

東北・新潟のこだわり

特産品ガイド

2012夏 - 2012秋

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

産地が見える
技が見える
**ふるさと
食彩物語**

豊かな風土と人々の技が育んだ特産品の
中から、夏と秋の逸品を集めた第2弾。
地域の新たな魅力づくりを担う個性的で
元気な味ばかりを厳選しています。



はじめに

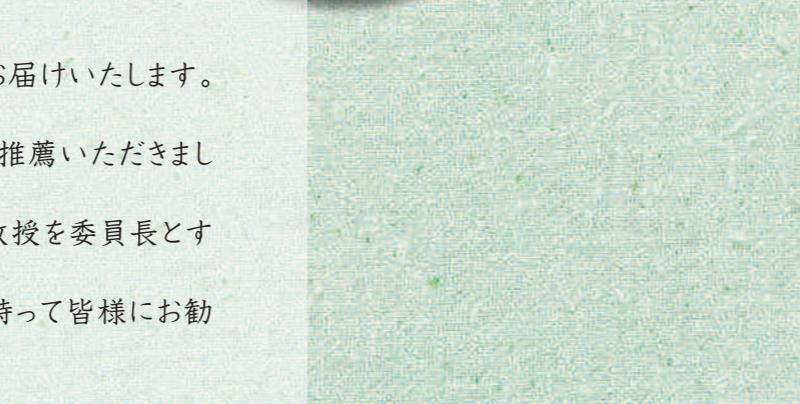
「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」2012夏・秋版をお届けいたします。

今回も東北6県と新潟県から、選りすぐりの特産品をご推薦いただきました。そして、東北大学大学院農学研究科の伊藤房雄教授を委員長とする選考委員会で選定した各地の逸品の数々を、自信を持って皆様にお勧めいたします。

これを機会に全国のより多くの方々に、東北6県や新潟県の食の豊かさと多様性を実感していただければ幸いに存じます。また、できることならば、それぞれの地域にお越しいただき、その土地ならではの魅力を存分に楽しんでいただきたいと願っております。皆様の応援やお力添えがありますと、東北・新潟で頑張る生産者の取り組みがさらに活発になり、地域の活性化を推進する大きな力となります。どうぞよろしくお願ひいたします。

公益財団法人 東北活性化研究センター

会長 高橋 宏明



東北・新潟のこだわり

特産品ガイド 2012夏 - 2012秋

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

CONTENTS

03 各県の知事からのメッセージ

05 卷頭特集 ~地元を愛する力~

[岩手県宮古市] 田老町漁業協同組合 天然の旨さに人の手が磨きをかける 「真崎わかめ」

[岩手県山田町] 株式会社 川秀 豊饒の海と現代の知恵が生み出す食の進化 「北限アミエビ」

09 岩手県

○山田の牡蠣くん(山田町) ○千両男山(宮古市) ○いわいすみ短角牛串焼き(岩泉町) ○岩手わかめ(県沿岸部)
○暮坪かぶ(遠野市) ○いわて奥中山高原アイスクリーム(一戸町) ○ウニ(洋野町) ○安家地大根(岩泉町)
○二子さといも(北上市) ○いわて牛(県内各地) ○活ホヤ(天然)(洋野町) ○すき昆布(県沿岸部) ○生キクラゲ(二戸市)
○ぴょんぴょん舎の生マッコリ「セン」(盛岡市) ○いわて宮古の海プリン/いわて大東の玄米プリン(宮古市)

15 宮城県

○ふかひれ濃縮スープ(気仙沼市) ○みやぎ撰米プレミアムひとめぼれ(県内各地) ○手のひら蒲鉾(仙台市)
○光センサー選果の蔵王なし(蔵王町) ○ミヤギシロメ(仙台市) ○生わかめ(湯通し塩蔵わかめ)(石巻市)
○もういっこ(仙台いちご)(県内各地) ○デリシャスとまと&とまとジュースほか(大崎市) ○ギンザケ(県内各地)
○三陸塩釜ひがしもの(メバチマグロ)(塩釜市) ○耕谷もち(名取市) ○塩スイーツ(塩釜市) ○川口納豆(栗原市)
○仙台牛(県内各地) ○仙台味噌あなたのため&本醸造特級吟醸(醤油)(加美町)

21 福島県

○いわきのとまとジェラート・いわきのいちじくジェラート(いわき市) ○奥会津天然に湧き出る炭酸水・aQaizu(アクアイズ)(金山町)
○モモ(あかつき)(福島市・伊達市・桑折町) ○白河高原清流豚と清流豚とろ塩焼豚(白河市)
○メイプルサーモンこだわりの漬け魚セット(西郷村) ○会津身不知柿(会津若松市) ○岩魚味噌(楨ヶ崎村)
○会津地鶏の生ハム(会津若松市) ○川俣シャモスモークハーフ(川俣町) ○手縫めん・桜めん(福島市)
○芽子にんにく(郡山市) ○桃の涙(桃リキュール)(福島市・喜多方市) ○喜多方生ラーメン(喜多方市)
○会津のべこの乳/べこの乳のむヨーグルト/べこの乳発コーヒー特急(会津坂下町) ○会津地鶏のくんせい卵(福島市)

27 特集 海と里の「夏」を味わう

旬の味を探る 天然イワガキと在来枝豆

農林水産・食品産業技術振興協会 専門プログラムオフィサー 關 哲夫氏 山形大学農学部食料生命環境学科 准教授 江頭 宏昌氏

29 青森県

○八戸前冲さば(八戸市) ○青森ほたて(陸奥湾) ○嶽きみ(弘前市) ○津軽の桃(津軽地方) ○スルメイカ(八戸市)
○メロン(つがる市) ○根曲がり竹(県内各地) ○夏秋イチゴ(黒石市) ○あおもりカシス(青森市) ○スイカ(鰯ヶ沢町)
○シジミ(十三湖) ○毛豆(津軽地方) ○野辺地葉つきこかぶ(野辺地町) ○ゴボウ(県内各地) ○一球入魂かぼちゃ(むつ市)

35 秋田県

○ノロゲンゲ(にかほ市) ○イシモズク(県沿岸部) ○たっぴさんちの八木にんにくソース(横手市) ○秋田由利牛(横手市)
○イワガキ(県沿岸部) ○白神あわび茸(三種町) ○ジュンサイ(三種町) ○十和田湖高原ポーク桃豚(小坂町)
○鶴の子納豆(秋田市) ○クロヌタウナギ(男鹿市) ○生あんもろこし(仙北市) ○粟駒こまちヨーグルト(湯沢市)
○骨まであゆして(仙北市) ○白神生ハム(大館市) ○比内地鶏 金の親子丼の具(秋田市)

41 山形県

○山形セレクション認定ワイン(米沢市・朝日町・高畠町) ○ダブルチーズ(ラ・フランス)(鶴岡市)
○サクランボ(天童市・東根市・寒河江市など) ○シャインマスカット(山形市・天童市・南陽市) ○米粉シフォンケーキ(川西町)
○イワガキ(庄内浜) ○米粉三色豆腐(山形市) ○山形牛(米沢市・寒河江市・天童市・尾花沢市など)
○だだちゃ豆(庄内地方) ○庄内柿チョコチップ(鶴岡市) ○川中島白桃(寒河江市・山形市・天童市・東根市など)
○山形讚香/出羽の里(県内各地) ○つや姫こめ油(天童市) ○スイカ(尾花沢市・村山市・大石田町・大江町など)
○手軽に飲むだけ玄米食(長井市)

47 新潟県

○Le菊水/Bio菊水越後姫(新発田市) ○ノドグロ(村上市) ○にいがた和牛ジャーキー(長岡市)
○にいがた地鶏カレーセット・鍋セット(新潟市) ○米粉入りから揚げ粉(新潟市) ○魚沼美雪ます(南魚沼市)
○朱鷺と暮らす郷づくり認証米(佐渡市) ○SADO(椿オイル)と花の木の珍味(佐渡市) ○山古志かぐらなんばん(長岡市)
○八色西瓜(南魚沼市) ○イワガキ(村上市) ○越の丸茄子(糸魚川市) ○おけさ柿(県内各地)
○越後雪室屋(県内各地) ○新潟茶豆(県内各地)

地域の活性化に 大きく貢献する 新たな特産品を 私たちも積極的に 応援しています。

こだわり・守り・続ける 「食材王国みやぎ」の逸品

東日本大震災の発生以降、全国の皆様には、多くの温かい励ましと御支援をいただき、心から感謝を申し上げます。

この度、東北活性化研究センター様が制作する、「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」に「食材王国みやぎ」からも、つくることに「こだわり」、安全・安心を「守り」、これらを「続ける」自慢の逸品を出品させていただくことになりました。

震災から1年余りが経過し、県民が一丸となって復興への歩みを着実に進めている宮城の“今”と“感謝の思い”を皆様にお伝えしたいと思います。

宮城の澄んだ海、肥沃な大地、豊かな森で育まれた素材から生まれた「食材王国みやぎ」の逸品をどうぞお楽しみいただきますとともに、今後とも変わらぬ御愛顧をよろしくお願い申し上げます。



宮城県知事
村井嘉浩

いわての食材はみんなの財産!

東日本大震災津波発生以来、全国から多くの温かい御支援をいただきましたことに對し、心から感謝申し上げます。

岩手県では、緑あふれる大地、清らかな川、そして豊かな海、これらの恵まれた自然や環境のもと、多彩な農林水産業が営まれ、四季折々の豊かな“食財”が育まれています。

今回、生産者が心をこめて作った食財と、その食財から作った商品を御紹介します。ぜひ、この機会に御賞味ください。

岩手県は「前よりも安全、前よりも安心、前よりも豊か」なものをお届けできるよう、水産業をはじめ農林業、商工業、観光など地域産業の復興に全力で取り組んでいます。岩手の特産品を御利用いただくとともに、ぜひ、岩手にお越しいただきいわての食財を御堪能ください。



岩手県知事
遠増拓也

決め手は、青森県産。

東北の元気、日本の元気を青森から

全国各地の皆様から、復興への多くの励ましや御支援をいただき、心から感謝を申し上げます。東北の元気さらには日本の元気を創るために青森県も頑張っています。

本州最北端の青森県は、世界自然遺産の白神山地や八甲田連峰などの山々を有し、日本海、太平洋、津軽海峡に囲まれています。山々からのきれいな水と丹精込めた健康な土から作られる数多の農作物や新鮮な魚介類など、四季を通じて食の魅力にあふれています。青森の生産者が「正直にまじめに」作った県産品を自信をもっておすすめします。

また、東北新幹線全線開業により、東京・新青森間が3時間10分となり、より身近になりました。美しい自然やおいしい食べ物はもちろん、癒しの温泉、祭りや郷土芸能など魅力いっぱいの青森へ、是非お越しください。



青森県知事
三村伸吾

ユタカな国へ あきたびじょん

あいな
秋田県

秋田は、行き過ぎない、おごらない、ちょうどいい、美しい国。

ユタカに実る農村がある、うまい米からうまい酒をつくる、日本一の子どもの力を育む、豊かな森をつくりその森に学ぶ、歴史・文化を伝承することなど、日本が失いつつあるニッポンの本当の良さが、秋田では大切に受け継がれ、残されています。

秋田には、このようにゆったりとした暮らしの中で育まれたお薦めの食材があふれています。今回は、その自慢の逸品を取りそろえました。これを機会に、もっと秋田を知つていただければうれしく思います。



秋田県知事
佐竹敏久

「ふくしま」の復興を伝える、 こだわりの逸品

東日本大震災以降、全国の皆様には、多くの温かい励ましと御支援をいただき、心より感謝を申し上げます。

皆様の支え、そして県民の懸命な努力により「ふくしま」にもようやく復興の芽が出始めました。この芽を大きく育てるために、福島県民は一丸となつて前へと進んでいます。

今回御紹介する本県自慢の「桃」や「身知らず柿」、安全性や品質に対する作り手のこだわりと思いが詰まった個性的な加工品の数々を通じて、全国の皆様には、福島県産品の魅力と、「復興に向かう姿」を知っていただきたく願っています。

どうかこの機会に、是非、福島の逸品をお楽しみいただきますとともに、今後とも御支援を賜りますよう、よろしくお願いいたします。



福島県知事
佐藤雄平

やまがたから元気を発信

山形には鮮明な四季があります。美しい自然も旬の味覚も、受け継がれる地域の祭事も、深く鮮やかな四季によって育まれてきました。四季こそが山形の宝です。

その豊かな自然の中で、生産農家が丹精込めて育んだ、日本一の「さくらんぼ」、おいしくて安全な「山形牛」、選び抜かれた高品質の「スイカ」や県産農産物を原料とした各種加工品など、選りすぐりの山形の味をご紹介します。

山形では、「復興のための祈りと祭り」をテーマに、年間を通じて「農」と「食」にちなんだ多彩なイベントを開催する「やまがた元気プロジェクト」を展開し、山形から元気を発信してまいります。是非、山形を訪れて、山形の自然豊かな大地に育まれた「おいしい山形」を体全体でお楽しみください。



山形県知事
吉村美菜子

「うまさぎっしり」新潟から全国へ

新潟県の食といえば「米」のイメージが強いですが、海の幸・山の幸にも恵まれ、また古くからの交易地であったことから多彩な食文化が育まれています。

特に枝豆・なすは新潟の夏を代表する食品です。両品とも作付面積は全国トップであり、また枝豆の消費量も全国トップレベルの県として知られています。なすも新潟県には様々な品種があり、調理法に応じて使用する品種を変えるほどです。

他にも、新潟の伝統野菜「かぐらなんばん」や雪室により美味しさを引き出した「雪室関連商品」等、新潟の魅力溢れる食品を紹介させていただきました。新潟の夏・秋の味覚を是非ご堪能ください。



新潟県知事
黒田裕彦



(左)ワカメの茎から葉の部分をはずしていく作業。ベテランはきれいに素早く作業を進める。
(右)真崎わかめは、地域名と商品名を組み合わせた地域団体商標として登録されている。
(下)仮設加工場で「真崎わかめ」ブランドを誇りに塩蔵ワカメづくりに励む従業員。



岩手県宮古市 | 田老町漁業協同組合

田老は巨大な防潮堤に守られた漁業の町だった。だが津波はもっと巨大だった。
それでも漁師は海を愛し、壊滅状態の中から再び海の幸を創造しようとしている。

ブランドのワカメ復活にかけた団結力

復興はみんな一緒に

宮古市田老地区は「万里の長城」とも呼ばれた防潮堤に守られていた。しかしあの日、津波はその砦を易々と乗り越え、町を飲み込んで行った。地区中心部の家々がほとんど破壊され流失する中、鉄骨造り3階建ての田老町漁業協同組合事務所は2階床上まで浸水しながらも持ちこたえた。工場長の鳥居高博さんは「予想もできない大津波です。とても現実とは思えない光景でした」と語る。組合員約700人（551世帯）のうち家族を含む85人が死亡、流失・損壊した家屋265戸（地区全体では917戸）。963隻あった船のうち残ったのは80隻足らず。漁港や加工場も破壊され、生産物も含めた被害額は約80億円に上った。

漁協事務所が拠点となって復興しなければならず、漁協の役職員は組合員と話し合う。一人ではできないこともみんなで団結すればできる、先人から受け継いだ田老魂を忘れない、早く漁業を再開して一緒に生き抜こう、と気持ちを固めた。漁協が4月に決めた具体的な目標は、組合員の漁業再開支援、養殖施設などの整備、漁協



鳥居高博加工場工場長。真崎わかめの魅力と復興への努力を語る。

施設の改修など、そして真崎わかめブランドの維持拡充である。



高さ10m、総延長約2.4kmの防潮堤を乗り越えた津波で町は壊滅した。防潮堤そばの白い建物はボソンと残った漁協の事務所。

全国から復活を待たれた「真崎わかめ」を出荷

漁協の最大の目標は、真崎わかめの復活だ。真崎わかめの特徴は肉厚で歯ごたえがよく、色も味もよいこと。早採りワカメはしゃぶしゃぶで、塩抜き後のワカメはワサビ醤油や味噌汁、サラダなどで食べる美味しさは抜群だ。黒潮、親潮、津軽暖流が交差する稀有な海の環境で、地元産を大切に天然に近い養殖をしているからできる質のよさなのである。

5月頃から田老の沿岸部で育つ天然ワカメのメカブを採取、6~8月に海水タンクで遊走子（種苗）を放出させ、採苗器（種糸）に付着させた後に海へ投入する。9月に入り、ワカメの幼葉が1~2cmに育つと沖合の養殖ロープに巻き付ける。12~1月、養成管理の間引きをしながらワカメを均一に大きく成長させ、収穫を迎えるのだ。できたワカメは漁協が組合員から全量を買い取り、ボイルと塩蔵加工を

行う。このため例年（震災前）の生産量約2000tのワカメがむらのない高品質に保たれるのだ。真崎わかめは希少性と美味しさでブランド品となっている。

震災後、従来から取引のあった生協をはじめ、全国の人々から次はいつ食べられるのかとの問い合わせや復興応援の声、さらに船やロープ、トラックなどの支援も寄せられた。組合員は励ましに応えるべく、例年より半月ほど遅れたが採苗を開始。採苗施設準備、養殖用ロープと固定用のコンクリートブロック1200個の設置、加工場の確保など、力を合わせて作業を進めて行った。「最悪の状況でしたが、田老産天然ワカメの種苗しか使わず、品質は絶対落とさないと決めていました。生産スケジュールはすべてギリギリの状態でしたね」。そして2012年1月からいわて生協の店舗で、若い早採りワカメを「春いちばん」として販売するまでにこぎつけた。

その傍ら、塩蔵ワカメ生産の仮設加工場を防潮堤の海側に建設、4月から本格稼働を始め、ワカメの選別からボイル、塩まぶし、袋詰めまで行うようになった。待望の真崎わかめが戻ってきたのだ。

田老の海の幸を再び

田老には豊かな海産物がある。天然アワビは小粒ながら身がしまった絶品であり、2011年11~12月に共同採捕で6tを水揚げ。南部鼻曲がりと呼ばれる雄の秋サケは、直した船2隻で獲ることができた。捕獲孵化については、5カ所の孵化場のうち残った2カ所で稚魚を飼育。昨年の稚魚は津波で流されたため、4年後に帰ってくるサケがいるかどうか心配なところである。その他、コンブ、フノリ、ヒジキ、天然生ウニやイクラも。

今年の生産は思うようにいかないが、漁港、魚市場、加工場の整備、新造船の確保など、着実に震災前の状況に戻していくと組合員は努力を重ねている。真崎わかめをはじめ、田老の恵みをたっぷり味わえる日は近い。



田老の将来を担う漁協の若手職員。仮設加工場の前に。



各地の生協から寄せられた応援メッセージ。漁協事務所の壁に掲げられている。

[お問い合わせ先]

田老町漁業協同組合 (本所) 〒027-0305 岩手県宮古市田老字荒谷2番地 TEL. 0193-87-2171 FAX. 0193-87-3856
(仮設加工場) 〒027-0306 岩手県宮古市宇川向198番地 TEL. 0193-87-2221 FAX. 0193-87-3719

東北・新潟のこだわり特産品ガイド 6



Miyako
Yamada
Otsuchi
Kamaishi
Ofunato
Rikuzen-Takata

岩手県山田町 株式会社 川秀

三陸の多彩な海産物を生かし、様々な加工食品を作り続けてきた(株)川秀。壊滅的な被害を受けながらも強い意志を持って立ち上がり新たな挑戦を始めている。



宮古市の倉庫を改築した作業場で働く従業員たち。復興を目指し加工品づくりに精を出す。

チャレンジ精神で水産加工の幅を広げる

川秀は、現社長・川端秀典さんの父秀一さんが1967年に創業、海産物の行商からスタートした。当時、山田町のわかめ生産者は鳴門の業者から委託され、砂浜で灰干しわかめを作っていたという。秀一さんは岩手県産の肉厚わかめに対する鳴門の業者や問屋の引き合いが多くなってきたことから需要拡大は確実と判断、漁協の有志とともに養殖を始めた。養殖に成功すると、その後は近隣の浜の人々にも養殖指導を行って、漁師の生活の安定に貢献。岩手県のワカメ生産量日本一への道筋をつけたといえる。

秀典さんは、1976年に就職先の東京から戻って家業を継ぐ。そしてワカメの需要が減少する冬場に、秋サケを使ったイクラの生産を開始。平成に入ると、流通構造の変化を見て寿司種の製造にも着手した。北海道、青森県、岩手県に14の工場を有し、塩蔵のワカメやコンブをはじめ、イクラ醤油漬け、イカ・ホタテ・アワビなどをスライスした寿司種、タコ・サンマ・サケなどの冷凍食品、干物、佃煮、惣菜、缶詰まで三陸の味が冴える食品を作ってきた。2010年には全国水産加工品総合品質審査会で「三陸産かきグレープシードオイル漬け」が農林水産大臣賞を受賞している。川端さんは「私の取り柄は、運と勘と体力。そして人との出会いのおかげで、ここまで来られたと思います」と語る。



三陸産かきグレープシードオイル漬け。カキの旨みを引き出し、農林水産大臣賞受賞。

「地震と津波はいつか大きいのが来るとは思っていました。来るべきものが来たんですね。まだ日中でよかったと神様に感謝しています。夜中だったらもっと大変なことになっていたでしょう」。

しかし若い社員5名を失い、岩手県沿岸部8工場が全壊、在庫品の損害は13億円にも上った。川端さんは悲嘆にくれる間もなく、再建へと立ち上がる。3月末に各工場を回り、1年で復興するという会社方針を説明、社員一丸となって動き始める。4~6月にかけては腐敗が進む魚介類の廃棄処理を行い、自社の瓦礫撤去は自分たちの手で進めた。やむなく解雇した社員たちも手伝いに来てくれた。そして操業再開へ。内陸部の倉庫を改築し、8月に塩蔵ワカメの生産を再開。海岸沿いの冷凍冷蔵工場は修繕して12月に稼働にこぎつけた。

震災を機に「北限アミエビ」を開発

川端さんは早期の完全復旧が難しい中、新たな水産資源に活路を見出した。茨城県から北の沿岸漁場で獲れるアミエビで岩手県が北限。この加工のため宮古市内の既存工場を取得、改築して2012年4月から稼働した。主要生産ラインが60mという大規模なもので、煮沸後熱風でアミエビの水分を18%程度まで乾燥し、パリッとした食感

マネージャーとともに将来を見つめて前進する川端秀典社長(右)。



岩手の宝をもっと美味しくしたい

壊滅状態から立ち上がる

震災が起きたあの日、(株)川秀社長・川端秀典さんは東京にいた。激しい揺れに驚き、テレビで津波の映像を見て愕然とする。すぐ会社に電話を入れ、信頼するマネージャーに対応を任せしかなかつた。何としても帰らねばと飛行機を手配したが予約できたのは翌々日の青森行き。連絡した青森の同業者が支援物資と軽トラックを用意してくれた。必死の思いで山田町に向かい、着いたのは午後5時頃。町は灯りがなく山のような瓦礫が散乱する姿に変わり果てていた。

に仕上げている。アミエビは、強い抗酸化力のあるアスタキサンチンや肌のつやを保つビタミンAが含まれ、またカルシウム、鉄分も多い。そのままピールのつまみに、大根おろしや焼きそばのトッピングにと、様々な食べ方を楽しめる。岩手に「北限アミエビ」という宝がもう一つ誕生したようだ。「漁師は元気です。彼らが獲ってきたものを美味しく加工して多くの人に食べてほしいですね。そのためにも他の工場を早く復活するよう力を注いでいきます」。



[お問い合わせ先] 株式会社 川秀 TEL. 0193-83-1733 FAX. 0193-67-3881



山田町

[山田の牡蠣くん]

「時間がかかるといいから、必ず復活してほしい」という全国からの声に応えるため、花巻市に生産拠点を移して製造を再開。加熱したカキをじっくり燻製にしてオリーブオイルに浸けた逸品で、カキが苦手な人もおいしく食べることができます。カキのうま味を引き出すため、厳選した塩とオリーブオイルを使用しています。身が大きく、パスタやピザなどの料理の具材としても最適です。

佐々木俊之(花巻加工場)

〒025-0312 花巻市二枚橋5-6-3 B-1棟
TEL. 0198-29-5720 FAX. 0198-29-5721
<http://www.yamadanokakikun.sakura.ne.jp/>

山田の牡蠣くん

(大瓶・220g) 2,500円 (小瓶・100g) 1,250円 (各税込)

●賞味期限／2週間(冷暗所で保存) ●販売期間／通年

※開封後はお早めにお召し上がり下さい。 2009年度県水産加工品コンクール県知事賞



山田の牡蠣くんと、千両男山の吟醸酒

「千両男山」

宮古市
菱屋酒造店



蔵元が所有している山の湧き水を仕込みに使用しています。「大吟醸」は兵庫県産の山田錦を精米歩合36%で仕込んだ香り豊かな吟醸酒で、岩手県の新酒鑑評会で県知事賞を受賞。「上撰」と「金印」はともに精米歩合65%で、「上撰」は本醸造の仕込みとなっています。地酒通に広く知られる辻村杜氏の自信作で、飲みやすく、味がしっかりしているのが特徴。三陸の海産物にもよく合う本格派の地酒です。

(株)菱屋酒造店

〒027-0006 宮古市鎌ヶ崎下町5-24
TEL. 0193-62-3128 FAX. 0193-63-8524
<http://homepage3.nifty.com/hisuya/>

千両男山

大吟醸(720ml) 2,940円、上撰男山(1.8L) 1,984円
金印男山(1.8L) 1,732円 (各税込)

●賞味期限／1年(15℃以下の冷暗所で保存) ●販売期間／通年



「岩手わかめ」

岩手県漁業協同組合連合会

三陸海岸の荒波で育つワカメは肉厚で歯応えがあり、味も良く、県の水産加工品を代表する全国ブランド。近年では加工品の種類も増え、メカブを使った加工品も人気が高まっています。昨年は震災の影響でほとんど出荷できませんでしたが、生産者の努力と全国からの支援で、今年は各地で生産を再開。復興・再生のシンボルとして、地元だけでなく、県外からも大きな期待が寄せられています。

岩手県漁業協同組合連合会盛岡冷凍工場

〒020-0891 矢巾町流通センター南2-5-9
TEL. 019-638-6671 FAX. 019-638-5935
<http://www.jf-net.ne.jp/itgyoren>

岩手わかめ(200g) 570円、(300g) 830円、(200g×2袋) 1,200円
(300g×2袋) 1,730円、(300g×4袋) 3,400円 (各税込)

●賞味期限／90日(冷蔵保存) ●販売期間／通年(収穫期3月～4月)

※水戻したワカメはできるだけその日のうちに召し上がりください。

岩泉町 岩泉産業開発

[いわいづみ 短角牛串焼き]



「いわいづみ短角牛」は、春から秋にかけ自然放牧で育てた、赤身のうまさが自慢の和牛です。脂肪分の少ない赤身の肉に、牛肉本来のうま味成分が凝縮されています。おいしさのもとなるアミノ酸も多く含んでおり、風味の良さが最大の魅力です。そのブランド牛の肉を使用した串焼きは、2011年に滋賀県で開催された第1回牛肉サミットで準グランプリを受賞。復興・再生に取り組む岩泉町の新たな名物となっています。

(株)岩泉産業開発

〒027-0502 岩泉町乙茂字乙茂90-1
TEL. 0194-22-4432 FAX. 0194-22-3135
<http://www.ryusendo-water.co.jp/>

いわいづみ短角牛串焼き(50g×5本入) 1,350円(税込)

●賞味期限／5日(5℃以下で保存) ●販売期間／6月～7月





遠野市 協同組合暮坪かぶ

くれ つぼ [暮坪かぶ]

遠野市の暮坪地区に伝わる長根系の白カブで、長さは約20cm、太いところの直径は5cmほどです。江戸初期に近江の薬売りが持ち込んだといわれ、地域の伝統野菜として長年受け継がれてきました。辛味が強く、そばや刺身などの薬味に最適。唐辛子やわさびとは全く異なる味わいが楽しめます。特に手打ちそばとの組み合わせは、観光客の人気メニューになっています。

協同組合暮坪かぶ

〒028-0771 遠野市上郷町佐比内37-11-1
TEL. 0198-65-2564 FAX. 0198-65-3091

暮坪かぶ(1本)280円、(5本)1,400円
(10本)2,800円、(15本)4,200円(各税込)

●保存方法／冷蔵(生ものなのでお早めにお召し上がりください) ●販売期間／7月～3月



一戸町 奥中山高原農協乳業

[いわて奥中山高原アイスクリーム]

奥中山高原の豊かな自然の中で育ったカナディアンジャージー種の生乳は、乳脂肪分が高くコクのあるなめらかな風味が特徴。その独特のおいしさを生かすため、着色料や安定剤などを一切使用せずに仕上げた自慢のアイスクリームです。濃厚な味わいのバニラをはじめ、イチゴ・ブドウ・洋ナシなどの味も人気が多く、ギフトの定番としても知られています。

奥中山高原農協乳業(株)

〒028-5134 一戸町奥中山字西田子1311-3
TEL. 0195-36-1211 FAX. 0195-36-1212
<http://www.okunakayama.co.jp/>

奥中山高原アイスクリーム

ギフト(N)(バニラ・ブドウ・イチゴ・洋なし各130ml×3)5,250円
ギフト(S)(バニラ・ブドウ・イチゴ・洋なし各130ml×2)3,990円(各税・送料込)
●販売期間／通年



洋野町 宏八屋

[ウニ]



岩手県で漁獲されるウニのほとんどはキタムラサキウニで、あっさりした甘さの中にコクがあるのが特徴です。三陸沿岸はウニの餌となる昆布などの海藻類が豊富なことから、丸々と太って甘みを蓄えたウニを収穫することができます。海水と一緒にパツクして届ける「生うに」に加え、アワビの殻に乗せて焼いた「焼きうに」や、じっくり熟成させた「塩うに」なども独特の味わいで人気があります。

(株)宏八屋

〒028-7914 洋野町種市22-131-3
TEL. 0194-65-5111 FAX. 0194-65-5113
<http://www.kohachiya.jp/>

ウニ(80g・海水入カップ)1,680円(税込)

●賞味期限／5日(5℃以下で保存) ●販売期間／6月～7月



岩泉町 岩泉産業開発

あつか [安家地大根]

岩泉町の安家地区に受け継がれている伝統野菜です。一時絶滅の危機にありましたが、2005年にスローフード協会の「味の箱船」に選ばれたことから再注目され、生産体制が強化されています。強い辛味と、ほのかな甘味が共存。また、水分が少なく繊維質が多いので、貯蔵性が高いのも特徴の一つです。大根おろしで薬味にしたり、サラダや酢の物などの料理の彩りとしても適しています。

(株)岩泉産業開発

〒027-0502 岩泉町乙茂字乙茂90-1
TEL. 0194-22-4432 FAX. 0194-22-3135
<http://www.ryusendo-water.co.jp/>

安家地大根(1本)150～250円(税込)

※個性的な在来種(伝統野菜)のため、品質(大きさ・色・形)にばらつきがあり、数量限定で販売しています。

●保存方法／常温 ●販売期間／10月下旬～12月(なくなり次第終了)



北上市 JAいわて花巻

ふたご

[二子さといも]

サトイモには「赤茎」と「白茎」の2種類があり、「赤茎」は味や形では勝るもの、栽培しにくいのが最大の難点です。北上地域では長年「赤茎」にこだわり、北上川流域の肥沃な土壌を生かして丹精込めて作り続けています。「二子さといも」は特に味わいがまろやかで、粘り・コク・舌ざわりの良さで全国的にも知られています。秋の味覚として、「いものこ汁」などの鍋料理には欠かせない食材です。

JAいわて花巻 産直あぜみち

〒024-0014 北上市流通センター601-8
TEL. 0197-71-1338 FAX. 0197-71-1339
<http://www.junjo.jp/>

二子さといも

AL(3kg)3,200円、(5kg)4,400円
AM(3kg)2,600円、(5kg)3,500円(各税込)

●保存方法／涼しい場所でネットなどに入れて保存。
5℃以下にならないようにしてください。
●販売期間／申込受付9月10日～10月30日(10月1日から随時発送)





洋野町 宏八屋

[活ホヤ(天然)]



三陸海岸の夏を代表する味覚の一つ。県最北端の洋野町には天然のマボヤが生息しており、昔ながらの潜水漁法「南部もぐり」によって収穫されています。豊富な海藻類を食べて成長した天然のホヤは、養殖のものとは比べものにならない味わいで、滋養強壮にも高い効果があるといわれています。独特の苦味があるため、好き嫌いが明確に分かれるものの、観光客などにも根強い人気があります。

(株)宏八屋
〒028-7914 洋野町種市22-131-3
TEL. 0194-65-5111 FAX. 0194-65-5113
<http://www.kohachiya.jp/>
活ホヤ(2~4個・1kg)800円(各税込)
●賞味期限／3日(冷蔵保存) ●販売期間／5月~8月



岩手畜産流通センター

[いわて牛]

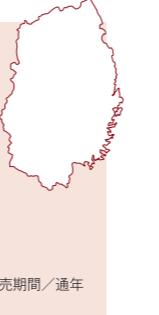


岩手の豊かな大自然を生かし、理想的な環境で育まれたブランド牛です。徹底した衛生管理の下で生産されているため、品質と安全面の高さでも知られています。「いわて牛」とは、岩手県内で肥育された黒毛和牛で、日本格付協会が実施する肉格付の肉質等級A・Bで5等級、4等級、3等級の牛です。全国肉用牛肉共励会において、最高位の「名誉賞」を全国最多の10回も受賞しています。

(株)岩手畜産流通センター直販部

〒028-3311 紫波町大淵字南谷地120
TEL. 019-676-4600 FAX. 019-676-4609
<http://www.iwachiku.co.jp/>

いわて牛かたロース焼肉用(100g)880円
いわて牛モモカルビ焼肉用(100g)780円
いわて牛サーロインステーキ
(1,000g(約200gx5枚)・ステーキソース)16,800円(各税込)
●賞味期限／店舗販売の場合4日(冷蔵保存)、ギフトの場合6日(冷蔵保存) ●販売期間／通年



岩手県漁業協同組合連合会

[すき昆布]



岩手県は全国2位の生産量を誇るコンブの産地です。近年は種苗の培養技術の進歩によって養殖も盛んに行われています。岩手産のコンブはやや肉厚で風味が良く、「食べるコンブ」として市場でも高い評価を得ています。「すき昆布」のほか、「塩蔵昆布」や「板昆布」などの加工品も人気です。海の滋養を豊富に含んだ天然食材で、生活習慣病の予防やダイエットなどにも効果があるといわれています。

岩手県漁業協同組合連合会盛岡冷凍工場

〒020-0891 矢巾町流通センター南2-5-9
TEL. 019-638-6671 FAX. 019-638-5935
<http://www.jf-net.ne.jp/itgyoren>

すき昆布(1枚入)300円(税込)

●賞味期限／1年(常温保存) ●販売期間／通年



乾燥処理を施さない生のキクラゲは、コリコリした独特の食感が魅力。採取後に石突を取り水洗いしていることから、面倒な下処理なしに調理に使用することができます。生産地の二戸市浄法寺町は昼夜の寒暖差が大きく、キクラゲの生産にとって恵まれた環境です。キクラゲの最大の特徴は日持ちの良さで、そのまま冷凍保存しておけば、1、2か月後でも生の時と同じ食感を楽しむことができます。

(株)青岩建設

〒028-6842 二戸市浄法寺町漆沢中前田308
TEL. 0195-38-2112 FAX. 0195-38-2150
<http://e-seigan.jp/index.html>

生きくらげ(40g)160円、(80g)250円、(160g)450円
A級品生きくらげ(500g)1,300円(各税込)

●賞味期限／5日(常温)、1~2か月(冷凍) ●販売期間／通年



二戸市 青岩建設

[生キクラゲ]



宮古市 岩手雪販

[いわて宮古の海プリン／ いわて大東の玄米プリン]



「いわて宮古の海プリン」は、青く澄んだ宮古の海と白い雲を商品コンセプトに開発。宮古の海水の塩を100%使用し、濃厚な牛乳の風味と塩の醸し出す爽やかな味わいが特徴です。また「いわて大東の玄米プリン」は、玄米の香ばしさや黒蜜の甘さとともに、モチモチした食感を楽しむことができます。どちらも、復興・再生を目指す宮古の「食」の豊かさを実感できる個性的な味わいです。

(株)岩手雪販

〒027-0061 宮古市西町1-7-32
TEL. 0193-62-3157 FAX. 0193-64-2088

いわて宮古の海プリン／いわて大東の玄米プリン
(1個)140円、(1箱・12個入)1,780円(各税込)

●賞味期限／14日(冷蔵保存) ●販売期間／通年



気仙沼市 石渡商店

[ふかひれ濃縮スープ]

鶏・豚を合わせた独自のガラスープにたっぷりのふかひれを入れ、オイスター・ソース・醤油・塩・ごま油で味を付けた中華風スープです。コラーゲンが豊富でカロリーも低く、美容と健康に良い上に、コクのある風味が食欲をそそります。300~400mlの水とともに鍋で温め、仕上げに溶き卵を加えて出来上がりです。とろみを付けてあんかけ焼きそばやふかひれ丼にするなど、手軽なメイン料理としても楽しむことができます。

(株)石渡商店

〒988-0141 気仙沼市松崎柳沢228-77(仮事務所)
TEL. 0226-22-1893 FAX. 0226-23-8636
<http://www.ishiwatashoten.co.jp/>

ふかひれ濃縮スープ(200g) 840円、(200g×3袋・化粧箱入) 2,700円(各税込)

●賞味期限／1年(直射日光を避けて常温保存) ●販売期間／通年

※レトルトパウチ食品ですので、保存料は使用していません。開封後はその日のうちに召し上がりください。



宮城県 パールライス宮城

[みやぎ吟撰米 プレミアムひとめぼれ]



味・香り・粘りの良さが全国的に評価され、いまや宮城米の大黒柱となった宮城のひとめぼれ。「みやぎ吟撰米」は農薬や化学肥料を慣行栽培の半分以下に抑え、特別栽培米ひとめぼれの高い品質と豊かな食味を実現させるため、独自の基準で厳選して精米。玄米の粒厚・水分値・整粒歩合・タンパク質含有量などが基準以上で、粒ぞろいなのが特徴です。炊き上がりのツヤと、ほんのり広がる甘味を実感することができます。

(株)パールライス宮城

〒981-3405 大和町落合舞野字渉戸東56
TEL. 022-345-2660(営業部販売企画課直通)
FAX. 022-344-1652
<http://www.pearl-rice.co.jp/>

みやぎ吟撰米プレミアムひとめぼれ(5kg) 2,500円~2,800円

みやぎ吟撰米プレミアムひとめぼれセット(2kg×3袋) 4,000円(各税込)

※通販の場合は送料込。専用宅配箱、化粧箱付。

●販売期間／通年

※独自の品質基準が設定されているため、生産量は年によって増減する場合があります。

仙台市 佐々直(中田バイパス店)

[手のひら蒲鉾]



慶応年間から魚類を扱っていた先祖が、明治中後期に戸板漁法で大量に採れたヒラメやカレイをすり身にして「手のひらかまぼこ」にしたのが、笹かまぼこのルーツともいわれています。当時の製法を再現し、すり身に竹串を刺し、一枚一枚手でたたいて形を作り、約700℃の炭火でじっくりと焼き上げた逸品です。現在では素材をさらに吟味し、外はしっとり、中はふっくらとした食感を堪能することができます。

佐々直(中田バイパス店)

〒981-1103 仙台市太白区中田町字清水15-1
TEL. 022-241-2324 FAX. 022-241-6052
<http://www.sasanao.co.jp>

手のひら蒲鉾(1枚) 368円

ギフトセット(手のひら蒲鉾×5枚、笹かまぼこ「鮮」×6枚、
笹かまぼこ「味」×6枚) 3,625円 (各税込)

●賞味期限／7日(1~10°Cで冷蔵保存) ●販売期間／通年

蔵王町

[光センサー選果の蔵王なし]

味の良しあしは、見た目だけでは正確に判断することはできません。そのため、出荷前に光センサー選果にかけて果実の品質を厳しく管理し、一定の基準を満たしたものだけを集めています。この徹底したブランド管理が、安定した甘さと上質な食味を支えています。特にみずみずしくシャリシャリとした食感が魅力で、全国的に高い評価を受けています。

JJAみやぎ仙南西部営農センター園芸販売指導課

〒989-0821 蔵王町大字円田字白山前8 TEL. 0224-22-7557 FAX. 0224-33-2070
<http://www.ja-miyagisennan.jp>

価格などは商談の際にお問い合わせください。 ●賞味期限／約7日 ●販売期間／9月上旬～10月下旬





石巻市 タツミ食品

[生わかめ(湯通し塩蔵わかめ)]



北上川の河口にある追波湾は真水と海水が程よく混じり合う地域で、ワカメの生育環境に適しています。全国でも有数の荒波に耐えて育つ十三浜の「生わかめ」は、肉厚で味が良く、シャキシャキとした歯応えが特徴です。東日本大震災で被災しましたが、2月末に新たな工場が完成。3月初めからワカメ刈りを開始しました。一袋一袋のワカメに支援への感謝の気持ちと復興への願いを込め、全国に向けて出荷しています。



(有)タツミ食品
〒986-0201 石巻市北上町十三浜字大指89-1
TEL. 0225-66-2107 FAX. 0225-66-2023
生わかめ(1パック・150g)630円(税込)
●賞味期限／90日(冷蔵保存) 宮城県認証食品(3E)



宮城県

[もういっこ(仙台いちご)]



宮城県の農業・園芸総合研究所で育成されたオリジナルの品種です。大粒で糖度と酸味のバランスが良く、すっきりとした甘さで、「もう一個食べたくなるイチゴ」であることから名付けられています。冬季に比較的温暖な沿岸部と、夏季に冷涼な山間部を持つ宮城県は、一年にわたってイチゴを栽培できる数少ない県です。東日本大震災で津波被害を受けた地域も、生産者の努力によりイチゴ栽培の復興が着実に進みつつあります。



窓口/JA全農みやぎ園芸部事業管理課
宮城県園芸作物ブランド化推進協議会
〒984-0015 仙台市若林区御町5-1-8
TEL. 022-782-3353 FAX. 022-782-3360
価格などは商談の際にお問い合わせください。
●販売期間／12月～5月



仙台市 すずや穀物

[ミヤギシロメ]



ひと粒が大きく、「へそ」と呼ばれる目の部分が白いのが特徴です。甘味が強く、クセがないので、味噌や豆腐などの原料にも適しています。地元の在来種のため、他県ではほとんど栽培されていません。宮城県の大豆栽培面積は北海道に次ぐ全国第2位で、地元の大豆加工品の味の良さに貢献し、県外にも幅広く出荷。煮豆が食文化として定着している京都や大阪では、一般家庭でもよく利用されています。

(株)すずや穀物

〒980-0021 仙台市青葉区中央4-3-23
TEL. 022-385-7617 FAX. 022-385-7618
<http://www.suzuya-rice.co.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●賞味期限／2年(直射日光、高温多湿を避けて保存) ●販売期間／通年

※脱酸素剤入りですので、開封後は早めにお使いください。



大崎市 デリシャスファーム

[デリシャスとまと& とまとジュースほか]



土耕栽培が難しいため、「幻の種」と呼ばれていた「玉光デリシャス」。その研究から生まれた節水栽培に取り組み、甘味と酸味が凝縮された食味の良いトマトの栽培に成功しました。果肉がしっかりしているために食べ応えがあり、「とまとジュース」をはじめ、ケチャップやジャムなどの加工品も製造・販売。さらには、トマト料理を中心としたカフェも営業しています。



デリシャスファーム(株)

〒989-4102 大崎市鹿島台木間塚字古館1
TEL. 0229-56-3578 FAX. 0229-56-9760
<http://www.delicious-farm.com/>

デリシャスとまと 価格は商談の際にお問い合わせください。

塩なしとまとジュース(720g) 1,260円

デリシャスギフトSセット(塩なしトマトジュース720g・1本、トマトソース280g・1本、とまとケチャップ180g・1本、手づくりとまとジャム150g・1本) 3,000円(各税込)

●賞味期限／各商品に表示 ※直射日光を避け涼しい所に保管してください。

※開封後は冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。



宮城県

[ギンザケ]



県北部沿岸の水温が生育に適しており、脂乗りが良く臭みがないため、広く養殖されています。ビタミンA・B・Dなどの栄養素に加え、さまざまな健康効果が期待できるDHAやEPAなども含まれているため、最近ではヘルシーな食材としても注目されています。刺身はもちろん、焼いても煮てもおいしく食べることができ、地元の旅館や民宿の人気メニューとしても定着しています。



窓口／宮城県漁業協同組合
経済事業部販売一課

〒986-0032 石巻市開成1-27
TEL. 0225-21-5732 FAX. 0225-21-5640

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／5月～7月



塩竈市

〔三陸塩竈ひがしもの(メバチマグロ)〕



かつて「東洋一の魚市場」と呼ばれた塩竈市の魚市場で働く仲買人が、自信と誇りを持って提供するメバチマグロの地域ブランドです。第一条件は、秋から冬にかけて三陸東方沖で漁獲され、上質の脂肪を蓄えた天然物の生鮮品であること。その中から、鮮度・色ツヤ・脂乗り・うま味・大きさなどの条件を兼ね備えたものだけを「三陸塩竈ひがしもの」として出荷しています。鮮やかな赤身にまで脂肪が入った極上品です。

塩釜市水産振興協議会 〒985-8501 塩釜市旭町1-1
TEL. 022-364-2222 FAX. 022-364-1169
<http://www.shiogamma.or.jp/> (塩釜市魚市場貿易人協同組合)

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／9月～12月



豊かな水田が広がる耕谷地区に、江戸時代から受け継がれている名物。藩主が地主の家を訪れた際、出された餅をとても気に入り、自ら「耕谷もち」と名付け、献上することを望んだといわれています。その伝統の味を支えているのは、地元で栽培されているもち米「みやこがね」。この品種でなければ、独特の強いコシと粘りは生まれません。震災後は「福興もち」という名で販売され、復興と再生のシンボルにもなっています。

(有)耕谷アグリサービス

〒981-1201 名取市下増田字耕谷後265-2
TEL. 022-381-5338 FAX. 022-381-5339
<http://homepage3.nifty.com/aguri01>

耕谷もち(9切・340g)420円、色切餅(紫芋・エゴマ・ヨモギ・黒豆、9切・340g)450円(各税込)※ギフトセットもあります
●賞味期限／60日(直射日光、高温多湿を避けて保存。開封後は早めにお召し上がりください。)
●販売期間／白切餅は通年、色切餅は冬季のみ。元気などりブランド認定商品 宮城県認証食品(3E)
※2012年10月まで「福興もち」として販売しています。



〔耕谷もち〕



塩竈市 えんふあん。

〔塩スイーツ〕



藻塩でまちおこしに取り組んでいる塩竈市では、塩スイーツも名物の一つ。「塩竈の藻塩ロールケーキ」はきめ細かく柔らかなスポンジに、自家製カスタードクリームと生クリーム、そして味の決め手となる藻塩を混ぜ込み、ていねいに巻き上げています。「塩竈の藻塩キャラメルロール」はココアスポンジとキャラメル生クリームなどの組み合わせで、「塩竈の藻塩ジェラート」にはジャージー牛のミルクを使用しています。

えんふあん。

〒985-0003 塩竈市北浜1-1-7
TEL. 022-367-5432 FAX. 050-1087-1665
<http://www.enfan.jp>

塩竈の藻塩ロールケーキ
塩竈の藻塩キャラメルロール(9cm)各980円
塩竈の藻塩ジェラート(9cm)350円(各税込)※ギフトセットもあります
●賞味期限／90日(冷凍保存) ●販売期間／通年



栗原市 川口納豆

〔川口納豆〕



原料の大豆は、日本の農業を応援する思いも込めて地元宮城と岩手、青森、そして北海道の国産品に限定。創業から60年かけて培った高い技術により、本物志向の納豆を作り続けています。創業時から変わらぬパッケージデザインがシンボル。納豆の包装には通気性と吸水性に優れた紙を使用し、均等に発酵させています。強い粘りのある納豆本来の味を楽しんでもらうため、たれやカラシは添付していません。

(有)川口納豆

〒987-2306 栗原市一迫字鷲体小原10
TEL. 0228-54-2536 FAX. 0228-54-2268
<http://www.kawaguchi-natto.co.jp>

川口納豆(宮城県産大粒三つ折り・90g)126円
川口納豆三つ折り8種類各2個詰め合わせ
(計16個)2,190円(各税込)

●賞味期限／10日(冷蔵保存) ●販売期間／通年 ※冷凍での販売も可能(賞味期限3ヶ月)。



宮城県

〔仙台牛〕



仙台牛とは、黒毛和種であり仙台牛生産登録農家が宮城県内で肥育し、枝肉規格でA-5、B-5に格付評価された牛肉です。個体に合う適正な管理が行われ、絶妙な霜降り肉に仕上げています。柔らかくて口当たりが良くジューシーで、「脂肪と肉本来のおいしさが絶妙なバランスである」と評されています。全国規模の共励会で何度も名譽賞を受賞しており、質・量ともに全国でもトップレベルを誇っています。



仙台牛銘柄推進協議会

(JA全農みやぎ畜産部生産販売課内)

〒987-0005 美里町北浦字生地22-1
TEL. 0229-35-2720 FAX. 0229-35-2677
<http://www.ja-miyagi.or.jp>

HP内に取扱指定店があります。価格などは直接お問い合わせください。
●販売期間／通年 1994年度・2001年度全国肉牛共励会名譽賞
第4回・6回・11回全農肉牛共励会名譽賞



加美町 今野醸造



〔仙台味噌あなたのためになんに&本醸造特級吟醸(醤油)〕

自社農場産の原料100%にこだわる、100年の歴史を誇る醸造元です。「無添加仙台味噌あなたのためになんに」は、長期低温熟成発酵を採用。自社栽培の大豆と米を通常の2倍の期間をかけて熟成させ、豊かな風味とコクのある味噌に仕上げています。「無添加糀(こうじ)味噌」は、10割こうじでまろやかな味が特徴です。「本醸造特級吟醸醤油」は優しい口当たりの逸品で、多くの料理人が愛用しています。

(有)今野醸造

〒981-4222 加美町下新田字小原5
TEL. 0229-63-4004 FAX. 0229-63-5853 <http://www.e-miso.com>

仙台味噌あなたのためになんに(500g)840円
糀味噌あなたのためになんに(500g)840円、本醸造吟醸(1L)504円(各税込)
●賞味期限／味噌6ヶ月・醤油1年 ●販売期間／通年
無添加仙台味噌あなたのためになんに・仙台味噌品評会・震災復興特別賞受賞 宮城県認証食品(3E)
本醸造吟醸(醤油)・全国醤油品評会 第一席農林水産大臣賞通算4回受賞





いわき市 とまとランドいわき

[いわきのとまとジェラート・ いわきのいちじくジェラート]

「とまとランドいわき」は、最新のガラス温室で安心・安全な野菜作りに取り組む農業生産法人。その充実した施設で生産された完熟トマトのジャムと生食用のイチジクを贅沢に使用したジェラートです。とろけるような食感はもちろん、トマトやイチジクの香りとクリーミーな甘さを楽しむことができます。また、完熟トマトをはじめ、ジュースやソースなどの加工品も幅広く販売しています。

(有)とまとランドいわき

〒965-0009 いわき市四倉町長友字深町30
TEL. 0246-66-8630 FAX. 0246-66-8640
<http://www.sunshinetomato.co.jp/>

いわきのとまとジェラート(150g・6個) 1,830円

いわきのいちじくジェラート(150g・6個) 1,830円(各税込)

●販売期間／通年



とまとランドいわきのジェラートと、ハーベスの天然炭酸水

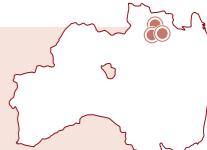


伊達果実農業協同組合／新ふくしま農業協同組合／
伊達みらい農業協同組合

[モモ(あかつき)]



福島県はモモの生産量で全国第2位。の中でも、県の独自品種「あかつき」は県内生産量の約半分を占め、肉質は緻密で果汁が多く、香りと甘みに優れているのが特徴です。県内の各農協では、「あかつき」の良さを広く知らせるため、独自のブランド名で販売を展開。「天(てん)」「サンピーチ」「伊達の蜜桃」は、福島県ブランド認証商品にも選ばれています。



[天]伊達果実農業協同組合

〒969-1661 桑折町大字上都字堰上18
TEL. 024-582-2175 FAX. 024-582-2529
<http://www1.ocn.ne.jp/~dateka/p032.html>

[サンピーチ]新ふくしま農業協同組合

〒960-0113 福島市北矢野目字原田東1-1
TEL. 024-554-5517 FAX. 024-554-0991 <http://www.shinfuku.jp/>

[伊達の蜜桃]伊達みらい農業協同組合

〒960-0617 伊達市保原町字七丁目33-3
TEL. 024-575-0113 FAX. 024-575-1796 <http://www.jadatemirai.or.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／8月上旬から中旬(天候により前後します)



「奥会津天然に湧き出る
炭酸水・aQaizu(アクアイズ)」

金山町
ハーベス

奥会津として知られる金山町に湧く、日本では珍しい天然炭酸100%の炭酸水です。温泉分析書を伴う天然の炭酸泉を、非加熱処理してボトリング。人工の炭酸水では味わえない繊細な泡が特徴で、ミネラルもたっぷり含まれています。しかも、日本人の味覚に合った硬度57の軟水タイプで、「飲みやすくておいしい」と評判です。自然の風味そのままの炭酸水は、ウイスキーや焼酎などのアルコール類との相性も抜群です。

(株)ハーベス

〒968-0326 金山町大字大塩字上ノ山5298-3
(営業本部) TEL. 048-824-2821 FAX. 048-824-2826
<http://www.aizu-shinsui.com/index.html>



aQaizu ペットボトル(500ml) 158円、(24本入) 3,792円
瓶(330ml) 168円、(24本入) 4,032円(各税込)

●賞味期限／ペットボトル270日・瓶730日(常温保存) ●販売期間／通年

白河市 肉の秋元本店

[白河高原清流豚と清流豚とろ塩焼豚]

白河高原にある自社農場で育て上げた人気の豚肉です。静かな自然環境の中、厳選された飼料と自然の湧き水を与えることで、豚肉本来のうま味と、脂の爽やかな甘味を両立。リノレン酸などの栄養素を多く含んでいることでも知られています。また、稀少な部位である「豚とろ」は味も格別。ヒマラヤ岩塩を使用の特製ダレに漬け込み、じっくりと焼き上げた焼豚は、柔らかな食感と深みのある甘さが特徴です。



(有)肉の秋元本店 〒969-0308 白河市大信見字北田82
TEL. 0248-46-2350 FAX. 0248-46-2426 <http://nikunoakimoto.jp/>



白河高原清流豚
清流豚とろ塩焼豚(100g) 450円～(不定販)

●賞味期限／20日(4℃以下で保存) ●販売期間／通年 2010年度県特産品コンクール大賞、
白河市農産物ブランド認定第1号(白河高原清流豚)、福島県観光みやげ品推薦品

ロング
セラー



受賞歴
あり



ただいま
復興中



企画
開発品



限定
グルメ



詳しくは最終ページを
ご覧ください。





西郷村 林養魚場

[メイプルサーモン こだわりの漬け魚セット]

メイプルサーモンとは、カナダ原産のニジマスを日本に空輸し、品種改良や養殖方法の追究によって生まれたマスの一種です。阿武隈川源流部の養殖施設で自然に近い条件で育てるにより、脂が乗り、臭みもほとんどありません。「味噌漬」には自社製の3年味噌、「粕漬」には福島の蔵元自慢の酒粕、さらに「西京漬」には京都から取り寄せた西京味噌を使用。こだわりの味が楽しめるセットとなっています。

(株)林養魚場

〒961-8061 西郷村後原66
TEL. 0248-25-2041 FAX. 0248-25-3232
<http://www.hayashitrot.com/>

メイプルサーモンこだわりの漬け魚セット

(味噌漬・粕漬・西京漬・各2切) 4,200円(税込)
●賞味期限／90日(冷凍保存・解凍後は7日) ●販売期間／通年



会津若松市
JAあいづファーマーズマーケット「まんまーじゅ」

あいづみしらすがき

[会津身不知柿]



会津地方で古くから栽培してきた「身不知柿」の名には、「身の程知らずにたくさんの実をつけるから」「おいし過ぎて我が身を考えず食べ過ぎてしまうから」などのさまざまな由来があります。その伝統品種のおいしさを十分に引き出すため、35度のアルコールで脱渋。上品な甘みとなめらかな舌触りが楽しめ、多汁で食べ応えもあります。秋の味覚として多くの人に愛されています。会津の特産品です。

JJAあいづファーマーズマーケット
「まんまーじゅ」

〒965-0025 会津若松市扇町49-1
TEL. 0242-24-0831 FAX. 0242-24-0832
<http://www.ja-aizu.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／11月上旬～下旬(天候により前後します)



檜枝岐村 温泉・特産事業所

[岩魚味噌]



尾瀬国立公園の玄関口に位置する檜枝岐村の溪流は、良質なイワナの生息地。「岩魚味噌」は程よく焼いたイワナをほぐし、芳醇な会津味噌と合わせた名物です。名前には、地元の通称である「いよ」をそのまま使っています。1瓶に当たり、約20cmに成長したイワナ1尾分の身を使用。ご飯にのせるも良し、おにぎりの具にするも良し。また、ネギと一緒に炒めると香りが増し、違った味わいが楽しめます。

檜枝岐村役場／温泉・特産事業所

〒967-0525 檜枝岐村下ノ原880
TEL. 0241-75-2200 FAX. 0241-75-2099
<http://hinoemata073644.ocnk.net/>

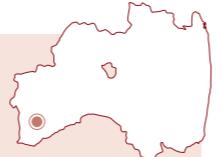
岩魚味噌(150g・1瓶) 1,050円

(150g・2瓶・箱入) 2,200円(税込)

●賞味期限／1年(常温保存) ●販売期間／通年

※化学調味料や合成保存料は使っていません。

2011年度全国推奨農土産品審査会「農林水産大臣賞」受賞



「会津地鶏の生ハム」



日本独自の鶏として400年以上前から飼育されていたといわれています。その会津地鶏のムネ肉を、泉崎村にある本格ドイトハム職人の工房へ直送。3日間工房独自の塩せき液に漬け込んだ後、サクラの原木を使った燻煙釜でじっくり仕上げています。塩分は控えめで、生ハムのしっとりとした口当たりと、会津地鶏ならではの歯応えを楽しむことができます。全国でも貴重な鶏の生ハムです。

特定非営利活動法人 素材広場

〒965-0009 会津若松市八角町13-45
TEL. 0242-85-6571 FAX. 0242-85-8572
<http://sozaihiroba.net/>

会津地鶏の生ハム(約90g・1本) 994円

(約270g・3~4本・箱入) 3,200円(税込)

※ギフト用については、ご相談ください。

●賞味期限／2ヶ月(-15℃以下で保存) ●販売期間／通年

※解凍後はお早めにお召し上がりください。 2009年度ふくしま農工連携ファンド採択事業



川俣町 川俣町農業振興公社

[川俣シャモ スマーカハーフ]



「最高の食材で心と身体を養ってほしい」という、おもてなしの心から生まれた川俣シャモ。最大の魅力は、深みのあるコクと適度な弾力の肉質で、かむほどに鶏本来のうま味が口の中に広がります。その良質な肉を使用し、桜のチップでじっくりとスマーカ。歯応えとうま味を満喫できる、高タンパク・低脂肪の逸品に仕上げています。手で簡単に裂くことができるので、サラダやおつまみにも最適です。

(株)川俣町農業振興公社

〒960-1402 川俣町小綱木字泡吹池8番地
TEL. 024-566-5860 FAX. 024-566-5083
<http://www.kawamata-shamo.com/>

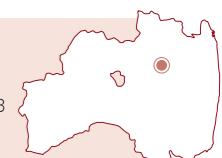
川俣シャモスマーカハーフ

(半身・1) 2,940円、(半身・1・ギフト箱入) 3,150円(税込)

●賞味期限／30日(10℃以下で保存) ●販売期間／通年

※開封後はお早めにお召し上がりください。

福島県ブランド認証商品





郡山市 エコファームジャパン

[芽子にんにく]

ニンニクの「りん片」を発芽させたもので、ニンニクのうま味と栄養が凝縮された新食材です。鉄分は普通のニンニクの9倍、ホウレン草の3.6倍含まれ、カルシウムなどのミネラルが豊富なことでも注目されています。しかも、臭いが残りにくく、翌日にはほとんど消えてしまうので、安心して食べることができます。また、安全性にも徹底的にこだわり、完全無農薬の水耕栽培を独自に実践しています。

農業法人(株)エコファームジャパン

〒963-8051 郡山市八山田1-69
TEL. 024-983-6168 FAX. 024-983-6169 <http://eco-farm.jp/>
芽子にんにく(20本入)700円、(10本入)350円(各税込)
●賞味期限／2週間(冷蔵保存) ●販売期間／通年

味と香りの良さで知られ、全国に多くのファンがいる福島県のモモ。「震災後、果物もなかなか売れない」と聞きました。私は何もできない悔しさに涙しています」という手紙をきっかけに誕生したのが「桃の涙」です。完熟したモモの果汁と地酒をブレンドしたリキュールで、さらりとした風味に仕上げています。カクテルや洋菓子づくりにも最適です。

新ふくしま農業協同組合 直販課

〒960-0113 福島市北矢野字原田東1-1
TEL. 024-553-3657 FAX. 024-553-3119
<http://www.shinfuku.jo/>

(資)大和川酒造店

〒966-0096 喜多方市字押切南2-115
TEL. 0241-21-1500 FAX. 0241-21-1550 <http://www.yauemon.co.jp/>

桃の涙(桃リキュール) (500ml・1本) 1,260円
(500ml・2本) 2,625円(各税込)

●保存方法／冷暗所 ●販売期間／通年



[手縫めん・桜めん]

「滝桜」で有名な三春町は、江戸時代の記録にも麺の産地として登場しています。やない製麺では、地元に伝わる「手縫り」の技法を復活。一本一本の麺を丹念に縫り延ばし、丸2日をかけ、コシのあるなめらかな麺に仕上げています。「手縫めん」には太麺・細麺があり、桜の葉を練り込んだ「桜めん」も人気です。最近では、黒米やユズなどの地元素材を使った麺の開発にも力を注いでいます。

(有)やない製麺

〒960-0231 福島市飯坂町平野字平田1-1
TEL. 024-542-0708 FAX. 024-542-0771
<http://www.yanai-men.co.jp/>

手縫りめん(細めん・太めん)(180g) 330円

桜めん(180g) 430円、手縫りめん詰合せ1,050円~(各税込)

●賞味期限／1年(常温保存) ●販売期間／通年



福島市 やない製麺

喜多方市 五十嵐製麺

[喜多方生ラーメン]

ご当地ラーメンの先駆けとして知られる喜多方ラーメンの生麺タイプで、人気店の味にも負けない本格派です。コシのある平打ち太麺と、醤油ベースのスープがよく合い、喜多方ラーメンに欠かせない大判チャーシューも魅力です。五十嵐製麺は、60年以上の歴史を誇る麺の専門メーカー。充実した衛生管理体制を整え、安全性においても高い評価を得ています。

(株)五十嵐製麺

〒966-0826 喜多方市字町尻東7468
TEL. 0241-22-0457 FAX. 0241-22-0459 <http://www.igarasi-seimen.co.jp/>

喜多方生ラーメン産地直送本格派喜多方ラーメン5食セット(ギフト用)

(麺120g×5、醤油スープ50g×5、ガラスープ・ストレー300g×5、大判チャーシュー40g×5、メンマ80g×1) 3,150円

産地直送本格派喜多方ラーメン2食セット1,155円(各税込)

●賞味期限／10日(常温保存) ●販売期間／通年



会津坂下町 会津中央乳業

[会津のべこの乳／べこの乳のむヨーグルト／べこの乳発コーヒー特急]

「会津のべこの乳」は、ゆっくり時間をかけて殺菌することで、会津産の生乳ならではの味とコク、風味を生かした牛乳です。長時間発酵の「のむヨーグルト」は、乳酸菌数も多く、とろみとほんのりした酸味が特徴。また、会津産の生乳を85%使用した「コーヒー特急」は、甘さを控えて牛乳のコクを生かしており、香料や着色料なども使っていません。まさに、特急列車に乗ってでも早く飲みたいくなる自然なおいしさです。

会津中央乳業(株)

〒969-6521 会津坂下町大字金上字辰巳19-1
TEL. 0242-83-2324 FAX. 0242-83-2395
<http://www.aizu.ne.jp/aizubeko/>

会津のべこの乳(1,000ml) 350円

べこの乳のむヨーグルト(900ml) 550円

べこの乳発コーヒー特急(1,000ml) 420円(各税込)

●賞味期限／会津のべこの乳・べこの乳発コーヒー特急8日、
べこの乳のむヨーグルト14日(10°C以下で保存) ●販売期間／通年



福島市 第一食品

「桃の涙 (桃リキュール)」

新ふくしま農業協同組合 大和川酒造店

「会津地鶏の くんせい卵」

卵本来のコクと甘味を生かすため、のびのびと育てられた会津地鶏。その新鮮な卵を使用し、山桜やナラのチップで1週間かけてじっくり殻ごとスマーキングしています。独自の薰製方法にこだわることで、シンプルな味付けながら、卵白・卵黄まで味が浸透。より香ばしく、深いうま味のある卵に仕上げています。ビールのおつまみにはもちろん、さまざまな料理のトッピングとしても最適です。

(有)第一食品

〒960-8228 福島市松山町76
TEL. 024-531-6735 FAX. 024-533-2932
<http://www.daiichi-syokuhin.co.jp/>

会津地鶏のくんせい卵(4個入) 525円(税込)

●保存方法／常温 ●販売期間／通年



旬の味を探る

天然イワガキと 在来枝豆

鮮度と大きさが自慢の天然物のイワガキと、強い甘味と独特の香りが楽しめる在来品種の枝豆。どちらも東北・新潟の夏を代表する特産品であり、産地や品種によって生産者とのこだわりもさまざまです。その具体的な魅力について、専門家にお聞きしました。

**天然食材はその地域だけでなく
日本全体の宝物です。**

農林水産・食品産業技術振興協会 専門プログラムオフィサー 關 哲夫 氏

三陸などで生産されているマガキの旬は冬場で、産卵期である夏場はカキのうま味の元であるグリコーゲンが卵の脂質に変わってしまうため、カキ本来のうま味はありません。日本海のイワガキも産卵期はほぼ同じですが、生態が異なるため、夏場でもグリコーゲンを多く含んでいるのが特徴です。特に、水温が低い東北や新潟の海域では産卵のピークが9月過ぎになるので、夏の時期でもよりおいしいイワガキが楽しめるのではないかと考えています。

マガキとイワガキでは、生息する場所の水深も違います。マガキは潮の満ち引きのある潮間帯で育つのにに対し、イワガキは水深10~15mくらいの岩場に生息します。水深が深くなるほどカキの栄養となるプランクトンが少なくなるため、大きく育つまでに3年間必要ですが、ノロウイルスや貝毒プランクトンなどの影響を受けにくいというメリットもあります。

最近では養殖技術の進歩により、太平洋側でもイワガキの生産が行われています。以前、秋田県の関係者などから養殖に関する相談を受けましたが、技術的には可能でも、冬に激しい“シベリアおろし”



遊佐町 (イワガキ)

鳥海山を水源とする多くの川が流れる「水の郷」で、その伏流水はイワガキの成長にも貢献しています。

▶ 43ページで紹介しています



八峰町 (イワガキ)

世界遺産である白神山地から注ぎ込む豊かな水が、おいしいイワガキを育てるといわれています。

▶ 37ページで紹介しています



PROFILE

關 哲夫 (せき てつお) 氏

1948年生まれ。東北大学農学部水産学科卒業。農学博士。財団法人かき研究所副所長理事・研究部長、水産庁養殖研究所遺伝育種部長、独立行政法人水産総合研究センター研究調査部長、同東北区水産研究所長などを歴任。2008年より現職。「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」選考委員



村上市 (イワガキ)

景勝地の「笛川流れ」をはじめ、村上市の沿岸部には美しい海が広がり、天然イワガキの産地として知られています。

▶ 50ページで紹介しています



新潟市 (枝豆)

「新潟茶豆」は、豆の薄皮が茶色などが特徴。特に市内黒崎地区での生産が盛んです。

▶ 51ページで紹介しています



津軽地方 (枝豆)

青森の在来品種である「毛豆」は津軽地方で広く栽培され、最近では品種改良も進んで人気がさらに高まっています。

▶ 33ページで紹介しています

Aomori

八峰町 (イワガキ)

世界遺産である白神山地から注ぎ込む豊かな水が、おいしいイワガキを育てるといわれています。

▶ 37ページで紹介しています



Akita

鶴岡市 (枝豆)

市内の小真木地区を中心栽培されてきた「だだちゃ豆」。近年の人気によって栽培面積も広がっています。

▶ 44ページで紹介しています



Yamagata

新潟市 (枝豆)

▶ 51ページで紹介しています



**在来品種の持つ物語も
一緒に楽しむことが大切です。**

山形大学農学部食料生命環境学科 准教授 江頭 宏昌 氏

甘味とうま味、独特の香ばしい香りを持つ、山形県鶴岡市の「だだちゃ豆」と新潟県の「新潟茶豆」はいずれも茶豆の枝豆です。「茶豆」といっても食べるときは緑色ですが、完熟すると種子の皮が茶色になる大豆のことをそう呼びます。新潟茶豆は1系統ですが、鶴岡市の「だだちゃ豆」は定められた10系統の総称です。また茶豆は全国にありますが、それを枝豆にして食べる文化は新潟と山形に固有のものです。

新潟茶豆のルーツは新潟市小平方に伝わる茶豆ですが、それは大正時代に鶴岡市から嫁いだ女性が故郷の枝豆を同地区に伝えたといわれています。一方、鶴岡の茶豆のルーツは非常においしいと江戸末期に評判になった「八里半」(クリに匹敵するほど美味しい意)ではないかと推測しています。鶴岡市の「八里半」は越後から移住した人々が多い小真木地区で栽培が始まつたことを考えると、鶴岡の「八里半」のルーツはまた、新潟県の可能性もあります。つまり、山形と新潟の茶豆は行ったり来たりしながら人々の交流が生んだ産物だともいえるかもしれません。

鶴岡でも新潟でも、枝豆はざるや丂に山盛りにして食べます。鶴岡では間食で食べることが多いのに対して、新潟では酒のつまみや食事のときに食べるのが一般的です。そのため、鶴岡では枝豆に甘味を、新潟ではうま味を求める傾向があります。東北には他にも青森県津軽地方の「毛豆」、福島県会津地方の「かおり枝豆」など個性豊かなおいしい枝豆があります。

味はもちろん、地域にまつわる物語と一緒に楽しめるのも在来品種の大きな魅力です。東北・新潟には、多くの在来作物が栽培されています。特産品として全国に広めていくには、それぞれが持つ物語をしっかりと伝えることも大切です。

PROFILE

江頭 宏昌 (えがしら ひろあき) 氏

1964年北九州市生まれ。1990年京都大学大学院農学研究科修了。同年に山形大学農学部助手。2001年より現職。農学博士。専門は植物遺伝資源学。山形在来作物研究会会長エダマメ研究会幹事。山形在来作物研究会HP <http://zaisakukan.jp>



八戸市 八戸前沖さばブランド推進協議会
[八戸前沖さば]

八戸前沖は、日本最北端のサバの主漁場。秋口に海水温が急激に下がるため、「脂が乗っておいしい」と評判です。中でも、特定の期間に三陸沖で漁獲し、八戸港に水揚げされるサバを「八戸前沖さば」としてブランド化。さらに、550gを超える大型サバを「銀鯧」と名付けています。地元の商店街などではサバを生かしたメニューや加工品も続々と登場し、ブランド力を生かした地域の活性化が着々と進んでいます。

窓口／八戸前沖さばブランド推進協議会事務局

〒031-8511 八戸市堀端町2-3(八戸商工会議所業務課内)
TEL. 0178-43-5111 FAX. 0178-46-2810
<http://www.8saba.com>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

※協議会では毎年、水揚げ状況などを基準に「ブランド認定期間」を設定しています。2011年は9月8日～12月8日でした。



八戸前沖さばの味噌煮と
青森ほたてとキュウリの和え物



青森県むつ湾ほたて加工協同組合
[青森ほたて]

周りを山々に囲まれた陸奥湾の地形と北国の涼しさの中で育まれた「青森ほたて」は大きくて肉厚で、うま味成分であるアミノ酸を多く含んだ深い味わいが特徴です。主にボイルホタテ、冷凍貝柱、干貝柱にして市場に提供していますが、近年は新たな梱包技術を導入した生のホタテ「OXY（オキシ）元気！」も好評です。酸素を封入して鮮度を維持するもので、県の研究機関が開発。発送日から4日間、採れたてのおいしさが味わえます。

窓口／青森県むつ湾ほたて加工協同組合

〒030-0801 青森市新町1-9-9
TEL. 017-722-3945 FAX. 017-722-3954

価格は商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／通年



弘前市 JAつがる弘前
[嶽きみ]

弘前市の西部、岩木山麓にある嶽（だけ）高原で栽培される糖度の高いトウモロコシです。朝晩の気温差が大きい高原特有の気候の中、肥沃な土壌で日数をかけてじっくり熟成させるため甘味が一層強くなり、その糖度は完熟メロンと同じくらいになります。粒も大きく、食べ応えがあるのも特徴です。旬は8月中旬から9月。その時期、直売所が並ぶ道は「嶽きみ街道」と呼ばれ、観光スポットの一つとなっています。

JAつがる弘前

〒036-1331 弘前市大字五代字前田306-1
TEL. 0172-82-4205 FAX. 0172-82-6081
<http://www.ja-tu-hiroasaki.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／冷蔵 ●販売期間／8月下旬～9月中旬



津軽地方
JA津軽みらい 平賀販売センター・産直センターひらか

[津軽の桃]

津軽地方では昼夜の寒暖の差が大きい気候とリンゴ栽培の技術を生かし、モモの栽培が盛んに行われています。主な品種は「川中島白桃」で、気候の関係から他県の産地に比べて遅くまで収穫できるというメリットがあります。果肉がしまって食べ応えがあり、日持ちの良さも魅力。甘くて硬めのモモが好きな人におすすめです。近年は6次産業化を目指し、モモのスイーツなどの製造販売にも力を注いでいます。

JA津軽みらい 平賀販売センター・産直センターひらか

〒036-0111 平川市小和森上松岡211-1
TEL. 0172-44-8490 FAX. 0172-44-8493
<http://www.ja-tsugaru-mirai.or.jp/>
<http://www.harvestmarket.jp/japeach/>

津軽の桃 特秀(13~18玉・5kg) 4,500円(送料・税込)、産直2個300円～(税込)

●販売期間／8月下旬～9月中旬 ※主な品種は「あかつき」「川中島白桃」「黄金桃」「だて白桃」など。
※冷やし過ぎると味が落ちるので、食べる1～2時間前ぐらいに冷蔵庫へ。





八戸市 「イカの街はちのへ」連絡協議会

[スルメイカ]

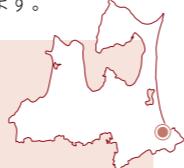
八戸沖はスルメイカの漁場として知られ、夏から秋にかけては全国からイカ釣り船が集まります。食べ方はいろいろありますが、おすすめは、昼間に漁獲し、その日の夕方に水揚げされる生のスルメイカ、通称「昼イカ」の刺身です。身は透き通り、歯応えはコリコリして、濃厚な甘みが魅力です。八戸市はイカの水揚量日本一を更新中で、毎月10日を「イカの日」、8月10日を「八戸イカの日」と定め、「日本一のイカの街八戸」をアピールしています。

窓口／「イカの街はちのへ」連絡協議会事務局

〒031-0822 八戸市白銀町三島下101
TEL. 0178-33-9111 FAX. 0178-33-2117
<http://ikanomachi.jimdo.com>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●漁期／生鮮スルメイカ7月～12月、船凍スルメイカ1月～3月・7月～12月



[メロン]

つがる市木造地区は青森県内一のメロン産地で、県内の約8割のメロンが栽培されています。昼は暑く夜は涼しいという寒暖の差がメロン栽培には適しており、糖度が高く、果肉の充実しているメロンが生産されます。「ごしょがる農協」では、熟度センサーによりメロンを一個一個厳しくチェックして全国の市場に出荷しています。主力品種の「タカミメロン」は果肉が厚くて日持ちも良く、糖度が15度以上と極めて高いのが特徴です。

JJAごしょがる木造総合支店

〒038-3104 つがる市木造森山3-2
TEL. 0173-42-9116 FAX. 0173-42-4299

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／7月上旬～9月上旬

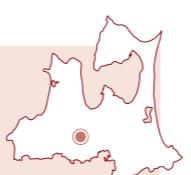
※常温で追熟させ、食べる3時間前に冷やしてお召し上がりください。



「根曲がり竹」



青森でタケノコといえば「根曲がり竹」のことです。正式な和名は「チシマザサ」。雪に押しつぶされ、根本から曲がったまま育つことから名付けされました。普通のタケノコより細身で柔らかく、口当たりの優しい食感とほんのり甘い上品な味で好まれています。アクが少なく、味噌汁や煮物などに加え、皮付きのまま焼いて食べるのも格別です。旬は5月中旬から6月下旬ですが、年中味わうことができる瓶詰もあります。



(株)木村食品工業

〒036-0201 平川市李平上安原2-19
TEL. 0172-57-2731 FAX. 0172-57-2641
<http://www.kimura-food.co.jp/>

根曲がり竹(1kg) 1,260円(去年の参考価格・税込)

国産細竹水煮瓶詰め 小(450ml) 1,050円、
大(900ml) 1,785円(各税込)

●賞味期限／瓶詰は1年 ●販売期間／生の根曲がり竹は5月末～6月末、瓶詰は通年



黒石市 JA津軽みらい 黒石販売センター

[夏秋イチゴ]

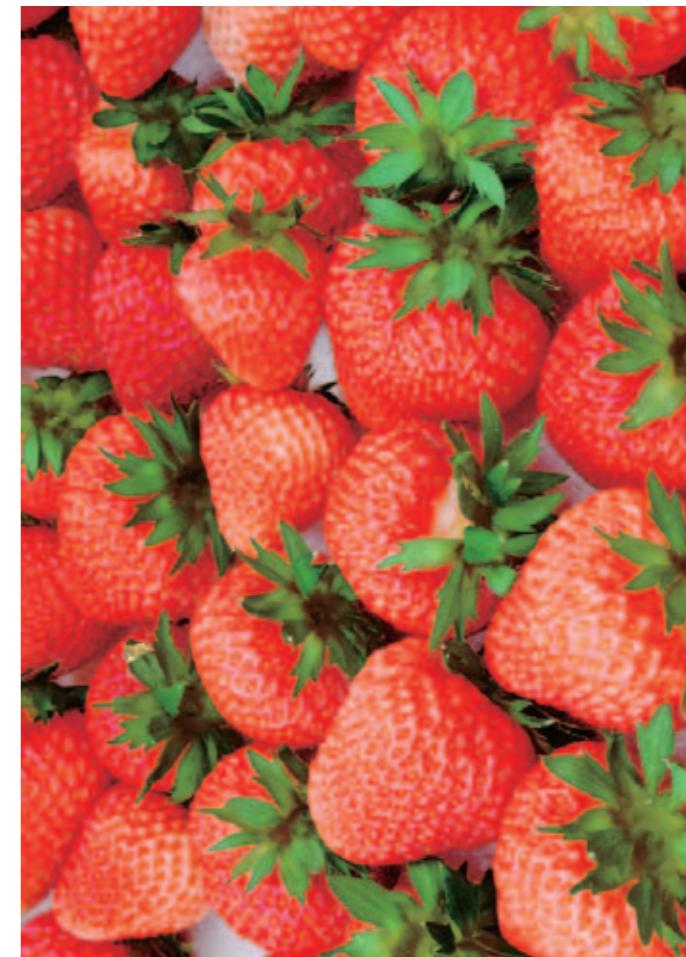
夏秋期の国産イチゴは品薄気味で、洋菓子業界などは輸入に頼っているのが現状です。しかし、鮮度や安全性などの観点から国産ものに対するニーズは強く、青森の夏秋イチゴに期待が集まっています。黒石市で作付けされている「なつかかり」や「すずあかね」などは実が堅めで日持ちが良く、酸味と甘味のバランスの良さで人気が上昇。ケーキなどの洋菓子用だけではなく、そのまま食べてもおいしいと評判です。

JA津軽みらい 黒石販売センター

〒036-0516 黒石市相野190
TEL. 0172-52-5113 FAX. 0172-52-3128

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／6月下旬～10月下旬



青森市 あおもりカシスの会

[あおもりカシス]

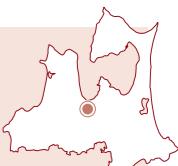
日本で流通しているカシスは輸入ものが主力ですが、国産では「あおもりカシスの会」が全体の約8割を生産しています。農薬をほとんど使わず丹精込めて育て、一粒一粒丁寧に収穫したカシスは、ジュースや菓子、リキュールなどの加工品として販売。また、ジャムやゼリーは学校給食にも取り入れられています。最近では、料理やスイーツの素材として活用できるピューレや果汁、パウダーなども商品化されています。

窓口／あおもりカシスの会
青森市あおもり産品販売促進課内

〒030-8555 青森市中央1-22-5
TEL. 017-734-2297
FAX. 017-723-5586

無糖ピューレ(425g・1缶) 1,000円、
カシスパウダー(20g・1袋) 750円、
果汁(425g・1缶) 700円(参考価格・税込)
冷凍果実の詳細についてはお問い合わせください。

●保存方法／果実は冷凍保存、加工品は開封後冷蔵または冷凍
●販売期間／通年(ただし在庫がなくなり次第終了)





鰺ヶ沢町 JAつがるにしきた つがる白神統括支店

[スイカ]

津軽半島の日本海に面した鰺ヶ沢町から十三湖まで北へ延びる海岸沿いの約30kmは、屏風山地域と呼ばれています。この地域で本格的なスイカ栽培が始まったのは昭和30年代半ばからですが、今では青森県のスイカの8割以上を生産しています。昼と夜の寒暖差が大きい特有の気候が、糖度の高いスイカを育て、県外からも高く評価されています。収穫時期は主に8月で、東海・近畿地方などへも出荷されています。

JAつがるにしきた つがる白神統括支店

〒038-2761 鰺ヶ沢町舞戸町下富田87-1
TEL. 0173-72-2783 FAX. 0173-72-6544

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／冷暗所または冷蔵 ●販売期間／7月下旬～8月下旬



十三湖 十三漁業協同組合

[シジミ]

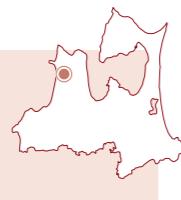
津軽半島北西部の岩木川の河口にある十三湖は海水と淡水が混合した珍しい汽水湖で、全国有数のシジミ産地として知られています。ここで採れるヤマシジミは身が太ってうま味が強いだけでなく、多くの滋養成分も含まれています。漁協では、大切なシジミを守り育てながら漁を続けるため、資源保護の取り組みを進めており、2010年の第30回「全国豊かな海づくり大会」の資源管理型漁業部門で会長賞を受賞しています。

十三漁業協同組合

〒037-0403 五所川原市十三羽黒崎133
TEL. 0173-62-3110 FAX. 0173-62-3114
<http://www.trace-info.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／砂出し後、冷凍保存可能 ●漁期／通年
2009年5月マリン・エコラベル・ジャパンの生産・流通段階認証を取得



津軽地方 JA全農あおもり

[毛豆]



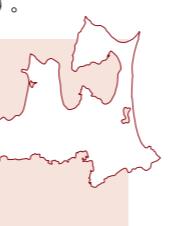
津軽地方の農家に受け継がれてきた枝豆の在来種で、その名の通り、さやは茶褐色の毛で覆われています。大粒で栗のような食味が評判だったものの、一般的の枝豆より1ヵ月も遅く収穫されるため、最需要期の夏場に供給することができませんでした。その後、品種改良が進み、毛豆の特色を受け継ぎながら収穫期を早めた「あおもり豊丸」と「あおもり福丸」が登場し、現在では市場に幅広く出回るようになっています。

JA全農あおもり営農対策部販売企画課

〒030-0847 青森市東大野2-1-15
TEL. 017-729-8643 FAX. 017-762-1077
<http://www.am.zennoh.or.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／9月～10月中旬



野辺地町 JAゆうき青森野辺地支所

[野辺地葉つきこかぶ]

朝夕の寒暖の差が大きい夏の冷涼な気候、有機質たっぷりの土壌、そして生産者のたゆまぬ努力でブランド化に成功した自慢の野菜です。品質と鮮度を重視するために午前3時頃から収穫を始め、一個ずつ洗浄、箱詰めして農協の予冷施設に搬入。消費地へはその日のうちに出荷されます。皮が薄いので、手でむいて生で食べるのが一番のおすすめです。葉の部分も浅漬けや味噌汁にするなど、余すところなく食べられます。

JAゆうき青森野辺地支所

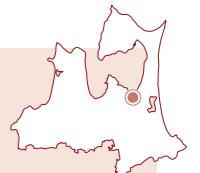
〒039-3131 野辺地町字野辺地1-51
TEL. 0175-64-3164 FAX. 0175-64-4552
<http://www.ja-yukiaomori.or.jp/>

野辺地葉つきこかぶ(5kg) 1,260円(税込) ※2L・25玉またはL・30玉

※価格は市場価格で変動しますが、最低価格は1,000円。詳細は商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／6月～10月

※葉と玉の部分を切り離し、葉は新聞紙などに包んで冷蔵庫で保存してください。



青森県 JA全農あおもり

[ゴボウ]

青森県は、出荷量日本一を誇るゴボウの生産地です。夏場に吹き付けるヤマセと呼ばれる風が、冷涼な気候を好むゴボウにとっては好条件となり、独特の風味とシャキシャキ感が育まれています。その品質は市場でも高く評価され、テレビの料理番組などでも数多く取り上げられるほどです。鮮度を保つために通常は土付きのままで出荷されていますが、中は白くきれいな色で、身がしっかりと締まっています。

JA全農あおもり営農対策部販売企画課

〒030-0847 青森市東大野2-1-15
TEL. 017-729-8643 FAX. 017-762-1077
<http://www.am.zennoh.or.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。 ●販売期間／8月下旬～3月



むつ市 JA十和田おいらせ むつ支店

[一球入魂かぼちゃ]



一般的なカボチャは一つの株から数個収穫しますが、むつの「一球入魂かぼちゃ」は親づる1本に実を1個だけ残して栽培。まさに一球に魂を込め、大切に育て上げた自慢のカボチャです。下北の夏の涼しい気候の中じっくり栽培することで甘味が一段と増し、ホクホク感のあるおいしさが生まれています。「一球入魂」の表記が商標登録され、ユニークな名前と味の良さで広く知られています。

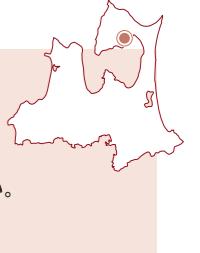
JA十和田おいらせ むつ支店

〒039-0033 むつ市横迎町1-11-35
TEL. 0175-22-1315 FAX. 0175-22-1319
<http://www.jatowada-o.or.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／冷暗所 ●販売期間／9月上旬～10月上旬

※発送後10日ぐらいまでがホクホクして最もおいしい時期です。



にかほ市 でんべいかれい生産グループ

[ノロゲンゲ]

県南部では「スガヨ」と呼ばれている、全長約20cmの深海魚。古くから「浜の滋養食」として知られるほど栄養価が高く、ゼラチン質のブルブルとした食感が特徴です。旬は10月~2月ですが、冷凍された干物があるため、現在では幅広い期間楽しむことができます。汁物・鍋物・煮付けなどの料理のほか、そのまま焼いたり、天ぷらや唐揚げにしても格別です。コラーゲンを多く含んでいるので、女性にも人気があります。

でんべいかれい生産グループ

〒018-0311 にかほ市金浦字塙焚浜133-37
TEL. 0184-38-3248 FAX. 0184-38-3248

ノロゲンゲ(全長約20cm・6尾) 525円(税込)

●賞味期限／2ヶ月(冷凍保存、冷蔵の場合は約1週間)
●販売期間／10月~5月
※海の状況によってご注文に応えられない場合がありますので、あらかじめご了承ください。



秋田県漁業協同組合

[イシモズク]

秋田県では「クロモ」の名で親しまれている天然のモズクで、全て素潜りで収穫されています。細い糸のような枝が密に絡み合って生育するため、味も養殖モズクとは異なり、シャキッとした食感と強い粘りが特徴です。また、カルシウム・リン・鉄分などの栄養素も豊富です。旬は7月~8月。収穫量が少なく、地元では貴重な夏の食材として知られていますが、最近では冷凍技術の向上で通年用に商品化されています。

秋田県漁業協同組合

〒011-0945 秋田市土崎港西1-5-11
TEL. 018-845-1311 FAX. 018-846-5039
<http://www9.ocn.ne.jp/~atgyokyo/>

イシモズク(150g) 315円、(150g・6パック) 1,890円(各税込)

●賞味期限／180日(-18°C以下で保存) ●販売期間／通年



横手市 アップルファーム

[たっぴさんちの八木にんにくソース]

増田町八木地区で江戸時代から栽培されている八木ニンニクは、大玉で甘みがあるのが特徴です。その伝統のニンニクを使い、県立増田高校の生徒と共に開発した商品で、ラベルや商品名も生徒が考案。「たっぴさん」は、チームリーダーのニックネームです。味のベースには、市内で栽培された調理用トマトのシシリアルルージュを使用。ニンニク特有の臭みがなく、パスタをはじめ、ご飯や稲庭うどんにも合う万能ソースです。

アップルファーム

〒019-0702 横手市増田町龜田字柳原129
TEL. 0182-45-3510 FAX. 0182-45-3510

たっぴさんちの八木にんにくソース(120g) 550円(税込)

●賞味期限／12ヶ月(常温保存) ●販売期間／通年
2010年度県高校生商品開発コンテスト加工食品部門優秀賞



横手市 秋田かまくらミート

[秋田由利牛]

黒毛和種といわれる品種で、鳥海山麓の豊かな自然を生かし、一頭一頭丹念に愛情込めて育てられています。12に分かれた肉質の等級のうち、「上物」と呼ばれるA-5、A-4等級の厳選された牛だけを「秋田由利牛」として出荷。良質な水・牧草・秋田米を与え、夏冬の寒暖差が大きい環境で育つため、きめ細かなサシが入った肉質の良さが特徴です。秋田の新たなブランド牛として、首都圏の専門店などからも注目されています。

(有)秋田かまくらミート

〒013-0044 横手市横山町3-16
TEL. 0182-33-0291 FAX. 0182-33-3236 <http://akitakamakura-meat.com/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。 ●販売期間／通年





秋田県漁業協同組合

[イワガキ]

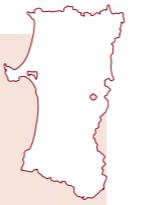
素潜りで漁獲される天然のイワガキは、秋田の夏を代表する味覚。身が大きく濃厚な味わいで、ミネラルなどの栄養分も豊富です。おいしいイワガキが育つ最大の理由は、白神山地や鳥海山のブナ林からの豊かな伏流水。その恵みが海岸に流れ、イワガキの栄養となる良質なプランクトンを育てているからです。県内の各生産地では、おいしいイワガキを後世に受け継いでいくため、ブナ林の植樹活動にも積極的に取り組んでいます。

秋田県漁業協同組合

〒011-0945 秋田市土崎港西1-5-11
TEL. 018-845-1311 FAX. 018-846-5039
<http://www9.ocn.ne.jp/~atgyokyo/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●賞味期限／7日(-10℃以下保存) ●販売期間／7月～8月中旬



三種町 マッシュファミリー

[白神あわび茸]

エリンギとバイリング茸を掛け合わせ、商品化まで3年を費やした新品種のキノコです。白神山地の恵まれた環境を生かし、生産過程において農薬や添加物などは一切使わず、より自然に近い状態で生産されています。笠部分の直径は約10cmで、肉厚でコリコリとした食感はまるでアワビのようです。食物繊維が豊富で、カロリーはほとんどありません。味が程よく染み込み、煮崩れしにくいのも特徴で、幅広い料理に使用することができます。

マッシュファミリー(有)

〒018-2401 三種町鶴川字一村竹51-1
TEL. 0185-85-2227 FAX. 0185-85-3181
<http://mushfamily.co.jp/>

白神あわび茸(2本入)368円、(4本入)735円(各税込)

●賞味期限／7日(冷蔵保存) ●販売期間／通年



三種町 JA秋田やまもと

[ジュンサイ]



日本一の生産量を誇り、味と質の良さでも広く知られる三種町山本地区のジュンサイ。水のきれいな地域でしか生育しないといわれ、寒天質のプリプリした食感が特徴です。また、ポリフェノールなどの成分を豊富に含んでいることから、ヘルシーな食材としても人気を集めています。生ジュンサイの旬は5月～8月で、冷やしてユズだれやワサビ醤油で食べるのが定番です。最近では、冷凍加工技術の向上により、通年の出荷が可能となっています。

JA秋田やまもと

〒018-2104 三種町鹿渡字町後270
TEL. 0185-87-4600 FAX. 0185-87-4200
<http://ja-a-yamamoto.jp/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●賞味期限／生ジュンサイ7日～10日(冷蔵保存)、水煮ジュンサイ約90日(常温保存)
●販売期間／通年



小坂町 ポークランドグループ

[十和田湖高原 ポーク桃豚]

抗生物質などを極力使わず、自然の力を生かした循環型農場で育てたブランド豚です。味の良さに加え、特定の病原菌を持っていないSPF豚(清浄豚)としても人気を集めています。肉質が柔らかく、淡いピンク色をしていることから「桃豚」と名付けられています。甘味のある脂はさっぱりした味わいで、「脂身が苦手」という方にもおすすめです。また、秋田特産の塩もろみを生かした味噌漬けも絶品です。

ポークランドグループ 桃豚加工直売所まんまランド

〒017-0203 小坂町上向字滝ノ下22
TEL. 0186-29-2929 FAX. 0186-29-3033
<http://www.momobuta.co.jp/>

桃豚しゃぶしゃぶセット

(ロースしゃぶしゃぶ肉・バラしゃぶしゃぶ肉各400g、ポン酢・ゴマだれ各1本) 4,200円

桃豚味噌漬けセット

(ロース肉味噌漬け・モモ肉味噌漬け各100g5枚) 5,250円(各税込)

●賞味期限／精肉4日(-10℃以下保存)、味噌漬け30日(冷凍保存)

●販売期間／夏ギフト(受付)6月15日～8月25日、(発送)6月22日～8月30日

※その他、通年用商品もあります。

2010年度食肉産業展銘柄ボーク好感度コンテスト優秀賞



秋田市 二代目福治郎

[鶴の子納豆]

大豆本来の味を生かすため、北海道の十勝平野でしか栽培されていない「鶴の子大豆」で製造した大粒納豆です。一粒一粒ふっくら仕上げているので、モチモチとした食感と濃厚な豆の味が楽しめます。品質管理にも徹底的にこだわり、いつでも自慢の味を提供できる体制を整えています。また、北海道産の黒豆を使用した「光黒納豆」や、小粒大豆のうま味を引き出した「鈴丸納豆」も人気があります。



二代目福治郎

〒010-0921 秋田市大町1-3-3
TEL. 018-863-2926 FAX. 018-863-2916
<http://www.fukuziro.com/>

鶴の子納豆 1パック(30g・2個)500円
光黒納豆(30g・2個)350円
鈴丸納豆(30g・2個)250円(各税込)

●賞味期限／11日(冷蔵保存) ●販売期間／通年
※長期保存する場合は冷凍してください(約3ヶ月)。

2007年度全国納豆鑑評会・全国農業協同組合連合会長賞

2010年度全国納豆鑑評会・厚生労働省医薬食品局食品安全部長賞





仙北市

[生あんもろこし]

「もろこし」は、高級和菓子の落雁とよく似た菓子で、秋田県を代表する銘菓です。漢字では「諸越」と書き、江戸時代に藩主へ献上した際に「諸々の菓子を越えて風味良し」と評されたことが由来といわれています。くら吉の「生あんもろこし」は、上質のこしあんに、もろこしの粉（小豆の粉）をまぶして仕上げた逸品です。しっとりとした食感と上品な甘さで、人気を集めています。

くら吉(有)

〒014-0324 仙北市角館町小人町38-251
TEL. 0187-52-0505 FAX. 0187-52-0515 <http://www.kurakichi.jp/>

生あんもろこし(6個入) 450円、(12個入) 800円
(24個入) 1,550円(各税込)

●賞味期限／10日(常温保存) ●販売期間／通年 2011年度県特産品開発コンクール奨励賞

湯沢市

[栗駒こまちヨーグルト]



男鹿市

[クロヌタウナギ]

地元では「棒アナゴ」の名で親しまれ、根強い人気のある珍味です。棒に刺してじっくり乾燥させており、骨が無いのでそのまま焼いて食べることができます。焼き上げたらツツ切りにし、おろし醤油などで食べるのが一般的です。味・食感ともにウナギやアナゴとは違い、プリプリした歯応えとコクのあるうま味が特徴です。現在、漁を専門にしているのは一人だけで、生産量も少ないとから、さらに人気が高まっています。

(有)ピー・エイチ

〒010-0511 男鹿市船川港船川字海岸通り2-12-8
TEL. 0185-23-2465 FAX. 0185-24-5044 <http://www.oganavi.com/>

クロヌタウナギ(約30cm・2本) 1,050円(税込)

※サイズによって価格が異なります。詳しくは商談の際にお問い合わせください。

●賞味期限／3ヶ月(冷凍保存) ●販売期間／通年



角館を流れる桧木内川は鮎釣りの名所で、アユの薰製は地元の名産品の一つです。「骨まであゆして」はその製造過程で捨てられていた中骨を利用したもので、アユのうま味を生かした新しい特産品として人気が上昇。レンジで温めるだけで、おいしくてヘルシーな「骨せんべい」が手軽に楽しめます。味の決め手は、加熱する前に漬け込む白だしの特製つゆ。一夜干し用のもので、幅広い年代に好まれる味わいに仕上がっています。

清流一夜干 鮎まる本店

〒014-0325 仙北市角館町東勝楽丁2-1
TEL. 0187-55-5867 FAX. 0187-55-5867

骨まであゆして(100g) 420円(税込)

●賞味期限／10日(冷蔵保存)

●販売期間／通年

2011年度県特産品開発コンクール優秀賞



仙北市 清流一夜干 鮎まる本店

骨まであゆして

大館市

「白神生ハム」



スペインのハモンセラーノ製法を基本に、白神産地の氣候に合わせた独自の技術で生産された本格的な生ハムです。スペイン語で「ハモン」は生ハム、「セラーノ」は山を意味しています。「無菌豚」として育てた秋田県産の三元豚と、ミネラル豊富な天日塩のみで仕上げています。白神山地の冷涼な風によって長期熟成された逸品で、柔らかな食感と絶妙な塩味が魅力です。

白神フーズ(株)

〒018-3502 大館市山田寺下24(大館工場)
TEL. 0186-54-0022 FAX. 0186-54-0022
www.shirakami-foods.co.jp/

白神生ハムスライス(50g)

(1年熟成) 788円、(2年熟成) 945円

白神生ハムプロック(200g)

(1年熟成) 2,730円(2年熟成) 3,150円(各税込)

※商品によって重さが異なるため、およそのグラム数でご注文ください。

●賞味期限／2カ月(冷蔵保存) ●販売期間／通年



秋田市

[比内地鶏 金の親子丼の具]



秋田県産の比内地鶏の卵と肉を使用し、味付けにも徹底的にこだわった自慢の組み合わせです。以前は家庭での調理は難しいとされてきた比内地鶏の親子丼ですが、新たな冷凍技術と特殊容器の開発によって商品化に成功。レンジで温めるだけで、「ふわとろ感」のある出来立ての本格的な親子丼が味わえます。その味と手軽さは高く評価され、2011年度の県特産品開発コンクールで最優秀賞を受賞しています。

(株)四季菜

〒010-1101 秋田市太平八田字和岱58-1
TEL. 018-838-2570 FAX. 018-838-2988
<http://www.akita-shikisai.com/>

比内地鶏 金の親子丼の具(1人前・200g) 735円

ギフトセット(200g・4セット) 3,150円(各税込)

●賞味期限／180日(冷凍保存) ●販売期間／通年 2011年度県特産品開発コンクール最優秀賞



東北・新潟のこだわり特産品ガイド



米沢市・朝日町・高畠町 山形県ワイン酒造組合 [山形セレクション認定ワイン]

山形県ワイン酒造組合事務局
〒999-2176 高畠町大字糠野目2700-1高畠ワイン(株)内
TEL. 0238-57-4800 FAX. 0238-57-3888
<http://www.mmy.ne.jp/ywine/>

山形セレクション認定ワイン
2010 嘉-yoshi-スパークリング ピノ・シャルドネ(750ml) 1,793円
2009 シャトーモンサン エクセラン・ルージュ(720ml) 2,570円
2010 マスカット・ブラッシュ(720ml) 1,176円(各税込)
●販売期間／通年(数量限定)

山形県は全国でも有数なワインの生産地です。県内には現在11社のワイナリーがあり、地場産ブドウにこだわった個性のあるワインを生産しています。県ワイン酒造組合は、県が全国に誇るブランド「山形セレクション」の認定機関になっています。専門家などの厳しい審査に合格した3社8銘柄が、2011年度の認定ワインに選ばれました。

山形セレクション認定ワインと、
木村屋のダブルチーズ(ラ・フランス)

鶴岡市 木村屋

[ダブルチーズ(ラ・フランス)]



山形を代表するフルーツとして知られるラ・フランスと、2種類のチーズケーキを組み合わせた贅沢なスイーツです。塩味のチーズを使ったベイクドチーズケーキと、コクのあるミルク風味が特徴のマスカルポーネを使ったレアチーズケーキで、完熟したラ・フランスの果肉を包んでいます。それぞれの味の相性は抜群。一つのケーキで、さまざまなおいしさを楽しむことができます。

(有)木村屋

〒997-0028 鶴岡市山王町9-25
TEL. 0235-22-4530 FAX. 0235-22-4538
<http://www.kimuraya.co.jp>

ダブルチーズ(ラ・フランス) (直径約12cm) 1,575円(税込)

●賞味期限／30日(-18℃以下で保存・解凍後は冷蔵保存で3日) ●販売期間／通年
2011年度やまがたふるさと食品コンクール菓子・飲料部門おいしい山形賞
2012年度モンドセレクション最高金賞

天童市・東根市・寒河江市など
JA全農山形直売センター

[サクランボ]

全国生産量の約7割を占めるサクランボは、山形県を代表する特産品。多彩な品種がある中で、大正時代に東根市の篤農家・佐藤栄助氏が16年の年月をかけて作り出した「佐藤錦」は特別な存在です。ルビーのような輝きと甘酸っぱいおいしさは、現在も全国のファンを魅了し続けています。サクランボは旬が短いため、県のホームページでは収穫に関する最新情報を提供しています。

JA全農山形直売センター

〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-655-3688 FAX. 023-655-3635
<http://www.yamagata-club.jp>

サクランボ(手詰め500g) 5,000円

(バラ詰め700g) 4,300円(各税込)

●販売期間／6月下旬～7月上旬 ※できるだけ早めにお召し上がりください。



山形市・天童市・南陽市 JA全農山形直売センター

[シャインマスカット]

全国3位のブドウ生産量を誇る山形県で、大きな注目を集めている新しいエリート品種です。美しい淡緑の大粒サイズで糖度が高く、その名の通り、マスカット特有の気品ある香りと、豊潤な味をしっかり受け継いでいます。種がなく、皮も薄いので、房から取ってそのまま全部食べられるのが最大の特徴です。現在はまだ希少品種のため、地元での消費や贈答用が中心となっています。

JA全農山形直売センター

〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-655-3688 FAX. 023-655-3635
<http://www.yamagata-club.jp>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●賞味期限／5日(冷蔵保存) ●販売期間／9月中旬～下旬





庄内浜
由良水産加工場
山形県漁業協同組合

イワガキ

日本海沿岸の岩礁で育つ天然イワガキは、庄内地方の夏の風物詩です。産卵を控えてうま味をたっぷり蓄えた乳白色のふっくらした身はほんのり甘く、潮の香が漂います。中でも、養分を蓄えた鳥海山の冷たい伏流水で育った遊佐町吹浦産のイワガキはとりわけ美味で、食通をもうなざせると定評があります。生でそのまま食べるのが一番のおすすめで、その味を目当てに訪れる県外からの観光客も増えています。

山形県漁業協同組合 由良水産加工場
〒999-7464 鶴岡市由良1-8-10
TEL. 023-573-3722 FAX. 023-573-3688
<http://www.kengyokyo.or.jp/>
天然イワガキセット
(3kg・8~10個、ナイフ・軍手付) 4,300円(税・送料込)
●賞味期限／3日(冷蔵保存) ●販売期間／6月~8月

川西町 まつ直ぐ屋

〔米粉シフォンケーキ〕

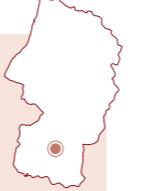
自宅畠で採れた自慢の野菜を使い、漬け物などを加工販売している「まつ直ぐ屋」が、自家産米「はえぬき」の米粉を使用し、一つ一つ焼き上げた手作りのシフォンケーキです。「しっとり」「もちもち」「ふわふわ」の三拍子そろった食感で、特に県内産の紅玉などをたっぷり使ったリンゴ味がおすすめです。生クリームやジャムなどを添えてもおいしくいただけます。米粉100%なので、小麦アレルギーの方にも安心です。

まつ直ぐ屋

〒999-0145 川西町大字下奥田169-1
TEL. 0238-42-5465 FAX. 0238-42-5465
<http://www.massuguya.net>

米粉シフォンケーキ(直径17cm・1個) 1,000円(税込)

●賞味期限／4日(10℃以下で保存) ●販売期間／通年(夏場は品質保持のために注文販売のみ)
2011年度やまと米粉食品コンクールおいしい山形賞



山形市 仁藤商店

〔米粉三色豆腐〕



県内産の大豆にこだわって豆腐を作り続けている仁藤商店の新作で、デザート感覚で味わえる豆腐です。白は山形県産の「エンレイ」、緑は長井市産の「馬のかみしめ」、赤は川西町産の「紅大豆」と、色の違う3種類の大豆を使用。また、県産米「はえぬき」の米粉を加えることで、よりまろやかな甘さに仕上げています。三つの色を生かしたパッケージも、お菓子のようがかわいらしくと評判です。

(株)仁藤商店

〒990-0033 山形市諏訪町1-2-25
TEL. 023-622-2069 FAX. 023-642-8849 <http://nitoh.jp/>

米粉三色豆腐(270g・1パック) 350円(税込)

●賞味期限／5日(冷蔵保存)

2011年度やまとふるさと食品コンクール調理・惣菜加工部門優秀賞



JA全農山形直売センター
米沢市・寒河江市・天童市・尾花沢市など

〔山形牛〕

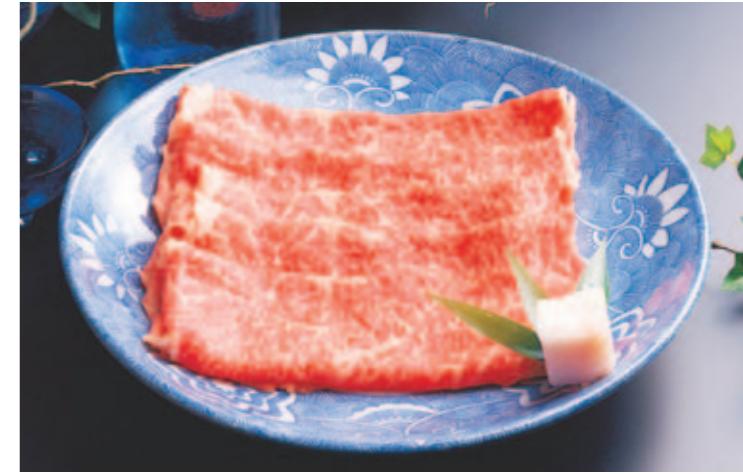
霜降りが細かくきれいに入り、とろけるようなうま味で人気のブランド牛です。豊かな大自然の中で丹精込めて育まれた牛は産地によって「米沢牛」「山形牛」「尾花沢牛」「飯豊牛」などと呼び方が違いますが、山形では昭和30年代半ばから県内産肉牛を総称して「山形牛」として定義し、品質を統一してブランド化を図ってきました。最近では各生産地で品種改良や技術開発が進み、味や品質もさらに向上しています。

JA全農山形直売センター

〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-655-3688 FAX. 023-655-3635
<http://www.yamagata-club.jp>

山形牛バラ焼き肉用(500g) 5,000円
肩ロースすき焼き用(500g) 7,000円(各税込)

●賞味期限／4日(冷蔵保存) ●販売期間／通年



庄内地方
JA全農山形直売センター

〔だだちゃ豆〕

旧鶴岡市域の限られた地域で、江戸時代から大切に守り育ててきた枝豆の在来品種です。さやに生えている毛が茶色で見た目は良くないものの、味は格別。うま味成分であるアミノ酸の一種、アラニンが普通の枝豆より多く含まれているため、クリのようなホクホクした味は一度食べると病みつきになるほどです。JA鶴岡では、1997年に「だだちゃ豆」の商標使用権を獲得し、特産品として保護しています。

JA全農山形直売センター

〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-655-3688 FAX. 023-655-3635
<http://www.yamagata-club.jp>

価格は商談の際にお問い合わせください。

●賞味期限／約2日(冷蔵保存) ●販売期間／8月下旬～9月上旬





鶴岡市 羽黒・のうきょう食品加工 [庄内柿チョコチップ]

地元農産物の加工販売を手掛けている「羽黒・のうきょう食品加工」が規格外の庄内柿を活用しようと、鶴岡市の洋菓子店「佐徳北家」と連携して開発した产品です。庄内柿のスライスを乾燥させて半生状態にし、チョコレートでコーティングしたお菓子で、しっとりした食感と、柿とチョコの組み合わせが新鮮です。柿の甘さを生かした上品な味わいが口コミで広がり、地元の人気商品となっています。

羽黒・のうきょう食品加工(有)
〒997-0131 鶴岡市羽黒町川代字川代山406
TEL. 0235-62-2200 FAX. 0235-62-2584
<http://www.896215.com/>
庄内柿チョコチップ(8袋入)630円(税込)
●賞味期限／60日(直射日光を避け20℃以下で保存)
●販売期間／通年(原材料の状況で販売を休止する場合があります)
※原材料の一部に大豆、乳成分を含みます。



暑さが厳しい日中に糖分をたくさん作り、涼しい夜にしっかり蓄える。山形県の盆地特有の気候がモモのおいしさを育んでいます。「川中島白桃」は県の主力品種で、質・量ともにトップ。白くきめ細かな果肉と、果汁をたっぷり含んだ、とろけるような味わいは格別です。出荷時期は他産地の収穫が終わる9月上旬から中旬まで。主産地では光センサーの糖度測定機を導入し、規定のレベルに達したものだけを出荷しています。

JA全農山形直売センター
〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-655-3688 FAX. 023-655-3635
<http://www.yamagata-club.jp>
川中島桃(6~8個・2kg)3,000円、(9~12個・3kg)4,000円(各税込)
●保存方法／冷暗所で保存 ●販売期間／9月上旬～中旬



JA全農山形直売センター
寒河江市・山形市・天童市・東根市など
「川中島白桃」



「山形讚香」 出羽の里

日本酒の原点は酒米にあります。「山形讚香」は10年の歳月をかけて開発した酒米・出羽燐々(さんさん)を使い、酒造組合が技術の粋を尽くして開発したオリジナルブランドの純米大吟醸です。一方、出羽燐々に次いで県が開発した酒米・出羽の里を原料にしたのが純米酒「出羽の里」で、吟醸並みの高品質と、一般酒並みの価格を実現。現在23の蔵元が厳しい条件をクリアし、「山形セレクション」の認定を受けています。

山形県酒造組合
〒990-0041 山形市緑町1-7-46
TEL. 023-641-4050 FAX. 023-631-0903
<http://www.yamagata-sake.or.jp>
**山形讚香(720ml)3,150円、
出羽の里／
和田酒造(資) 特別純米酒 あら玉(720ml)1,260円、
東北銘醸(株) 生酛純米 初孫(720ml)1,155円、
(株)小嶋總本店 純米吟醸酒 東光(720ml)1,365円(各税込)**
●販売期間／通年



天童市 三和油脂 「つや姫こめ油」

山形県の新ブランド米「つや姫」のぬかと、三和油脂が長年培ってきた技術を集約して生まれた高級食用油です。米ぬかに含まれる高い栄養成分を壊さず、風味も逃がさないように圧搾精製された油はあっさりとしていて、熱を加えると味わいが増すという特色があります。和食だけでなく、イタリア料理や中華料理ともよく合います。また、パッケージのデザインがおしゃれで、贈答用としても好評です。

三和油脂(株)
〒994-0044 天童市一日町4-1-2
TEL. 023-653-3021 FAX. 023-653-3960
<http://www.sanwa-yushi.co.jp>
つや姫こめ油(180g・200ml)1,680円(税込)
つや姫ギフトセット
(つや姫こめ油180g・1、つや姫バスタ200g・4)3,150円(各税込)
●賞味期限／つや姫こめ油1年半(直射日光を避け、常温で保存)
つや姫バスタ1年(高温多湿の場所・直射日光を避けて保存) ●販売期間／通年
2011年度優良ふるさと食品中央コンクール新製品開発部門農水省食料産業局賞



尾花沢市・村山市・大石田町・大江町など
JA全農山形直売センター

[スイカ]



山形県でスイカといえば、誰もが思い浮かべる「尾花沢すいか」。シャキシャキした食感と抜群の甘さが自慢で、8月の生産量では全国一を誇っています。スイカの産地は、尾花沢市がある県北東部の北村山地域に集中。この地域はスイカ栽培に適した火山灰土に覆われ、盆地特有の昼夜の気温差も甘みを強くしています。現在では糖度管理なども徹底し、ブランド力の維持と向上に努めています。

JA全農山形直売センター
〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-655-3688 FAX. 023-655-3635
<http://www.yamagata-club.jp>

**スイカ(1玉)2,800円
(2玉)4,600円(各税込・参考価格)※1玉・7~8kg**
●賞味期限／5日～7日 ●販売期間／8月上旬～下旬



長井市 吉田製粉

[手軽に飲むだけ玄米食]

その名の通り、栄養価の高い玄米を簡単に食生活に取り入れることができるよう工夫した新感覚の产品です。県内産の特別栽培うるち米だけを使った米粉で、味の良さでも人気です。1日大さじ2～3杯を目安にお湯や水、お茶、ホットミルクなどに溶いて飲むだけで、玄米に含まれる豊富なビタミンやミネラルを手軽に摂取できます。スープや味噌汁の隠し味など、新しい活用も広がっています。

吉田製粉(株)
〒993-0061 長井市寺泉353-1
TEL. 0238-88-3001 FAX. 0238-88-3003
<http://ysf.jp/gen>
手軽に飲むだけ玄米食(200g・1袋)423円(税込)
●賞味期限／1年(18℃以下保管)
※保存料を使用していないため、開封後は早めにお召しあがりください。
2011年度やまがた米粉食品コンクール最優秀賞





新発田市 菊水酒造

[Le菊水/Bio菊水越後姫]

「Le菊水」は、県特産の洋ナシ「ル レクチエ」の果汁をふんだんに使って菊水の純米酒で仕込んだ、華やかな香りが自慢のフルーティーなお酒です。「Bio菊水越後姫」は、スッキリとした辛口の日本酒をベースに、新潟県のブランドイチゴ「越後姫」の果汁と乳酸菌発酵酒粕を使った新感覚のお酒。アルコール度数が5%と飲みやすく、乳酸菌発酵酒粕由来のヨーグルトのような酸味とぜいたくに使用した越後姫の甘さのバランスが絶妙です。

菊水酒造(株)
〒957-0011 新発田市島潟750
TEL. 0254-24-5111 FAX. 0254-23-5255
<http://www.kikusui-sake.com/>

Le菊水(720ml)2,000円
Bio菊水越後姫(500ml)1,260円※いずれも参考小売価格(各税込)

●保存方法／要冷蔵(Bio菊水越後姫)／常温保存(Le菊水)

Bio菊水越後姫▶



菊水酒造のLe菊水

村上市

ノドグロ

口を開けると喉の中が黒いことから新潟では「ノドグロ」と呼ばれていますが、一般的には「アカムツ」で知られる高級魚。主に底びき網で漁獲され、底びき網が禁漁となる7~8月はえ縄で漁獲されるため、通年に渡って県内各地で水揚げされています。新潟の「のどぐろ」は鮮度の良さで知られ、外観が美しいだいだい色です。脂がよく乗った白身で、食感がとろりとしており、刺身や焼き物、煮付けなどのさまざまな料理で味わえます。

新潟漁業協同組合 岩船港支所 岩船港直売所

〒958-0058 村上市岩船港町3144-21
TEL. 0254-56-7107 FAX. 0254-56-7371
<http://www.iwafuneyokou.com>



価格などは商談の際にお問い合わせください。 ●販売期間／通年

長岡市 タカノ

[にいがた和牛ジャーキー]

新潟県のブランド牛「にいがた和牛」と新潟の地酒を使用したジャーキー。地酒を使った醤油ベースのタレに漬け込み、じっくりと乾燥・燻煙(くんえん)して仕上げました。和風テイストだから、ビールはもちろん、日本酒との相性も抜群です。新潟では食後も長めにお酒を飲む人が多く、そうした席でも「和風ジャーキー」は人気です。軽くあぶってみると、さらにおいしさが実感できます。

(株)タカノ 〒940-1143 長岡市片田町樋上1133
TEL. 0258-22-2982 FAX. 0258-23-2373 <http://www.e-meat-takano.co.jp/>

にいがた和牛ジャーキー(23g)698円
詰め合わせ(23g・5袋)3,980円(各税込)

●賞味期限／180日(常温保存) ●販売期間／通年



新潟市 鳥梅

[にいがた地鶏 カレーセット・鍋セット]

新潟県原産の天然記念物の蜀鶏(とうまる)と名古屋種、横斑ブリマスロックを交配して生まれた地鶏です。うま味成分が多く、脂肪分が少ないのでヘルシーで、ジューシーな味わいから「3拍子そろった地鶏」といわれています。スパイシーでコクのある地鶏カレーは、1パック200gで6個セット。鍋セットは、にいがた地鶏の精肉(350g)と、地鶏のガラをじっくりと炊き上げた醤油味のスープ(300g)の組み合わせです。

(株)鳥梅

〒950-0134 新潟市江南区曙町4-9-2
TEL. 025-382-2311 FAX. 025-382-6681 <http://www.toriume-food.co.jp/>
にいがた地鶏 カレーセット(6パック・各200g)3,150円
にいがた地鶏 鍋セット(精肉350g・スープ300g)3,990円(各税込)
●賞味期限/保存方法／カレーセット 製造日から2年(常温保存)、鍋セット 製造日から180日(-18℃以下で保存)





新潟市 丸榮製粉

[米粉入りから揚げ粉]

新潟県産コシヒカリの米粉を配合したから揚げ粉。米粉の特性により衣はカリッと仕上がり、油の吸収が少ないのでヘルシーで、冷めても固くなりにくいなどの特徴があります。素材に下味を付ける必要がなく、粉を水で溶いた中に肉を少し漬け込んでから揚げるだけ。味は「にんにく醤油味」「新潟カレー味」「辛口カレー味」の3種類です。特にカレー味のから揚げは、新潟県ではB級グルメとして人気があります。

丸榮製粉(株) 〒950-0163 新潟市江南区東船場5-1-7
TEL. 025-382-3511 FAX. 025-382-3513
<http://www.maruei-s.co.jp>

お米の入ったから揚げ粉、新潟カレー味から揚げ粉、辛口カレー味から揚げ粉(各1kg) 1,260円(各税込)

●賞味期限／180日(常温で保存) ●販売期間／通年

南魚沼市

[魚沼美雪ます]

母はニジマス、父はアメマス(イワナ属)の交配種で、新潟県が約10年の歳月をかけ開発した魚です。魚沼産コシヒカリの栽培にも使われる越後三山から湧き出した豊富な水の中で、丹誠を込めて育てられています。切り身は、美しいオレンジ色。モチモチした歯応えのある肉質で、程よく脂が乗り、上品な甘みが特徴です。刺身、カルパッチョなどの生食はもちろん、しゃぶしゃぶも絶品です。

新潟県にじます組合

〒949-7114 南魚沼市泉甲723
TEL. 025-775-2587 FAX. 025-775-2973

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／通年



佐渡市

「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」

かみしめるほどお米の甘みと独特の粘りが増し、口の中にうま味が広がります。「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」は、品質・食味へのこだわりに加え、当地比5割以上の減農薬・減化学肥料を実践するだけではなく、生きものを育む農法や生きものの調査を実践し、田んぼにすむ小さな命を育むとともに、トキの餌場としての役割を担っています。また、売上の一部をトキ保護募金に寄付されることから、食べることでトキの野生復帰活動に参加できます。

JA佐渡 営農事業部 米穀販売課

〒952-1208 佐渡市金井新保44番地1
TEL. 0259-63-3101 FAX. 0259-63-3110
<http://www.ja-sado-niigata.or.jp/>
取引窓口／(株)コープ佐渡 米穀センター

朱鷺と暮らす郷づくり 認証米

規格は2kgまたは5kg、業務用20kg
一般ギフト3,300円(5kg・税・送料込)

●保存方法／高温多湿を避けて、冷暗所で保管
●賞味期限／10月～なくなり次第終了
世界農業遺産(GIAHS)の登録が決定(先進国で初)



佐渡市 椿屋

[SADO(椿オイル)と花の木の珍味]

佐渡は椿が群生する日本最北の地であるため、木に虫が付きにくく、農薬を使う必要がありません。「SADO」は天日干した種の抗酸化成分を保持できる圧搾法(あっさくほう)によって熱や水分を加えずに仕上げた純度100%の椿オイルです。「花の木の珍味」は、カニなどの海の幸を中心に、佐渡の恵みを丸ごと地酒とオイルでじっくり煮詰めうまさを引き出しました。添加物、防腐剤を一切使用しないこだわりの逸品です。

椿屋(株)

〒952-0612 佐渡市貝塚1111-1

TEL. 0259-63-5555 FAX. 0259-63-5554 HPは開設準備中

SADO(椿オイル・72ml) 4,800円

花の木の珍味(60g) 1,000円(各税込)

※ギフト用も準備中です。

●賞味期限／SADO椿オイル(常温1年) 花の木の珍味(冷凍解凍後10日)



長岡市 長岡野菜ブランド協会

[山古志 かぐらなんばん]

長岡伝統野菜の一つ。神楽面に似ていることが名前の由来といわれ、中越地震で被害にあった山古志地区の復興シンボルになっています。大きさはバブリカとピーマンの中間ぐらいで肉厚。種を中心とした白い綿に辛味があり、夏野菜のため出荷時期が限定されます。柔らかい辛味のため、チャーハンやパスタと料理用途が幅広く、近年ようやく加工商品が開発され、かぐらなんばん味噌、オイル、醤油、業務用の冷凍品や塩漬けがあります。

長岡野菜ブランド協会事務局
(長岡中央青果市場内)

〒940-2127 長岡市新産1-1-15
TEL. 0258-46-7317 FAX. 0258-46-6919
<http://nagaokachuo-seika.co.jp/>

山古志かぐらなんばん(200g) 150～200円(税込)

●販売期間／7月末～10月中旬





南魚沼市
や い ろ す い か
[八色西瓜] 🎉

魚沼地域は夏季の昼夜の温度差が大きく、非常に糖度が高いスイカが生産されます。八色西瓜は中心部のみならず、皮の近くまで甘いと評判。出荷前に全てのスイカを光センサーにかけて外観・熟度・糖度を測定するため、当たり外れがないことも特徴です。名前の「八色」とは、春から秋にかけて八色の草花(こぶし・桜・つづじ・藤・チューリップ・椿・ひまわり・コスモス)が咲き乱れる八色原のことを意味しています。

窓口／JA魚沼みなみ 園芸畜産課
〒949-6608 南魚沼市美佐島1834-1(本店)
TEL. 025-777-3180 FAX. 025-777-3842
<http://www.ja-uonuma.or.jp>
八色西瓜 1個玉(1箱・Lサイズ)2,000円
2個玉(1箱・Lサイズ)4,700円(各税込)
●販売期間／7月下旬～8月初旬ごろ



村上市

[イワガキ] 🎉

7月～8月に岩船港の比較的近い沖合に船を出し、潜水によって漁獲されます。一般的に流通しているマガキと異なり、イワガキは夏に旬を迎えるために生食で楽しむことができます。「海のミルク」といわれるマガキに対して「海のチーズ」と称されるほど、濃厚かつクリーミーな味わいが特徴です。栄養価が高く、新鮮なイワガキを殻から出して生で食するのは、新潟の夏の醍醐味。大粒なイワガキほど味も濃厚です。

新潟漁業協同組合 岩船港支所 岩船港直売所
〒958-0058 村上市岩船港町3144-21
TEL. 0254-56-7107 FAX. 0254-56-7371 <http://www.iwafunegyokou.com>
価格などは商談の際にお問い合わせください。
●販売期間／7月～8月



糸魚川市
こし
[越の丸茄子]



新潟県園芸研究センターで育成され、管内で栽培が開始されてから30年になる品種。色が濃く光沢のある直径10cm程度の大きな丸いナスで、甘みが強く実がしまっており、煮崩れしないのが特徴です。皮の部分はしっかりしていますが、中心部は調理をすると柔らかく、ステーキや田楽など、煮たり焼いたりする料理に適した食材です。築地などの首都圏にも多く出荷しており、料亭などでも活用されています。

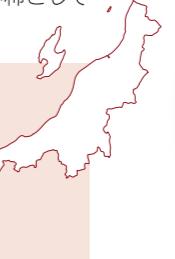
窓口／JAひすい営農部
〒941-0007 糸魚川市大字大和川436
TEL. 025-552-6272 FAX. 025-553-0261
<http://www.ja-hisui.or.jp>
越の丸茄子AM(2kg・9玉入り)2,100円(税込)
●保存方法／高温多湿直射日光を避け冷蔵庫等で保存
●販売期間／7月～10月中旬



新潟県
「おけさ柿」

新潟県産の独自ブランドで、代表産地である佐渡の民謡「佐渡おけさ」が名前の由来です。種が無く、それが越後の七不思議に次ぐ8番目の謎であることから「八珍柿」とも呼ばれています。果肉は濃いオレンジ色で、生活習慣病の予防になるといわれるリコピンやビタミンCが豊富に含まれています。渋柿なので、炭酸ガスやアルコールで渋を抜いてから出荷。食感が柔らかく、甘味の強い柿として人気を集めています。

窓口／JA全農にいがた園芸部
〒950-1101 新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580 FAX. 025-232-1541
<http://www.nt.zennoh.or.jp/>
おけさ柿(3kg・18～20玉)3,000円(税込)
●販売期間／10月下旬～11月上旬



新潟県

ゆき むろ や
[越後雪室屋]

雪国に降り積もった雪を「雪室」に貯蔵すると、空間は気温0℃、湿度90%以上の高多湿状態が保たれます。古くから伝わるこの保蔵技術を活用し、食材の新たな味を引き出しているのが「雪室」関連の商品です。米などの穀類は採れたての食味が守られ、根菜類はデンプンの糖化が進んで甘みが増加。また、酒や味噌などの発酵食品は静かな低温熟成によってまろやかな風味になり、コーヒーも飲みやすいと好評です。

窓口／にいがた雪室ブランド事業協同組合(越後雪室屋事務局)
〒950-0909 新潟市中央区八千代1-2-19
TEL. 025-242-3005 FAX. 025-242-3003 <http://yukimuroya.com/>

価格などは商談の際にお問い合わせください。

【越後雪室屋の主な商品】
米・精肉・そば・味噌・お茶・コーヒー・地酒・果実・野菜・水産加工物・ジェラート・惣菜など
※季節や生産者の都合などにより、商品が変更になる場合があります。最新の取扱商品については、HPで詳しく紹介しています。



新潟県

[新潟茶豆] 🎉

新潟県は日本有数の作付面積を誇る枝豆の産地です。JA全農にいがたでは、出荷時期や特性により「新潟えだまめ」「新潟茶豆」「新潟あま茶豆」に分類しています。茶豆はさやの中の薄皮が茶色で、ゆでると独特の香りが広がり、かむほどにおいしさを実感できると評判です。産地ではこの自慢の味を最大限に引き出すため、8割ほどの実入りで収穫しています。「新潟茶豆」はその中でも、8月の前半が出荷最盛期となる茶豆です。

窓口／JA全農にいがた園芸部
〒950-1101 新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580 FAX. 025-232-1541
<http://www.nt.zennoh.or.jp/>

新潟茶豆(1袋・250g)350円～450円(税込)※参考価格
●販売期間／7月下旬～8月中旬





アンテナショップリスト

各県のアンテナショップには、この特産品ガイドに掲載した以外にも、多くの魅力的な特産を取り揃えています。お近くにお越しの際は、ぜひ足をお運びください。



[いわて銀河プラザ]

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 5-15-1 南海東京ビル 1F
TEL：03-3524-8282 URL：<http://www.iwate-ginpla.net/>



[宮城ふるさとプラザ]

住所：〒170-0013 東京都豊島区東池袋 1-2-2 東池ビル 1・2F
TEL：03-5956-3511 URL：<http://cocomiyagi.jp/>



[ふくしま市場]

住所：〒134-0084 東京都江戸川区東葛西 9-3-3 イトーヨーカドー葛西店内 1F
TEL：03-5659-2762 URL：<http://www.tif.ne.jp/bussan/fukushima/index.html>



[福島県八重洲観光交流館]

住所：〒104-0028 東京都中央区八重洲 2-6-21 三徳八重洲ビル 1 階
TEL：03-3275-0855 URL：<http://www.tif.ne.jp/jp/sp/yaesu/>



[あおもり北彩館東京店]

住所：〒102-0071 東京都千代田区富士見 2-3-11 青森県会館 1 階
TEL：03-3237-8371 URL：<http://www.umai-aomori.jp/buy/antennashop/antennashop.phtml>



[あきた美彩館]

住所：〒108-0074 東京都港区高輪 4-10-8 ウイング高輪 WEST III 1 階
TEL：03-5447-1010 URL：<http://www.akita-bisakan.jp/>



[秋田ふるさと館]

※秋田県物産振興会が運営
住所：〒100-0006 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 1F
TEL：03-3214-2670 URL：<http://www.a-bussan.jp/shop/tokyo/>



[おいしい山形プラザ]

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 1-5-10 ギンザファーストファイブビル 1F・2F
TEL：03-5250-1750 URL：<http://www.oishii-yamagata.jp/>



[表参道・新潟館ネスパス]

住所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-11-7
TEL：03-5771-7711 URL：<http://www.nico.or.jp/nespace/>



[きた東北発見プラザjengo]

住所：〒542-0081 大阪市中央区南船場 3-4-26
TEL：06-6241-7144 URL：<http://www.jengo.jp/>



[みちのく夢プラザ]

住所：〒810-0001 福岡市中央区天神 2-8-34 住友生命福岡ビル 1 階
TEL：092-736-1122 URL：<http://www.north-tohoku.gr.jp/puraza/>

※各県のアンテナショップでは、この特産品ガイドに掲載している商品を取り扱っていない場合がございます。あらかじめご了承ください。

選考委員

委員長

伊藤 房雄 東北大学大学院農学研究科 教授

委 員

中山 知子 農林水産省 東北農政局企画調整室 室長

吉原 ひろこ 食育研究家・料理研究家

小巻 克巳 独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センター 所長

野原 巳香 ライター・編集者

關 哲夫 元 独立行政法人水産総合研究センター 東北区水産研究所 所長

平井 正人 (株)ダル・マットグループ 代表取締役社長

若林 宏保 (株)電通 中部支社クリエイティブ・ソリューション局 プランニングディレクター

※本誌のご利用について

本誌で紹介している特産品等の掲載内容は、各特産品の生産者・販売業者または関連団体からご提供いただいた情報をもとに作成しています。各特産品の製法や価格など掲載内容は、生産者や販売業者等の諸事情により変更される場合があります。また、各特産品に関する具体的なお問い合わせは、それぞれの特産品紹介欄に記載している連絡先へお願ひいたします。((公財)東北活性化研究センターでは、各特産品に関する個別具体のお問い合わせへの対応や商談の仲介はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。)

※禁無断転載

マークの説明	
ロングセラー	発売されてから10年以上経つロングセラー
企画開発品	地域の活性化事業などで開発された特産品
限定グルメ	他の地域では生産できない特産品
ただいま復興中	生産者が被災して再建、復興に取り組んでいる

東北・新潟のこだわり特産品ガイド

2012夏・秋

発行／平成24年6月

発行所／公益財団法人 東北活性化研究センター

編集責任者／牛尾陽子

住所／〒980-0021
仙台市青葉区中央2丁目9番10号(セントレビル東北9F)

TEL／022-225-1426(代)

FAX／022-225-0082

URL／<http://www.kasseiken.jp>



公益財団法人
東北活性化研究センター

〒980-0021 仙台市青葉区中央2丁目9番10号(セントレ東北9F)
Tel.022-225-1426(代) Fax.022-225-0082
ホームページ <http://www.kasseiken.jp>