、ミニトマトの「とま」を組み合わせて名付けられました。栽培している主な品種は「糖度が高く適度な酸味が特長の「サンチエリービュア」という種類です。

真っ赤に色づいた実を一粒ずつ丁寧に収穫した「おんとま」は、採れたての新鮮な状態でハピオ店頭へ。地域で育てられた、サステナブルなミニトマトです。

環境面を考慮したサステナブル(持続可能)な「おんとま」です。



左/小麦くずを活用したバイオマスバーナー  
地域資源を活用したバイオマスバーナーでハウスを加温。環境にも配慮した取り組みです。

暖房の熱源には温泉熱と、小麦くずを活用したバイオマスバーナーを利用。化石燃料を使わず、北海道の冬でも安定して栽培が行われています。見学時の室温は約26度に保たれ、自動制御によってミストや換気も細かく管理されていました。

化石燃料に頼らず一年を通して栽培



## Hapio 「おいしい」発見隊

Vol.12  
2026年6月

### 木野の森珈琲店 Chef's ADVICE

#### 甘みがとろける！簡単おつまみ おんとまのヒージョ

材料【2人分】  
ミニトマト 15個  
にんにく 1かけ  
パセリ 適量  
唐辛子(輪切り) 小さじ1/2  
塩 小さじ1/3  
オリーブオイル 100cc  
バゲット お好みで

#### 《作り方》

1. にんにく、パセリを粗みじん切りに。
2. 小さめのフライパンにオリーブオイル、にんにく、唐辛子を入れて弱火で香りが出るまで加熱する。
3. ミニトマト、塩を加え混ぜ、弱火で3〜4分加熱し、パセリを加える。

スキレットやアルミ容器を使えばBBQの一品に！



#### 【POINT】

トマトは加熱すると甘みが増します。ミニトマトの他に、木野産のプロッコリーやお好みの魚介を合わせ、更に大きじ1杯程度の白だしを加えると日本人好みの味わいになるのでおすすめです。バゲットを合わせて最後のスープまでお召し上がりください！

久慈シェフ



#### 【INFORMATION】

テイクアウト専用で販売を開始した「プリンソフト」のご紹介。カフェ特製プリンの上にミルクソフトクリームを乗せ、カラメルソースをトッピング。ボリュームたっぷりの人気メニューです！

### 時短10分レシピ

おんとまを串にさして、焼くだけ。表面が少ししっとりするまで焼くと、中の果汁がとろりと濃厚になり、甘みが一層引き立ちます。



野菜と混ぜるだけで「白キムチ」の浅漬けに！

#### パーベキューおんとま串

肉で巻いたり、間に他の野菜やウインナーを刺したり、アレンジは自由です！簡単で美味。



@hapio\_kino

期限:5/31まで

白キムチ浅漬けの素

3名様にプレゼント

旨辛のにんじくのあっさりとしたキムチ風味、浅漬けの素です。どんな野菜でも色が変わらずキレイに仕上がります！！





### 「ザ・納豆」

音更町産の「音更大袖振大豆」を使用した、ハピオオリジナル納豆です。容器へ大豆を手詰めすることにより、詰め込み過ぎず、大豆の間に自然なすき間が生まれます。空気が通るので納豆菌が繁殖しやすく、納豆特有の風味が豊かになっています。

アルプス技研の  
ビニールハウスを見学！

### 生産現場レポート

ハピオの野菜が美味しい訳  
探りたてが味わえるのは  
生産地ならでは！



大きさ50×12M、高さ6Mの巨大ビニールハウスに1200本ものミニトマトが植えられている。



ハウス内は室温約26度に保たれ、湿度も高いため、作業中は汗ばむほどの環境です。スタッフの皆さんは、毎日トマトの状態を確認しながら、収穫や摘葉、誘引などを丁寧に行っています。  
ミニトマトは環境変化で収量や味に影響が出るため、天窓やミスト、カーテンなどを自動制御しながら管理。丁寧に、クリーンな環境で育てられた「おんとま」が、毎日ハピオ店頭へ届けられています。品質を保つために、最新の技術が駆使された生産現場でした。



年間平均すると、毎日80キロものミニトマトが収穫されるそう。

詳しくは...  
Youtubeチャンネルへ



### きのこ子 ファームズ



### 直売所NEWS

6月は「ブロッコリー」「ほうれん草」に加え、「ミニトマト」「きゅうり」が本格化してきます。新鮮なお野菜を目当てに、行列ができるほど！これから、人気の夏野菜が増えていく季節がやってきました。

## 青果担当に質問！おいしいミニトマトの選び方



POINT  
色つやが  
良いもの！

おいしいミニトマトを選ぶポイントは、まず色。全体が濃い赤色で、つやがあり、ヘタが新鮮で鮮やかな緑色のものがおすすめです。

色、ツヤ  
ハリ



実にハリがあり、持ったときにずっりと重みを感じるもので、表面にしわがなく、傷の少ないものを選ぶと鮮度のよさが分かります。「おんとま」は収穫後すぐに店頭へ並ぶため、みずみずしく、甘みと酸味のバランスが楽しめます。ぜひ選ぶ際の参考にしてみてください。

### スタッフリレー vol.12



エスコンが完成して第三回戦に実際に使用したボールを持っています。宝物です！



### 精肉部門 新川

2024年12月より小樽のフェリー会社から転職し地元に戻ってきました。先輩たちから仕事を教えていただき、日々成長中です。最近では、趣味でドラムを始め、曲に合わせて叩けるよう練習をしています。超が付くほどの日ハムファンで、小樽に住んでいた頃はひと月に6回も観戦に行った程です！

私が選ぶイチオシ！！

### 『肉ノ五右衛門 炭火焼豚丼』

レンジでチンするだけで炭火焼の豚丼が楽しめます。お手軽に超本格的な豚丼をどうぞ♪

推しは 浅間選手。



土日限定で販売している、木野の森珈琲店×青果の果物を使った「クレープ」はご存じですか？売り場はハピオ青果コーナーの冷蔵ケースです。ぜひチェックしてみてください！

### 編集後記

雪に覆われる冬でも、ハウスの中には温かな空気が満ち、周囲の水路には温泉水が流れています。地球のエネルギーを農業に生かす技術に感動しました。



チラシが見れて  
ポイントカード  
機能付き！  
公式アプリ



## Hapio

KINO SPECIALTY MART

(株)ハピオ  
北海道河東郡音更町木野大通西7丁目1番地

<TEL>0155-31-2141  
<休日>1/1・1/2  
<営業時間>10:00~20:00