Tohoku & Niigata SPECIAL FOOD SELECTIONS

東北・新潟のこだわり 特産品ガイド 2015

「東北の元気な味を全国へ」と、新潟県を含む7県から選び抜かれた特産品の数々。それぞれの産地の豊かな風土と人々の技が育んだ逸品ばかりを満載しています。

はじめに

「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」は、これまで2011冬・2012春版と2012夏・秋版を刊行し、各方面からご好評をいただきました。この度の新しい2015年版では、その土地ならではの栽培方法や品種にこだわった東北・新潟の「伝統野菜」に特に着目して、特集を組んでおります。

伝統野菜は各地で代々受け継がれ、手間暇に加え、作り手の真心を込めて育てられた「食の文化財」ともいうべきものです。東北・新潟の伝統野菜は、京野菜や加賀野菜と並んで、日本の食の豊かさや多様性、歴史の奥深さを私たちに教えてくれます。是非このガイドをご覧になって、私どもの地域が誇る産品を知っていただき、味わっていただきたいと思います。さらには、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直接楽しんでいただきたいと願っております。

東日本大震災より4年が経過し、復興も着実に進んでまいりました。今こそ東北の美しい絶景や温泉、心躍る各地の祭り、あるいは手仕事の確かさが感じられる工芸品、そして何よりも現地でなければ味わえない美味の数々に巡り会う旅を体験されてはいかがでしょうか。皆様のお越しを心よりお待ち申し上げております。

最後にこのガイドの制作にあたり、東北6県、新潟県、掲載商品選考委員会委員の皆様、生産者の皆様を始めとする関係各位のご協力に対し、心から御礼申し上げます。

2015年　3月

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 2015

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

CONTENTS

03 各県の知事からのメッセージ

05 巻頭特集 ～風土に根差し、先進の気概で生きる～

［福島県二本松市］
特定非営利活動法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会
有機農業と加工品で里山再生

［新潟県南魚沼市］
荒川治美さん
若い力を生かす農業

09 岩手県
○南部かしわ（盛岡市）　○黄金こめ豚ハム・ソーセージ（一関市）　○カシオペア・ブルー（ブルーベリー）（二戸市）
○三陸あわび茸（洋野町）　○オリジナルりんごロマンシリーズ・紅ロマン（奥州市）　○あま茶（九戸村）
○いわて蔵ビール（一関市）　○山葡萄ワイン紫雫（しずく）（野田村）　○山田のおみごと（アカモク佃煮）（山田町）
○三陸の旬魚燻製シリーズ（大船渡市）　○レトルトシリーズ（いわて短角牛厚切りビーフシチューなど）（久慈市）
○男山大吟醸酒粕のアイス（宮古市）　○岩泉ヨーグルト（岩泉町）　○食用ほおずき（岩泉町）
○サクサク有機玄米と雑穀（玄米シリアル）（軽米町）

15 宮城県
○金華〆さば（石巻市）　○みやぎサーモン（石巻市）　○ホヤ（石巻市）　○牡蠣燻製オリーブオイル漬け（石巻市）
○厳選 焼き海苔（東松島市）　○和豚もちぶた（大河原町）　○漢方和牛（栗原市）　○伊豆沼ハム発酵生サラミ（登米市）
○光センサー選果の蔵王なし（蔵王町）　○ソラマメ（仙南地域）　○仙台小ねぎ（涌谷町）　○エゴマ（色麻町）
○澤乃泉（大吟醸・純米大吟醸・特別純米酒）（登米市）　○純米大吟醸蔵王昇り龍（白石市）　○三陸海の幸クッキー（石巻市）

21 福島県
○ルレーヴ 国産果実のドライフルーツ（福島市）　○桃の恵み／伊達の蜜桃（伊達市）　○若桃の甘露煮（伊達市）
○蔵醍醐クリームチーズのみそ漬（南相馬市）　○なつはぜふるーてぃエール（福島市）　○ふくしまの日本酒（福島県）
○キンキ入り焼き抜きかまぼこ貴千（いわき市）　○にしんの山椒漬け（会津坂下町）　○どんこ肝つみれ（相馬市）
○うつくしまエゴマ豚 ロース味噌漬（郡山市）　○福島牛（県内各地）　○3色アスパラガス（会津地方）
○塩糀ドレッシング（会津若松市）　○挽きたて会津山塩（北塩原村）　○稲穂めん（白米・玄米）（いわき市）

27 特集　東北・新潟 伝統野菜・地域野菜マップ
受け継がれてきた一番の理由は「おいしいから」

29 青森県
○ふかうら雪人参（深浦町）　○大鰐温泉もやし（大鰐町）　○あおもり倉石牛（五戸町・新郷村）　○嶽きみ（弘前市）
○青森黒にんにく（八戸市）　○野辺地葉つきこかぶ（野辺地町）　○津軽海峡本マグロ（竜飛岬周辺海域）
○八戸前沖銀鯖贅沢りんごワイン煮込み– 特製味噌仕立て（八戸市）　○鯖の冷燻（八戸市）　○御なたね油（横浜町）
○黄色いリンゴ（県内各地）　○樽熟バルサミィアップル（平川市）　○あおもりシードル（青森市）
○純米大吟醸じょっぱり華想い（弘前市）　○飲むヨーグルト ザ・プレミアム（新郷村）

35 秋田県
○山の芋（大館市）　○ジュンサイ（三種町）　○稲庭うどん（湯沢市）　○ギバサ（男鹿市）　○とんぶり（大館市）　○比内地鶏（潟上市）
○あきたこまち（県内各地）　○エダマメ（秋田市）　○きりたんぽ・比内地鶏スープ（秋田市）
○秋田しょっつる（男鹿市）　○ひとくちいぶりがっこ（大仙市）　○いぶりがッキー（湯沢市）　○天然トラフグ（秋田市）
○生あんもろこし（仙北市）　○大吟醸 福小町（湯沢市）

41 山形県
○山形セレクション認定ワイン（県内各地）　○シュワレート（りんご、ラ・フランス、ぶどう、さくらんぼ）（天童市）
○山形ショコらんぼ（上山市）　○つや姫（県内各地）　○ラ・フランス（天童市・東根市・上山市など）
○サクランボ（天童市・東根市・寒河江市など）　○リンゴ（朝日町・東根市・天童市など）　○庄内柿（鶴岡市・酒田市など）
○枝豆（鶴岡市・寒河江市など）　○あみえび醤油（酒田市）　○梅なめこ酢（真室川町）　○玉こんにゃく入りおみ漬（高畠町）
○総称山形牛（米沢市・寒河江市・天童市・尾花沢市など）　○すぐ食べられる山形いも煮（中山町）　○つや姫ひやむぎ（天童市）

47 新潟県
○佐渡寒ブリ（佐渡市）　○越後柳カレイ（新潟市）　○新潟南蛮エビ（県内各地）　○魚沼美雪ます（南魚沼市）
○イワガキ（村上市）　○にいがた菊鮭寿し（長岡市）　○ノドグロ（村上市）　○山古志かぐらなんばん（長岡市）
○大口れんこん（長岡市）　○帛乙女（新潟市）　○新潟茶豆（県内各地）　○越後姫（県内各地）　○ル レクチエ（県内各地）
○おけさ柿（県内各地）　○越後姫のいちご練乳サンド（糸魚川市）

53 アンテナショップ一覧　　54 選考委員一覧

各県の
知事からの
メッセージ

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。

いわての食材はみんなの財産!

岩手県知事
達増拓也

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対し、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、生産者が心を込めて作った食財と、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、安全・安心で高品質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。

決め手は、青森県産。

青森県知事
三村申吾

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深い山々を有し、日本海、太平洋、津軽海峡と三方を海に囲まれています。

森が育んだきれいな水と健康な土からつくられる、日本一の青森りんごやにんにくなどの農産物、丹精込めて育てられた倉石牛などの畜産物、寒流と暖流が織りなす豊かな海と穏やかな陸奥湾から揚がるマグロやサバ、ホタテなどの新鮮な魚介類、そして地域の人々に育まれた郷土色あふれる多彩な食文化。青森は四季を通じて食の魅力にあふれています。

この豊かで恵まれた自然環境の中で、青森の生産者が「正直」に「まじめ」につくった「青森のうまいものたち」。自信を持ってお薦めします。

美の国・秋田をご堪能ください!

秋田県知事
佐竹敬久

秋田県は、「白神山地」に代表される豊かな自然に加え、「ナマハゲ」など重要無形民俗文化財が17件と全国最多を誇り、風光明媚で伝統文化に恵まれています。

食文化については、厳しい冬を乗り切るための「発酵技術」が発達し、日本酒やいぶりがっこ、しょっつるなど、多くの食品に継承されております。また、稲庭うどんや比内地鶏、あきたこまちに加え、最近は、「北限の秋田ふぐ」(トラフグ)や日本一を目指すエダマメなどのブランド化に力を入れています。

今回は、伝統に裏打ちされたものから最新のものまで、秋田県自慢の食品をご紹介させていただきます。この機会に是非、秋田の食を手に取っていただき、ご賞味ください。

「食材王国みやぎ」の復活

宮城県知事
村井嘉浩

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。

震災から4年が経過し、生産基盤や施設の復旧も進み、宮城の優れた食材、素材を活かした加工品を安定して御提供できるようになりました。

宮城県は、豊かな自然に囲まれ、海・山・大地の育む多彩で豊富な食材に恵まれています。さらに、生産者のこだわりの技や、安全・安心の確保を基本とした信頼に応えるものづくりが、宮城の食の魅力を生み出しています。

今回、これまでの御支援と自然の恵みに感謝しながら作った自慢の品を全国の皆様に御紹介いたします。さらに磨かれ、輝きを増した「食材王国みやぎ」の逸品をぜひ、御賞味ください。

旨さ満開!
「福が満開、福のしま。」

福島県知事
内堀雅雄

皆様には、いつも「ふくしま」を応援いただき、誠にありがとうございます。

四季折々の豊かな自然に囲まれ、歴史と伝統が息づく「ふくしま」では、高い理想と誇りを持つ生産者によって、大地・太陽・水の恵み、何より真心がこもった“食の逸品”が数多く生み出されています。

国内外の品評会で高い評価を受けている「日本酒」、品質管理の徹底した「福島牛」、様々なブランド野菜や個性豊かな加工食品など、選りすぐりの産品を、自信を持って御紹介します。

また、平成27年春には「福が満開、福のしま」と題し「ふくしまデスティネーションキャンペーン」が行われます。美味しい食、花の名所、豊富な温泉など魅力満載の福島へ、是非お越し下さい。

おいしい食の産地山形

山形県知事
吉村美栄子

山形は、美しく豊かな自然の中で、生産農家が丹精込めて育んだ日本を代表するブランド米「つや姫」、日本一の生産量を誇る「さくらんぼ」、おいしい「総称山形牛」など、多彩な農産物が魅力です。

また、こうした農産物を使った様々な加工食品が商品化されており、6次産業化により「食産業王国やまがた」を目指しております。

生産・製造に携わる人々の想いが込められた、山形の豊かな食をご紹介いたします。

是非ご利用いただくとともに、山形に足をお運びください。

「うまさぎっしり」新潟からのこだわりの逸品

新潟県知事
泉田裕彦

新潟には、自然や風土、そして人が支える「美味さ」があります。

豊かな自然環境に恵まれ、信濃川などの大河がもたらす肥沃な大地や寒暖流が交差する日本海から、四季を通じて多彩な農林水産物がとれる新潟はまさに「うまさぎっしり」食の宝庫です。

今回は、その中でも、新潟の生産者が心をこめて作る美味しくて安全で安心な農産物や新鮮な魚介類など、選りすぐりの新潟自慢の逸品をご紹介します。

これを機会に新潟の「美味さ」をどうぞお楽しみいただきますとともに、できれば、新潟にお越しいただき、新潟の美しい自然やおいしい料理、極上の温泉など、魅力あふれる新潟をご体感いただきますことを心から願っております。

特集◎風土に根差し、先進の気概で生きる

有機農業と加工品で里山再生

福島県二本松市の旧東和町地域は、阿武隈山系の自然豊かな山里。昔からの恵みを生かして「ゆうきの里東和」は地域資源循環のふるさとづくりに取り組み、地元ならではの農と食を生み出している。

福島県二本松市／特定非営利活動法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会

道の駅東和は地域づくりの拠点

大槻幸子さん。地元産品を活かす地域づくりに励む

イチジク・リンゴなど果物を中心にみんなでおいしいものづくり

有機堆肥、低農薬でつくる元気な食材

未来の子どもたちにふるさとの原風景を伝えるため、「有機農業」による土づくりと、「有機的」な人との関係づくりに、「勇気」を持って挑戦する特定非営利活動法人。それが、ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会だ。管理部門チーフの大槻幸子さんは「耕作放棄地や山林の再生とともに、次代を担う人材の育成を目指しています。そのため、運営を委託されている道の駅に地元のおいしい産品と人を集めながら、地域の活性化に取り組んでいます」と話す。

東和地区の特産品は「羽山リンゴ」。阿武隈高地の麓山(羽山)の麓は冷涼な気候や昼夜の温度差のためおいしいリンゴが実り、紅玉・サンふじ・昂林・清明・秋茜・黄林など約15種類のリンゴが秋を彩る。他にイチジク、桑の実、ベリー類も豊富である。

このおいしさを支えるのは土づくり。土壌検査の後、畑に合った施肥設計を行い、生育に合わせて施す。堆肥には、牛糞をはじめ、エゴマや米くずなどを混ぜて完熟したものを使用。化学肥料は極力使わず、ミネラル類も天然有機質を主原料としている。土を健康に保つ努力で減農薬栽培を実現したのである。野菜も同様の栽培方法をとっており、道の駅では「東和げんき野菜」として販売されている。出荷する会員の農家は約250名。それぞれに技術を磨きながら健康的でおいしい農産物づくりに励んでいる。

加工品は工夫を重ねた地元の味

地元の特産品を生かした加工品も製造しており、人気が高いのはジャム。リンゴ・イチジク・桑の実・ベリーがある。桑の実ジャムはビートグラニュー糖に国産のリンゴ酢、レモンを加え、特注の釜で煮詰めて出来上がるジャムは、糖度が通常の50度より低めのあっさりした甘さで素材の香りが生きている。加工スタッフが何度も試作を重ねて生み出した味である。カシス・ブルーベリー・ストロベリーをミックスしたサンベリージャムは、通常のジャム製品と違う特徴を出そうと考えたもので、3種の味をバランスよく引き出す苦労が実った商品だ。桑は昔、東和地域が国内有数の養蚕地だったことから桑畑の再生に取り組み、実はジャムに、葉はパウダーやお茶にと加工した東和ならではの食材である。

おいしいものは他にも。「里山ソース」はリンゴ・トマト・キュウリ・カボチャ・ダイコンなど10種の野菜に、柿酢・砂糖・塩・香辛料を加えてつくった手作りの中濃ソース。大根のたまり漬は懐かしい味の「おばあちゃん漬」の名で販売している。ネーミングを高村光太郎・智恵子に因んで工夫した「あだたら恋カレー」も人気。安達太良山の形にご飯を盛り、「智恵こしょう」をきかせた濃厚味のカレーである。素材はすべて地元産。スタッフは農家の意欲に応えるため、常に新たな加工品づくりに挑戦している。

就農希望者の支援で地域再生

東和地区に魅力を感じて移住を希望する人もいる。「ゆうきの里東和」はそんな人々の定住や二地域居住の相談窓口として支援を行っている。就農希望者には、空き家を紹介し、果樹や野菜栽培の1年間の研修については会員農家が指導する体制だ。さらに、就農後はゆうき産直部や市場への出荷ルートも利用できるため、生活の安定が得やすい支援となっている。すでに首都圏から約20名が移住、地元に溶け込んで生活しているという。

協議会が大切しているのは、地元のさまざまな魅力を掘り起こし、必要としている人へ確実に届けること。その一つ一つのつながりが、地域の未来を切り開く新たな力になろうとしている。

(左)里山ソース。野菜を煮詰め、リンゴを加えた手作りで濃厚な味が人気
(中央)レストランで出されるあだたら恋カレー。地元産食材で作ったカレーは格別な東和の味
(右)地元産果物のジャム。リンゴ、イチジク、桑の実と、3種を混ぜたSUNベリー

特集◎風土に根差し、先進の気概で生きる

若い力を生かす農業

新潟県南魚沼市／荒川治美さん

新潟県南魚沼市といえば、おいしい米として有名なコシヒカリの産地。その地で農家に生まれた女性が後を継ぎ、独自の工夫と若手農業者とのつながりで、自分らしい農業に取り組んでいる。

荒川治美さん。家業を継ぎ、肩ひじ張らずに自分らしい農業を目指している

豊かな農地が広がる南魚沼

道の駅に納品しながら次の商品も考える荒川さん

コシヒカリをはじめ、野菜や加工品に特徴を出す研究を楽しむ

コシヒカリは無農薬・有機で栽培

コシヒカリ産地の稲作・園芸農家に生まれた荒川治美さんは4人姉妹の2番目。荒川家では母が花粉症、治美さんがアトピー、妹が喘息だったため、健康を考えて、20年前から米の無農薬栽培と野菜の減農薬栽培に取り組んできた。1985年生れの治美さんは子どもの頃から両親の手伝いをして育ち、野菜の接ぎ木が上手だったという。そのため農業を継ぐ気持ちが自然に生まれ、大学を卒業するとともに家業に就いた。

現在、米は有機JAS規格の承認を受けている。遺伝子組み換えの種を使わないこと、ほ場の土や栽培中に禁止された農薬や化学肥料を使わないこと、ほ場や施設、用具などに化学肥料・農薬の飛散や混入がないこと、使う肥料や農薬は天然物質由来であることといった厳しい条件を満たして米を栽培している。治美さんは、稲わらをすき込んで田んぼの土づくりをし、JAS規格に沿った肥料を使用、除草はアイガモ農法で行っている。こうしておいしいコシヒカリが出来るのだ。南魚沼は、越後山脈と魚沼丘陵地帯に囲まれた盆地で、昼夜の温度差が大きい気候、豪雪地帯のため清冽な雪解け水が豊富という自然条件が後押ししている。

自分が食べたい野菜、加工品をつくる

野菜は畑とビニールハウスを活用して季節ごとにさまざまな種類を栽培している。春は夏野菜となる苗、夏はズッキーニ、ナス、キュウリ、トマト、オクラなど。ズッキーニはカボチャの仲間で連作障害が少なく、手間もかからないため栽培する全野菜の3分の2を占める量になる。トマトは甘く人気の高いミディトマトをはじめ、数種類を養液栽培。「トマトは水分を少なくすると甘くなるんですよ。それから液を流す時間を変えてみたり、虫害をどうするかなど、楽しみつつ工夫しています」と治美さん。秋から冬はカブやアクが少なくて食べやすいサラダ小松菜、サラダホウレン草、サラダ春菊など。

そして力を入れているのは、トマト、サツマイモなどの乾燥野菜。ドライトマトには炊き込みご飯のダシに使う味わい方もあるそうだ。また、干し芋が大好きな治美さんは、タマユタカ、シルクスイート、安納芋、紫芋など8品種のサツマイモを商品化している。1回に14キロを蒸して皮をむき、スライスして乾燥機に入れ、40度で3日間(夜は中断)乾燥する。すると、サツマイモの自然な甘さが生きた味に仕上がるのだ。包装のラベルデザインやPOP制作も自分で行い、近くにある「道の駅南魚沼」で販売。売れ行きを確認しながら次のアイディアを考えるのも楽しい時間となる。

また、農業資材の展示会に出かけて情報を得ることや野菜の新品種栽培に挑戦するなど、人と違うものをつくる研究に興味が向くという治美さん。探究心を発揮して自分らしい農業を築きつつある。

若手農業者の「農楽沢遊会」で勉強と交流

治美さんは南魚沼の同世代の農業者が交流する「農楽沢遊会」に2010年の結成時から参加。月1回の定例会では、それぞれの経営方法や成功談、失敗談などの近況報告・意見交換や、会として行う活動企画などを話し合っている。研修旅行も実施。今までに山形県高畠町や宮城県仙台市の先進的農業を行っている農家法人などを見学、自分たちの農業経営を磨く糧としている。「定例会では、それぞれがつくった米の食べ比べも行いました。同じコシヒカリでも味が違いました。土壌や肥料の調合の違いが出るんですね。同じ地域の若手と情報交換し、他の人のやり方を聞くことがとても勉強になっています」。現在の会員は12名。恵まれた土地を舞台に、若い力とともに新しい農業の芽が確実に育ち始めている。

(左)ハウスで育つ野菜。トマト、ホウレン草、カブなどを季節ごとに栽培する
(中央)乾燥野菜。芋、トマト、唐辛子類など試行錯誤して使いやすい商品に仕上げている
(右)干し芋作り。乾燥機から取り出してきれいに仕上がっているか確認する

岩手 IWATE

盛岡市　九戸屋肉店

［南部かしわ］

「南部かしわ」は岩手県独自の地鶏で、父系に味に定評のあるシャモ、母系にホワイトロックとロートアイランドレッドという三元交雑により、昭和60年に岩手県の試験場で開発されました。さらに、平成15年には天然記念物「岩手地鶏」と掛け合わせた2代目も誕生しています。放し飼いと餌にこだわり、じっくり手間と愛情をかけて飼育されています。ほのかな甘みとコクがあり、弾力の楽しめる歯応えと、脂肪分の少ないヘルシーな肉質が特徴です。

（有）九戸屋肉店（取扱業者）
〒020-0121　盛岡市月が丘3-29-16
TEL. 019-641-3080　FAX. 019-643-7518
http://www.kunoheya.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／3カ月間（冷凍−18℃保存）●販売期間／通年

一関市　一関ミート

［黄金こめ豚ハム・ソーセージ］

「黄金こめ豚」は一関ミートの自社農場で、栄養バランスのとれた自家配合飼料（平泉町産飼料用米使用）を与えて健康的に育てた豚肉です。その名は、平泉の黄金文化にちなんで名付けられました。脂身のうま味と口溶けの良さが特徴です。ハム・ソーセージの本場ドイツに社員を派遣し、ドイツ「食肉加工マイスター」の本格的な技術で製造した商品はバラエティー豊かで、40種類以上を数えます。素材本来の味を損なわないようにするため、保存料・防腐剤は使用していません。

（有）一関ミート
〒021-0902　一関市萩荘字要害230-1
TEL. 0191-24-2687　FAX. 0191-24-2634
http://ichimeat.com/

ロースハム（100g）480円、ボンレスハム（100g）400円、スモークハム（ロース100g）540円／ベーコン（100g）350円など約40種類（税別）

●賞味期限／ソーセージ類は約1週間、ハム類は約10日（スライスしたものは約1週間）。早めにお召し上がりください。　●販売期間／通年

二戸市　JA新いわて

［カシオペア・ブルー（ブルーベリー）］

二戸市の馬淵川流域に広がる肥沃な土壌で、ブルーベリーの最大粒品種「チャンドラー」が栽培されています。その中でも500円玉級の大きさの、希少な果実が「カシオペア・ブルー」と呼ばれています。この愛称は全国から公募した1300点の中から選ばれたもので、その名の通り、北の夜空に瞬く星のように美しい大粒です。1粒でも食べ応えがある果実は、ブルーベリー特有の甘みと酸味のバランスがよく、風味の良さが評判です。お土産や贈り物に最適です。

JA新いわて（北部営農経済センター）
〒028-6103　二戸市石切所字荷渡22-7
TEL. 0195-23-4355　FAX. 0195-23-5805
http://www.jaiwate.or.jp/shin-iwate/

カシオペア・ブルー
（化粧箱入り30粒）3,500円（税込・送料別）※価格は目安。収穫量によって変動します。

●販売期間／7月下旬〜8月上旬 ※生ものなので、早めにお召しあがりください。

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。

岩手 IWATE

洋野町　長根商店

［三陸あわび茸］

アワビのようなこりこりした歯応えがあり、他のきのこにはない独特の食感が特徴です。カルシウムが豊富なアワビの貝殻を粉末状にし、菌床に加えて育てたキノコで、直径は10～15cm、重量は200～250gほどになる肉厚の形状です。栽培期間は5カ月で、しかも菌床1個から採れるのは1個だけという、栽培の難しい希少なキノコです。手間暇掛けて栽培されるだけあって、味も食感も別格です。

（株）長根商店
〒028-7906　洋野町中野9-16-1
TEL. 0194-67-3660　FAX. 0194-67-3661
http://www18.ocn.ne.jp/~n-kinoko/

三陸あわび茸（冷凍・1kg）4,000円（税別）
●販売期間／通年 ●冷凍保存

奥州市　紅果園

［オリジナルりんごロマンシリーズ・紅ロマン］

ロマンシリーズは園主の父、高野卓郎氏が育成・登録したオリジナルで、現在は紅ロマン・ゴールドロマン・藤原ロマンの3品種を商標登録しています。8月から11月にかけて1カ月ごとに収穫期を迎えるため、独自のおいしさを長期間味わうことができます。紅ロマンは鮮明な紅色で、程よい酸味と爽やかな甘味、シャキシャキ感が好評です。紅果園では、木を小さく育てる「わい化栽培」をいち早く手掛け、甘味が増すよう無袋で栽培。ふじ誕生60周年記念コンクールで農林水産大臣賞も受賞しています。

紅果園
〒023-1131　奥州市江刺区愛宕字皀角119
TEL. 0197-35-4285　FAX. 0197-35-2230

オリジナルりんごロマンシリーズ・紅ロマン
贈答用5kg（20玉）3,000円～（税別）
●保存方法／冷蔵保存が望ましい ●販売期間／紅ロマンは8月下旬から9月上旬

九戸村　九戸村ふるさと振興公社

［あま茶］

健康と美容のお茶として話題になっている甘茶は、ユキノシタ科に属する低木樹です。その葉をもんで発酵・乾燥させると上品な甘みが生まれます。その甘味成分は砂糖の200倍もあるものの、ほとんどノンカロリーで、希少な天然甘味料として注目されています。現在、甘茶の主な国内産地は九戸村と中部、九州の一部だけになり、国産のものはとても貴重です。九戸村ふるさと振興公社は農家から収穫された甘茶の全量を買い取り、販売・加工。欧米や東南アジアにも輸出しています。

（株）九戸村ふるさと振興公社
〒028-6506　九戸村大字山屋2-28-1
TEL. 0195-42-4400　FAX. 0195-43-3027　http://amacha.jp

あま茶
（30g）500円、（50g）800円（各税込）
●賞味期限／3年（直射日光を避けて常温保存）●販売期間／通年

一関市　世嬉の一酒造

［いわて蔵ビール］

「世嬉の一酒造」の酒造りの技と、醸造士の新たな知識と技術によって生まれたビールです。地元農家と契約し、ビール用麦の栽培や麦芽の加工に力を入れているほか、地元の特産品を使用したさまざまなビールの開発も行っています。大手メーカーのビールと違い、室温で活発に発酵させることにより、ビタミンなど微量栄養素に富む、風味豊かなビールに仕上げています。その香りとフルーティーな味は、初めての方にもビール通にも好評です。また、旬の料理によく合う季節限定ビールも人気があります。

世嬉の一酒造（株）
〒021-0885　一関市田村町5-42
TEL. 0191-21-1144　FAX. 0191-21-1143
http://www.sekinoichi.co.jp/beer/

いわて蔵ビール
牡蠣のスタウト500円、
サムシングブルー（完全予約受注生産）**700円、ヴァイツェン500円、**
缶ビール（きんくら、あかくら、くろくら）**310円**（各330ml・各税別）
●賞味期限／ボトルビールは冷蔵4カ月、缶ビールは常温8カ月
●販売期間／通年（季節限定ビールあり）

野田村　のだむら

［山葡萄ワイン 紫雫（しずく）］

野田村内で収穫した良質の山ブドウを原料にした果汁100%のワインです。平成25年産は収穫を例年より2週間遅らせ、糖度が高まった生果を原料として醸造しています。山ブドウ本来の味を大切にするため、通常3～4回行う除酸を1回だけ実施。キレのいい酸味が特徴で、山ブドウならではのすっきりとした辛口ワインに仕上がっています。今シーズンは約2,700本のワインを販売。野田村は東日本大震災の被災地でもあり、復興支援として売り上げの一部を村に寄付しています。

（株）のだむら
〒028-8201　野田村大字野田31-31-1
TEL. 0194-78-4171　FAX. 0194-78-3370
http://pa-puru.com/

山葡萄ワイン 紫雫（720ml・化粧箱無）2,571円（税込）
●保存方法／常温保管 ※開封後は冷蔵庫で保管し、早めにお召し上がりください。

山田町　三陸味処 三五十（みごと）

［山田のおみごと（アカモク佃煮）］

山田湾産のアカモクの佃煮です。アカモクは海藻の一種で、漁網や養殖施設に絡みつくため、「邪魔モク」と言われてきました。ところが、健康や美容に効果的な成分が豊富に含まれていることが分かり、健康食品として注目されるようになりました。そのアカモクをゆで、独自の味付けをして煮詰めたのが「山田のおみごと」です。本来の食感と風味を損なわず、より多くの人に好まれるおいしさに仕上げています。化学調味料は使用せず、自然食品の特徴を生かしており、ご飯のお供に最適です。

三陸味処 三五十
〒028-1352　山田町飯岡第5地割26-6（工場）
TEL. 0193-82-3510　FAX. 0193-82-3510　http://migoto-yamada.jimdo.com/

山田のおみごと
甘じょうゆ味・青じそごま味・南蛮みそ味（各100g）620円、
（贈答用化粧箱入り3本セット）2100円（各税込）
●賞味期限／8カ月（冷暗所保存20℃以下）
●販売期間／通年 ※開封後は密封し、冷蔵庫で保管してお早めにお召し上がり下さい

岩手 IWATE

大船渡市　三陸パートナーズ

「三陸の旬魚燻製シリーズ」

三陸パートナーズは震災を契機に結成された加工事業者6社からなる協同組合で、三陸ならではの味にこだわり、これまで多彩な商品を開発。その一つが、魚のうま味が逃げないよう燻製でやさしくコーティングした「三陸の旬魚燻製シリーズ」です。三陸沖で獲れる旬の魚（タコ・ソイ・アイナメ・カキ・ツブ貝・アナゴ・サンマなど）を香りの良いサクラやナラなどのチップを用い、1～2時間燻したものです。燻製特有の香ばしさを大切にするとともに、あまり乾燥させず素材の良さが出るよう工夫しています。

協同組合三陸パートナーズ事務局
〒022-0002　大船渡市大船渡町字中港3-100（及川冷蔵株式会社内）
TEL･FAX. 0192-27-5152
http://sanrikupartners.com/

三陸の旬魚燻製シリーズ
600円～（税別）

●賞味期限／1カ月（冷凍保存-18℃以下）●販売期間／通年

岩泉町　岩泉乳業

「岩泉ヨーグルト」

岩泉町の大自然の中の工場で製造されているのは、生乳の香りが残る独特な風味のヨーグルトです。低温で長時間発酵させる製法で、今までにないまろやかさとクリームチーズのような食感を実現しました。町内の厳選した原料乳を使用し、地域内で製品化することで、新鮮さと安全を確保。香料・安定剤などの食品添加物は使用していないので、健康にこだわる人に毎日食べていただきたい上質のヨーグルトです。そのままでも、果物と一緒でもおいしくいただけます。

岩泉乳業（株）
〒027-0502　岩泉町乙茂字和乙茂8-1
TEL. 0194-22-3800　FAX. 0194-22-3900
http://www.iwaizumilk.co.jp/

岩泉ヨーグルト（加糖1000g）832円、**プレーン**（無糖1000g）680円、
岩泉ヨーグルト（加糖1000g）14袋セット11,648円（各税込・14袋セットは送料サービス）

●賞味期限／16日間（要冷蔵10℃以下）●販売期間／通年

久慈市　総合農舎山形村

「レトルトシリーズ（いわて短角牛厚切りビーフシチューなど）」

総合農舎山形村は、大地を守る会・新岩手農業協同組合・久慈市（旧山形村）の3者が出資した第3セクターとして誕生。「体にやさしく、しかもおいしい」をテーマにした農畜産物加工を推進しています。レトルトシリーズは生産記録をトレースできる厳選素材を使用した商品で、いわて短角牛「厚切りビーフシチュー」「すじ肉ごろごろカレー」、いわて短角牛と折爪三元豚・佐助の「濃厚ミートソース」など5種類。素材のうま味や食感を損なわないよう、何度も吟味を重ねて作り上げています。

（有）総合農舎山形村
〒028-8713　久慈市山形町霜畑12-105
TEL. 0194-75-2929　FAX. 0194-75-2930　http://www.nousya.jp/

短角牛厚切りビーフシチュー（1パック･220g）1,050円、
短角牛すじ肉ごろごろカレー（1パック･180g）700円、
短角牛ごはんの素（1パック･210g）1,000円、
濃厚ミートソース（1パック･240g）800円（各税込）

●賞味期限／730日（高温直射日光を避け、常温で保存）●販売期間／通年

岩泉町　早野商店

「食用ほおずき」

食用ほおずきは南米の原産で、岩泉町では新しい特産品づくりを目指して数年前から栽培を開始。「1日1個のほおずきは医者要らず」といわれるぐらいビタミン類が豊富で、特にビタミンAはトマトの4倍も含まれています。また、コレステロールの低下や動脈硬化の予防に効果があるとされるイノシトールも多く含んでいます。熟した果実は甘酸っぱく、ヨーグルトにかけたり、酢を加えてドレッシングにしたり、幅広く利用できます。ジャムやスイーツソース、コンポートなどの加工品も人気があります。

（有）早野商店
〒027-0501　岩泉町岩泉字村木18-32
TEL. 0194-22-2555　FAX. 0194-22-3260
http://i-hayano.jp/

ジャム（1瓶･110g）648円、**スイーツソース**（1瓶･160g）800円、
コンポート（1瓶･160g）800円（各税別）
生果実の価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／生果実9月～11月中旬頃、コンポート9月～冬季限定、その他の加工品は通年
●賞味期限／生果実は約10日が目安（冷蔵保存）。
※生ものにつきお早めにお召し上がりください。

宮古市　しあわせ乳業

「男山大吟醸酒粕のアイス」

しあわせ乳業は、全国でも珍しい24時間365日完全自然放牧の酪農に取り組んでいる乳業メーカーです。男山大吟醸酒粕のアイスは、ストレスのない状態で飼育された健康な牛の牛乳と、東日本大震災を乗り越えて復活を遂げた菱屋酒造店の男山大吟醸を組み合わせた自信作です。銘酒の芳醇な酒粕の香りと、ミルクの持つ素材そのままの甘さの相性は抜群。アルコール度数は0.3%で、お酒が苦手な方にも人気があります。

しあわせ乳業（株）
〒027-0361　宮古市田老小堀内19-15
TEL. 0193-87-5959　FAX. 0193-87-5678
http://www.shiawase-farm.co.jp/

男山大吟醸酒粕のアイス
1個（106㎖カップ）324円、（6個セット）2,376円（税込）

●保存方法／冷凍庫で保管 ●販売期間／通年

軽米町　尾田川農園

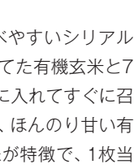
「サクサク有機玄米と雑穀（玄米シリアル）」

理想的な基本食といわれる「玄米＋雑穀」を、食べやすいシリアル食品として商品化。原料は岩手県の古里斉さんの育てた有機玄米と7種の雑穀だけです。温かい牛乳やコーンスープなどに入れてすぐに召し上がることができます。そのままおやつとしても、ほんのり甘い有機ならではの味わいが楽しめます。無添加・無調味が特徴で、1枚当たりのカロリーは約7cal。1回のおやつや食事の目安は5～10枚です。塩分･糖分･油分の気になる方にも最適。保存食としてもおすすめです。

尾田川農園
〒028-6302　軽米町大字軽米19-73
TEL. 0195-46-2792　FAX. 0195-46-3903
http://odakawanouen.com/

サクサク有機玄米と雑穀
（チャック付きスタンドパック入･85g）600円、
（お徳用袋約200枚入･400g）2000円（各税別）

●賞味期限／180日（直射日光･高温多湿を避けて保存）●販売期間／通年



石巻市　ヤマトミ

［金華〆さば］

「金華さば」は宮城県の金華山周辺で漁獲される大型のマサバで、肉厚で脂乗りが抜群です。その自慢のサバを独自にブレンドした調理酢に漬け込み、まろやかな味に仕上げています。中骨を全て手作業で取り除いているため、強めの酢で身を柔らかくする必要がなく、上品な味わいが特徴です。本格的な味が手軽に味わえると人気が高まっており、表面を軽くあぶった「炙り金華〆さば」とともに、「金華さば」のブランド化にも貢献しています。

（株）ヤマトミ
〒986-0028　石巻市松並1-15-5
TEL. 0225-94-7770　FAX. 0225-94-7780　http://yamatomi-isi.com/

金華〆さば（120~140g・1枚）600円（税別）

●賞味期限／冷蔵7日（冷蔵）・90日（冷凍）　●販売期間／通年
※原料のサバは放射能検査済みです。

みやぎ銀ざけ振興協議会

［みやぎサーモン］

海水温が生育に適しているため、ギンザケの養殖が盛んに行われている県北部の沿岸地域。「みやぎサーモン」は刺し身用の特選ギンザケのことで、水揚げ直後に船上で魚の神経を抜くなどの処理を施し、鮮度と品質の維持に努めています。ギンザケは、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なども含まれており、最近はヘルシーな食材としても人気があります。刺し身はもちろん、焼魚や煮魚にしてもおいしく食べることができます。

みやぎ銀ざけ振興協議会（JFみやぎ内）
〒986-0032　石巻市開成1-27
TEL. 0225-21-5732　FAX. 0225-21-5640
http://www.jf-miyagi.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／5~7月

石巻市　三養水産

［牡蠣燻製 オリーブオイル漬け］

県内産の大粒カキを桜チップで長時間低温薫製し、香ばしさとともにうま味を凝縮。さらに、イタリア産のオリーブオイル、青森産ニンニク、すっきりとした香りのタイムなどを加えたオリジナルの調味液に漬け込んでいます。濃厚なカキのうま味をニンニクとハーブの風味が引き立て、まろやかなオリーブオイルが食欲をそそります。ワインや日本酒のおつまみに最適で、トッピングすれば高級なオードブルにもなります。また、カキのエキスが染み込んだオイルは、パスタに和えると絶品です。

三養水産（株）
〒986-2103　石巻市流留字家の前10-10
TEL. 0225-24-1313　FAX. 0225-97-3999
http://sanyou-suisan.com/

牡蠣燻製オリーブオイル漬け
（150g・うち牡蠣80g）1,200円（税別）

●賞味期限／7日（冷蔵）・1年（冷凍）　●販売期間／通年

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。

宮城 MIYAGI

宮城県漁業協同組合

［ホヤ］

県沿岸部の金華山以北ではホヤの養殖が盛んに行われており、以前は国内生産量の約8割を占めていたものの、東日本大震災で養殖施設が壊滅。さまざまな支援を受けて復旧・復興に取り組み、ようやく2014年から出荷が再開されました。色や形から「海のパイナップル」と呼ばれるホヤは、見た目だけでなく、味も独特。濃厚なうま味と苦味が酒の肴に最適で、左党には根強い人気があります。グリコーゲンのほか、ミネラル分やビタミンEなどを豊富に含んでおり、夏バテ解消にもおすすめです。

宮城県漁業協同組合経済事業部
〒986-0032　石巻市開成1-27
TEL. 0225-21-5732　FAX. 0225-21-5640　http://www.jf-miyagi.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／5月～8月

東松島市の大曲浜は、塩竈神社で毎年開催される「奉献 乾海苔品評会」にて6年連続優勝者を輩出した「皇室御献上の浜」として知られています。相澤太さんは2009年度の優勝者で海苔養殖漁師の3代目。「一生で一番うまい海苔を、食べる人を思い浮かべて手間暇かけて作りたい」というこだわりを持ち、養殖技術の向上に日々励んでいる若手生産者です。相澤さんの海苔は色・ツヤが美しく、食べても柔らかく口溶けが良いと評判で、地元では贈答品として人気を集めています。

東松島市　相澤太

［厳選 焼き海苔］

大河原町　ヒルズ

［和豚もちぶた］

文字通り、つきたての餅のようなモチモチとした歯応えが最大の特徴です。美しくツヤのあるピンク色と白さが際立つ脂肪の豚肉はきめが細かく、食べると柔らかくとてもジューシーです。このおいしさを守るため、生産・衛生管理には徹底してこだわっています。飼料は高品質のトウモロコシなど植物原料を独自に配合したものを与え、生産履歴をたどれないものや添加物としての抗生物質などは一切使用していません。また、専門の獣医師が豚の健康管理の研究と実践を行い、より安心・安全な豚づくりに取り組んでいます。

(株)ヒルズ
〒989-1256　大河原町堤字五瀬1-2
TEL. 0224-52-2107　FAX. 0224-53-4861　http://www.hill-s.co.jp/
ステーキ用ロース(5枚入り・650g)**2,778円**(税別)
●賞味期限／5日(冷蔵保存)　●販売期間／通年

栗原市　ダイチ(関村牧場)

［漢方和牛］

「おいしい牛肉は、健康な牛づくりから」を基本に、生まれた子牛をほどなく専用牧場に移し、一頭一頭大切に育成。また、出荷8カ月前から14種類の漢方草を配合したオリジナル飼料を与えており、健康な状態で出荷することが可能です。健康な牛は肉の臭みが少なく、オレイン酸やアミノ酸も多く含まれているため、うま味や甘味をさらに感じることができます。脂肪の融点が低く、胃もたれしにくいのも特徴です。焼き過ぎず、塩やワサビ醤油で食べるのがおすすめで、日本鉄板焼協会からも高い評価を得ています。

(株)ダイチ(関村牧場)
〒987-2233　栗原市築館照越永平1-1
TEL. 0228-22-3110　FAX. 0228-22-3301
http://www.sekimura-farm.jp/
サーロインステーキ(200g×2枚)**8,400円**
モモステーキ(100g×4枚)**5,500円**(各税別)　●販売期間／通年

登米市　伊豆沼農産

［伊豆沼ハム 発酵生サラミ］

自慢の「伊達の純粋赤豚」を原材料に、発酵にも伊豆沼で採取した「伊豆沼めぐみ乳酸菌」を使用しています。深いうま味とさわやかな酸味があり、クセがなくとても食べやすいのが特徴です。伊豆沼ハム・ソーセージは、ドイツのマイスター製造技術を基本に、素材の良さを生かしながら日本人に合う味付けを追求しています。現在、天然酵母の「伊豆沼めぐみ酵母」(商標登録)による新商品を開発中。地域資源をより積極的に活用しながら、農村産業の活性化を目指しています。

(有)伊豆沼農産
〒989-4601　登米市迫町新田字前沼149-7
TEL. 0220-28-2986　FAX. 0220-28-2987
http://www.izunuma.co.jp/
伊豆沼ハム 発酵生サラミ
(スライス・37g)**458円**(税別)
●賞味期限／90日(冷蔵)　●販売期間／通年

蔵王町　JAみやぎ仙南

［光センサー選果の蔵王なし］

豊かな自然に囲まれた蔵王町は古くからナシの栽培が盛んで、県内一の生産量を誇る産地。上品な甘さとシャリシャリとした食感で人気が高く、その味と品質を支えているのがJAみやぎ仙南の共同選果場です。場内には光センサーによる選果システムがあり、糖度などを厳しくチェックし、一定の基準を満たしたものだけを出荷しています。現在では「光センサー選果の蔵王なし」の名で県外でも広く知られ、ブランド力の強化にも積極的に取り組んでいます。

JAみやぎ仙南 営農経済部 園芸課
〒989-0821　蔵王町大字円田字白山前8
TEL. 0224-22-7558　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

宮城 MIYAGI

JAみやぎ仙南

［ソラマメ］

仙南地域を代表する特産品の一つで、特に京浜市場では「終わり初物」として重宝されています。美しいヒスイ色で、昔から体力・気力を充実させる野菜として知られ、食物繊維やビタミンB1・B2・Cなどを含んでおり、中でも髪や皮膚に良いといわれるB2が豊富です。ソラマメには独特の甘味があり、茹でたてはビールのおつまみに最適。和洋中いずれの料理との相性も良く、デンプン質が豊富なために和菓子のあんとしても幅広く使用されています。

JAみやぎ仙南 営農経済部園芸課
〒989-0821　蔵王町大字円田字白山前8
TEL. 0224-22-7558　FAX. 0224-33-2070
http://www.ja-miyagisennan.jp/

価格などは取扱店にお問い合わせください。

●賞味期限／生（1～3日）、加熱後（1～2日）、冷凍（1カ月）　●販売期間／6月中旬
※加熱後は水気をしっかりと切り、容器に入れて冷蔵保存してください。

登米市　石越酒造

［澤乃泉（大吟醸・純米大吟醸・特別純米酒）］

石越酒造は1920年創業で、敷地内に湧く泉（深井戸水源）を醸造に用いていることから「澤乃泉」を商標にしています。「大吟醸 澤乃泉」は山田錦（精米歩合40%以下）を使用しており、気品ある吟醸の香りとふくらみのある淡麗な味わいが特徴です。「純米大吟醸 澤乃泉」は宮城県産の蔵の華（精米歩合50%）を使用。じっくり低温発酵した芳香のある淡麗型で、すっきりとしたのど越しです。「特別純米酒 澤乃泉」も宮城県産の蔵の華を使用し、香りとコクのバランスが良く、深みのある味わいが楽しめます。

石越醸造（株）
〒989-4701　登米市石越町北郷字中沢108-1
TEL. 0228-34-2005　FAX. 0228-34-2304　http://sawanoizumi.jp/

「大吟醸澤乃泉」（1800㎖）4,796円（720㎖）2,694円
「純米大吟醸澤乃泉」（1800㎖）3,297円（720㎖）2,080円
「特別純米酒澤乃泉」（1800㎖）2,388円　（720㎖）1,391円（300㎖）434円（各税別）

●保存方法／冷暗所　●販売期間／通年　●賞味期限／製造年月より1年

涌谷町　JAみどりの

［仙台小ねぎ］

小ねぎは「万能ねぎ」とも呼ばれる葉ネギの一種で、涌谷町は関東以北で最大の産地。「仙台小ねぎ」のブランド名で、仙台や関東の市場に年間500トンも出荷しています。JAみどりのでは専門部会を結成し、厳しい検査基準を自主的に設けるとともに、店頭の販売時まで品質を保つため、あえて外側の葉を一枚はずして商品化しています。鮮やかな緑色の小ねぎは、カロチン、ビタミンCが豊富。麺類の薬味をはじめ、みそ汁やスープの具にしたり、牛肉や豚肉に包んで焼いたり、さまざまな料理に使用できます。

JAみどりの涌谷野菜集荷所
〒987-0132　涌谷町字蔵人沖名33
TEL. 0229-42-3144　FAX. 0229-42-3901
http://www.ja-midorino.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／冷蔵保存　●販売期間／通年

白石市　蔵王酒造

［純米大吟醸 蔵王昇り龍］

地元産の美山錦（掛米は白石・角田市産）を45%まで精白し、低温でじっくり仕込んだ自信作です。お米本来のうま味を生かしており、濃厚でキレのある味わいを楽しむことができます。香りは抑えめで、和洋中いずれの料理とも相性が良く、冷やすか常温で味わうのがおすすめです。蔵王酒造は、1873年の創業以来、一貫して独自の味と品質にこだわり、醸造は毎年11月から3月までの年に1度だけ。蔵王連峰の伏流水と冬の寒風という自然条件を生かした昔ながらの酒造りを守り続けています。

蔵王酒造（株）
〒989-0253　白石市東小路120-1
TEL. 0224-25-3355　FAX. 0224-25-3272　http://www.zaoshuzo.com

純米大吟醸 蔵王昇り龍
（1800㎖）5,000円、（720㎖）2,300円（各税別）

●保存方法／5～8℃の冷蔵保存　●販売期間／通年

色麻町　色麻町産業開発公社

［エゴマ］

エゴマはシソ科の一年草。作付面積全国一を誇る色麻町では、契約農家と栽培期間中の農薬不使用契約を結び、安全・安心なエゴマ栽培に取り組んでいます。エゴマは必須脂肪酸のα-リノレン酸を豊富に含むため、毎日適量食べると生活習慣病の予防につながるといわれています。公社では、収穫されたエゴマを真空パックした商品に加え、そのまま料理に使用できる焙煎タイプも販売。また、エゴマ油・醤油・ドレッシングなどの関連商品も多く、贈答品としても人気があります。

（株）色麻町産業開発公社
〒981-4122　色麻町四釜字東原1-12
TEL. 0229-65-4372　FAX. 0229-65-4372　http://shop.egoma-shikama.jp/

荏胡麻じゅうねん（300g）602円（税別）

●賞味期限／1年半　●販売期間／通年
※直射日光を避け保存し、開封後は冷蔵または冷凍で保存してください。

石巻市　洋菓子ル･カフェ（BM･スマイル）

［三陸海の幸クッキー］

三陸の南端・石巻市は、仙台藩主伊達政宗の命を受けた支倉常長一行がローマへ向けて出帆した地。その歴史をテーマに開催された地元の菓子コンテストで、グランプリに輝いたのが「三陸海の幸クッキー」です。「当時も石巻のおいしい海の幸を食べてから船出したはず」と、縁起の良い地元食材をクッキーにしています。生地には、ミネラルたっぷりの「伊達の旨塩」を使用し、味は岩塩・青のり・たらこ・海老の4種類。ほどよい甘さの中に、海の幸のやさしい風味を効かせた味に仕上げています。

洋菓子ル･カフェ〈BM･スマイル（株）〉
〒986-0868　石巻市恵み野一丁目3-8
TEL. 0225-23-8823　FAX. 0225-23-8824

三陸海の幸クッキー
海老･青のり･岩塩･たらこ　各500円（税別）

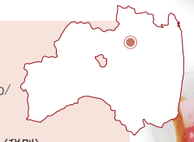
●賞味期限／60日（常温保存）　●販売期間／通年

福島 FUKUSHIMA

福島市　岡昇

［ルレーヴ 国産果実のドライフルーツ］

モモ・リンゴ・ネクタリン・日本ナシなど、福島県産を中心とした国産のフルーツをグラッセ（砂糖漬け）にしてからじっくり乾燥させたシリーズです。独自の製法により、それぞれの味や食感とともに栄養素も十分に生かしており、最近は「塩トマト甘納豆」や「いちじくワイン」などの商品も人気を集めています。そのほか、砂糖などを一切使用せず、果実をそのまま乾燥させたナチュラルドライフルーツのシリーズも好評です。



（株）岡昇
〒960-2156　福島市荒井字横塚3-271
TEL. 024-593-2254　FAX. 024-593-0269　http://www.okasyo.co.jp/

ルレーヴピーチ（60g）・ルレーヴネクタリン（60g）
ルレーヴアップル（80g）・ルレーヴペア（和梨・80g）（各1袋）360円（税別）

●賞味期限／180日（常温）　●販売期間／通年

伊達市　伊達みらい農業協同組合

［桃の恵み／伊達の蜜桃］

伊達市は古くからモモの産地として知られ、現在も半田山を望む地域にはモモ畑が広がっています。「桃の恵み」は、伊達地方産の旬のモモをそのまま搾ったJA伊達みらいのオリジナルジュースです。100%天然生搾りのストレートジュースなので、モモ本来の甘さと風味が堪能できます。飲みやすくのど越しがさわやかで、「生のモモを食べているようだ」と評判です。また、JA伊達みらいのブランド「伊達の蜜桃」を使用した限定ジュースも人気が高く、贈答品として幅広く利用されています。

伊達みらい農業協同組合（みらい百彩館んめ～べ）
〒960-0412　伊達市雪車町19
TEL. 024-551-2223　FAX. 024-551-3335

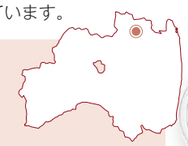
桃の恵み（1缶・190mℓ）125円、伊達の蜜桃（1缶・160mℓ）155円 ※参考価格

●賞味期限／1年（常温）　●販売期間／9月下旬～3月下旬

伊達市　あぶくま食品

［若桃の甘露煮］

熟す前の若桃のシロップ煮で、日本有数のモモの産地である福島県ならではの加工品です。特許を取得した独自の製法により、鮮やかな緑色を保つとともに、種までサクッと食べられるのが特徴。ほおばると若桃特有の淡い香りが広がり、味わいはとてもジューシーです。着色料や保存料は一切使用していません。そのまま食べるだけでなく、ドリンクに入れたり、ヨーグルトのトッピングにしたり、またゼリーやケーキなどの手作りお菓子の材料にも適しています。



あぶくま食品（株）
〒960-0649　伊達市保原町字清水町34-2
TEL. 024-575-1171　FAX. 024-575-1147
http://abukumafoods.co.jp/

若桃の甘露煮（100g×3袋）2,000円（税別）

●賞味期限／6カ月（常温保存）　●販売期間／通年

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。

福島

南相馬市　菅野漬物食品

［蔵醍醐クリームチーズのみそ漬］

厳選したオーストラリア産クリームチーズを独自にブレンドした味噌に漬け込み、低温で長期間熟成させた新感覚の発酵食品です。チーズと味噌の風味が融合し、奥深い味わいを生み出しています。好みの厚さにカットすれば、ワインや日本酒のおつまみとして最適。なめらかな食感なので、パンやクラッカーに塗ってサラダのトッピングにしたり、生ハムに包めばオードブルにもなります。2013年度「優良ふるさと食品中央コンクール」で食品産業センター会長賞を受賞しています。

（株）菅野漬物食品
〒979-2393　南相馬市鹿島区鹿島字町130
TEL. 0244-46-3131　FAX. 0244-46-4736
http://www.kounokura.com/

蔵醍醐クリームチーズのみそ漬（75g）972円（税別）

●賞味期限／60日（冷蔵保存0~10℃）　●販売期間／通年

福島市　福島路ビール

［なつはぜふるーてぃエール］

アントシアニンとポリフェノールを豊富に含んでいることから「和製ブルーベリー」ともいわれるナツハゼ。その果汁を生かしたフルーツビールで、甘酸っぱく飲みやすいのが特徴です。「福島路ビール」のモットーは、素材の味を生かす努力を惜しまないこと。ヨーロッパの厳選された麦とホップ、吾妻山の伏流水、酵母が作り出した炭酸ガスのみを使用し、経験豊富な職人が手作業で生産しています。また、福島県産の米・モモ・リンゴを使用したビールも製造しており、国内外のコンテストで多数の受賞歴があります。

（有）福島路ビール
〒960-2156　福島市荒井字横塚3-182
TEL. 024-593-5859　FAX. 024-593-6139
http://www.f-beer.com/

なつはぜふるーてぃエール（300㎖瓶）574円（税別）

●賞味期限／90日（冷蔵保存タイプ）、300日（常温保存タイプ）
●販売期間／通年（なつはぜふるーてぃエール）

福島県酒造協同組合

［ふくしまの日本酒］

福島県は、全国新酒鑑評会で数々の金賞を受賞してきた酒どころです。県では、酒米の生産履歴、水の成分検査、県産米の100%使用などの厳しい要件をクリアしたものについて、香り・味覚・ラベルデザイン・価格などの審査を行い、選ばれた21の銘柄を世界に誇れる品質の高い日本酒として「福島県ブランド認証産品」に認定しています。ここで紹介した3銘柄は、福島県が独自に開発した酒造好適米「夢の香」を使用。それぞれの蔵元の伝統の技が生きた日本酒です。

福島県酒造協同組合
〒960-0112　福島市南矢野目古屋敷54-11
TEL. 024-573-2131　FAX. 024-573-2134　http://www.sake-fukushima.jp/

〈開当男山酒造〉特別純米酒 開当男山 夢の香（720㎖）1,300円
〈㈲金水晶酒造店〉金水晶 純米吟醸（720㎖）1,600円
〈花春酒造㈱〉花春 大吟醸酒（720㎖）1,905円（各税別）

いわき市　貴千

［キンキ入り焼き抜きかまぼこ 貴千］

いわき市は全国有数の板かまぼこの産地。貴千は1963年の創業以来、独自の味と品質にこだわり続けています。「キンキ入り焼き抜きかまぼこ貴千」は、平成25年度の福島県リーディングプロジェクト創出事業で開発されました。高級魚のキンキ（青森、岩手沖）などを材料に天然調味料で仕上げた本物志向の板かまぼこです。また、定番商品の「魚さし」も素材の良さを最大限に生かしており、全国蒲鉾品評会の水産庁長官賞を受賞しています。

（株）貴千
〒970-0315　いわき市永崎字川畑25
TEL. 0246-55-7005　FAX. 0246-55-7510
http://www.komatsuya3rd.com/

キンキ入り焼き抜きかまぼこ貴千（80g×1本）500円
魚さし（100g×1本）260円（各税別）

●賞味期限／9日（冷蔵保存）　●販売期間／焼き抜きかまぼこ貴千（8月と12月）、魚さし（通年）

会津坂下町　高砂屋商店

［にしんの山椒漬け］

山に囲まれた会津地方では、かつて北海道から運ばれる身欠きニシンが貴重なタンパク源で、「にしんの山椒漬け」が地域を代表する郷土料理として今も伝えられています。高砂屋商店は、創業100年を越える老舗の醤油店。じっくりと乾燥させ、うま味を凝縮した身欠きニシンを、自慢の醤油などをベースにした秘伝の漬けダレに山椒と一緒にして漬け込んでいます。そのまま一口大に切って食べるのが一番ですが、軽くあぶるとまた違った風味を楽しむことができます。

（名）高砂屋商店
〒969-6539　会津坂下町字古市乙141
TEL. 0242-83-2032　FAX. 0242-83-0424
http://www.kintakasago.com/

にしんの山椒漬け
（1袋・3本入り）800円（税別）

●賞味期限／50日（冷蔵）　●販売期間／通年

相馬市　まるつ商店

［どんこ肝つみれ］

ドンコは冬の味覚として福島県の浜通りではおなじみの魚で、特に肝の味が濃厚でおいしいと評判です。その身と肝を材料に手作りしたつみれは、鍋料理や汁物に入れると肝の脂が溶け出し、独特のコクと風味があります。ドンコは市場に出回ることが少なく、元々は「まんま炊き」という漁師料理ですが、家庭で手軽に味わってもらうために商品化。つなぎには地元の無添加味噌と醤油を使用し、濃厚な肝のうま味をそのまま詰めこんでいます。

（有）まるつ商店
〒976-0022　相馬市尾浜字追川1-15
TEL. 0244-26-9241　FAX. 0244-26-9243
http://www.haragama.com（現在メンテナンス中）

どんこ肝つみれ
（10個入り・真空パック包装）741円（税別）

●賞味期限／3カ月（冷凍保存）　●販売期間／通年
※北海道・青森・岩手産のドンコを使用。開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。

福島

郡山市　鈴畜中央ミート

［うつくしまエゴマ豚 ロース味噌漬］

「うつくしまエゴマ豚」は必須脂肪酸のα-リノレン酸を多く含むエゴマ入りの飼料で育てられたブランド豚で、バランスの良い脂と臭みのない柔らかな肉質が特徴です。その上質のロース肉を吟味した味噌にじっくり漬け込んでいるため、味噌の風味がほどよく染み込んでおり、上品な風わいを堪能することができます。また、和紙に1枚1枚ていねいに包んでから漬け込んでいるので取り出しやすく、焼き上がりもきれいと評判で、贈答用としても重宝されています。

（株）鈴畜中央ミート
〒963-8071　郡山市富久山町久保田字下河原83
TEL. 024-944-1594　FAX. 024-943-5550
http://www.47club.jp/09M-000050stm/

うつくしまエゴマ豚 ロース味噌漬（80g×10枚）6,000円（税別）

●賞味期限／21日（4℃以下で保存）　●販売期間／通年

会津若松市　会津天宝醸造

［塩糀ドレッシング］

会津産ひとめぼれの塩糀と大分産のユズを融合させた、さわやかな風味のノンオイルドレッシングです。会津の伝統食である塩糀とひとめぼれが醸し出す自然のうま味が、食材本来の味を引き立ててくれます。そのままサラダにかけても、鍋物の付けダレ、肉や魚の漬け込み用に使うことも可能。例えば、タコやサーモンの刺し身を一晩漬け込むだけで、おいしい和風のカルパッチョになります。平成24年度「優良ふるさと食品中央コンクール」の国産農林産品利用部門で、最高賞の農林水産大臣賞も受賞しています。

会津天宝醸造（株）
〒965-8511　会津若松市大町1-1-24
TEL. 0120-340-142　FAX. 0242-25-4767
http://www.aizu-tenpo.co.jp/

塩糀ドレッシング（200㎖・1瓶）476円（税別）

●賞味期限／270日　●販売期間／通年　※冷暗所で保存し、開封後は冷蔵保存してください。

福島牛販売促進協議会

［福島牛］

福島県内で肥育生産された黒毛和牛の総称を「福島牛」と定めています。生産者は良質な牛肉づくりにこだわり、恵まれた自然環境のなかで大切に育てています。肉の色は鮮やかで、良質な霜降りと柔らかな肉質、まろやかな味わいが特徴です。上質の霜降りだから、焼き肉、ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶなど、どの料理法にも合います。公式HPでは、福島牛の販売店、料理指定店、仕入れができる卸売指定店を検索できます。

福島牛販売促進協議会
（事務局：JA全農福島 畜産販売課）
〒960-0231　福島市飯坂町平野字三枚長1-1
TEL. 024-956-2983　FAX. 024-943-5377
http://www.fukushima-gyu.com/

価格などは商談の際、各指定店にお問い合わせください。

●販売期間／通年

喜多方市　JA会津いいで／南会津町 JA会津みなみ

［3色アスパラガス］

JA 会津みなみ

会津地方は東北有数のグリーンアスパラガスの産地で、標高が高いために昼夜の気温差が大きく、甘味のある良質なアスパラガスが育つことで知られています。欧米で人気の高いホワイトアスパラガスは、みずみしく歯応えがあり、味も濃いのでソテーや天ぷらに最適です。パープルアスパラガスは、ポリフェノールやミネラル成分が豊富。柔らかな食感で、生のままスライスしてサラダにすると味も彩りも豊かになります。

JA会津いいで 営農部園芸課
〒966-0922　喜多方市慶徳町豊岡字木曽原721
TEL. 0241-23-2288　FAX. 0241-23-2223
http://www.aizu-iide.or.jp/

価格などについては商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／冷蔵保存　●販売期間／（4月下旬~5月下旬）※天候により前後します。

JA会津みなみ 営農部田島集荷所
〒967-0004　南会津町田島字行司76
TEL. 0241-63-1173　FAX. 0241-63-1175
http://www.aiduminami.or.jp/

会津田島アスパラ「3色セット」
（グリーンとホワイトは150g×2束、パープルは100g×2束、鮮度保持袋と手さげ込み）
1,450円（税別）※参考価格

●保存方法／冷蔵保存　●販売期間／3色セット（5月~6月）、グリーン（5月~8月）、ホワイト（5月~6月）、パープル（5月~8月）※JA会津みなみは、生産者全員がエコファーマーを取得

北塩原村　会津山塩企業組合

［挽きたて会津山塩］

磐梯山の麓にある大塩裏磐梯温泉は、「グリーンタフ」と呼ばれる地層に閉じ込められた太古の海水の成分が地下水に溶け出したものが源泉で、それを煮詰めて作ったのが「会津山塩」です。海塩に比べて塩分が少なくまろやかな風味が特徴で、その伝統の味を守るため、現在も薪を焚き、釜で煮詰める昔ながらの手法が受け継がれています。ステーキや天ぷらなどによく合い、素材の味をさらに際立たせると評判で、有名料理店などでも使用されています。

会津山塩企業組合
〒966-0402　北塩原村大字大塩字立岩6106
TEL. 0241-33-2340　FAX. 0241-33-2350
http://aizu-yamajio.com/

挽きたて会津山塩　（30g・ミル付き）1,000円、（30g袋）500円（税別）

●保存方法／湿気を避けて常温保存　●販売期間／通年　※手作りのために欠品する場合があります

いわき市　たふぃあ

［稲穂めん（白米・玄米）］

福島県産のコシヒカリの米粉を使用し、独自の技術で仕上げた半生麺です。「白米めん」はモチモチとした食感が楽しめ、料理との相性も良く、和・洋・中・イタリアンなど多彩なメニューに利用することができます。また「玄米めん」は栄養価の高い玄米をまるごと焙煎して利用しており、香ばしい風味を楽しめる上、健康食としても人気があります。どちらも小麦やグルテンは未使用なので、小麦アレルギーの方はもちろん、離乳食にも適しています。

（株）たふぃあ
〒970-1152　いわき市好間町中好間字田中44
TEL. 0246-68-8591　FAX. 0246-68-8592　http://www.wara-eat.jp/

稲穂めん（白米）（120g・1袋）250円
稲穂めん（玄米）（120g・1袋）280円（各税別）

●賞味期限／6カ月　●販売期間／通年　※直射日光・高温多湿を避けて冷暗所に保存してください。

東北 新潟 伝統 野菜・地域野菜マップ

受け継がれてきた一番の 理由は、「おいしいから」

それぞれの自然環境を生かし、地域性豊かな食文化が育まれてきた東北・新潟は伝統野菜や地域野菜の宝庫。通常は市場に出回らず、地元でしか手にはいらない野菜がほとんどです。栽培に手間がかかるものの、受け継がれてきた一番の理由は「おいしいから」。その自慢の野菜の一部をご紹介します。

①二子さといも
粘り・コク・舌触りの良さで人気。いものこ汁などの鍋料理に欠かせない食材。

②暮坪かぶ
暮坪地区に伝わる白カブで、長さは約20cm。辛味が強く、そばや刺身の薬味に最適。

③安家地大根
強い辛味と、ほのかな甘味が共存。水分が少なく繊維質が多いので、貯蔵性が高い。

④曲がりねぎ
柔らかさと独特の風味が特徴。一度抜いて、寝かせてから土をかけ、甘味が増す冬に収穫。

⑤地うり
普通のキュウリの３倍の太さ。南部地方の在来種で、「昔きゅうり」とも呼ばれている。

⑥橋野かぶ
「曲がりかぶ」とも呼ばれ、小さめの大根のような形状。歯触りの良さが特徴。

⑦仙台白菜
かつて日本一の地位を獲得した品種。内側の葉は純白で柔らかく、漬物に適している。

⑧仙台雪菜
雪の中で育つ軟白野菜。葉は厚く、甘味と苦味のバランスが良く、独自の風味がある。

⑨仙台長なす
形が細長く先が尖っているのが特徴。漬物や煮物、天ぷら、田楽などに適している。

⑩仙台曲がりねぎ
「立ちネギ」を寝かせ、上から土をかけて栽培するため、白さと甘味がさらに増す。

⑪小瀬菜大根
菜ダイコンの一種で、茎葉だけを利用。葉の長さは約1m。茎も柔かく、歯触りが良い。

⑫雪中あさづき
雪の中で育てた多年草で、会津を代表する春の味覚。軽くゆがいて酢味噌和えなどに。

⑬荒久田茎立
甘味が強くて柔らかい茎立菜で、荒久田地区が発祥の地。ビタミンCなどの栄養素も豊富。

⑭会津小菊南瓜
皮が固いため長期保存ができ、熟してくると表皮が淡い赤褐色になる。上品な甘味が魅力。

⑮会津地葱
白根の部分が短く、加熱すると甘みが強くなるのが特徴。ピリッと辛い生は薬味に最適。

⑯信夫冬菜
小松菜に似ているが、葉は小松菜よりも細く厚みがある。甘味があり、おひたしに最適。

⑰眞渡うり
眞渡地区で古くから栽培。甘味が強く、肉質も柔らかく、メロンにも似た味わいで人気。

⑱立川牛蒡
日本で唯一のアザミ葉ゴボウ。香りが高く、肉質も柔らかくて食味に定評がある。

⑲大鰐温泉もやし
「豆」と「そば」の２種類があり、温泉熱を利用して栽培。歯触りが良く、栄養も豊富。

⑳ふかうら雪人参
雪の下に置くことで、糖分を蓄積。野菜とは思えないほどのフルーティーな甘さが魅力。

㉑一球入魂カボチャ
下北の涼しい気候の中で栽培されるため甘味が増し、ホクホクとしたおいしさで人気。

㉒野辺地葉つきこかぶ
皮が薄く、生で食べるのが一番のおすすめ。葉の部分は、浅漬けや味噌汁の実などに。

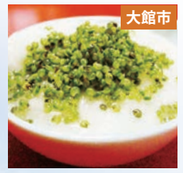
㉓嶽きみ
岩木山麓の嶽（だけ）高原で栽培。完熟メロンと同じくらいの糖度の高さが魅力。

㉔糠塚きゅうり
太く短いシベリア系の在来種。みずみずしさと歯触りの良さが特徴で、生食がおすすめ。

㉕一町田せり
岩木山からの湧き水を利用して栽培。シャキシャキした食感と独特の香りが魅力。

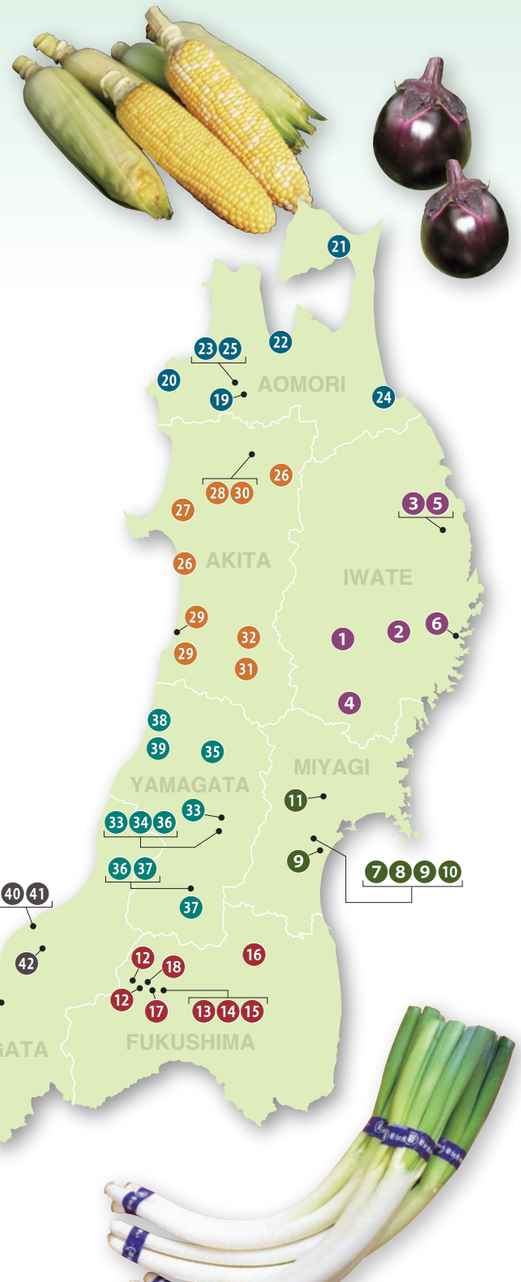
㉖秋田ふき
直径１～1.5m、葉丈２ｍにもなる日本一大きなフキ。漬物、砂糖漬け、煮物などに活用。

㉗ジュンサイ
森岳地区は日本一の産地。スイレン科の多年草で、ツルリとした独自の食感が魅力。



㉘とんぶり
アカザ科のホウキグサの実。「畑のキャビア」と呼ばれ、プチプチとした食感で人気。

㉙カナカブ
古くは焼き畑で栽培されていた白長カブ。サクサクとした歯触りと程よい辛味が特徴。



㉚山の芋
黒皮種のつくねいも。肉質は純白できめ細かく、長芋に比べて粘りが強く、栄養も豊富。

㉛三関せり
葉や茎が太く、根が白く長いのが特徴。秋田の鍋料理に欠かせない食材となっている。

㉜山内にんじん
長さは 30cm 以上。パリッとした食感と強い甘みが特徴で、漬物やサラダなどに最適。

㉝山形赤根ほうれんそう
根や葉の付け根が赤く、柔らかくて甘味があるのが特徴。おひたし、汁物、炒め物に。

㉞悪戸いも
市西部の悪戸地区で栽培。粘りが強く、長時間煮込んでも煮崩れしにくいのが特徴。

㉟肘折かぶ
全体的に赤く、大根に近い形状で肉質は固め。漬物にすると長期保存が可能。

㊱おかひじき
海岸に自生するアカザ科の一年草。形状が海草のひじきに似ていることから名付けられた。

㊲薄皮丸なす
果実は丸く、一口大の大きさになったら収穫。皮が薄く柔らかいため、一夜漬けに最適。

㊳平田赤ねぎ
まっすぐ伸びる赤ネギで、平田地区で栽培。生では辛味が強く、火を通すと甘くなる。

㊴だだちゃ豆
旧鶴岡市内で100年以上も前から栽培。栗のようなホクホクした味で人気が高い。

㊵越後白なす
美しい白肌が特徴。一般的なナスに比べて糖度が高く、加熱すると甘さがさらに増す。

㊶新潟茶豆
さやの中の薄皮が茶色で、ゆでると独特の香りが広がる。かむほどにおいしさを実感。

㊷帛乙女
帛（きぬ）のような白さときめ細かな肉質のサトイモ。郷土料理「のっぺ」に最適。

㊸山古志かぐらなんばん
神楽面に似ていることが名前の由来。柔らかな辛味が特徴で、幅広い料理に活用。

㊹大口れんこん
「えのもと」と「おくてだるま」の２品類で、真っ白な切り口とサクサクとした食感が魅力。

㊺越の丸茄子
色が濃く光沢のある丸ナス。甘味が強く実が締まっており、煮崩れしにくいのが特徴。

青森 AOMORI

深浦町　舮作興農組合

［ふかうら雪人参］

通常ならニンジンの収穫時期は秋ですが、「ふかうら雪人参」の収穫が始まるのは世界自然遺産の白神山地の麓が白一色になる12月中旬。その雪の下でじっくり熟成させることで、うま味成分であるグルタミン酸やアスパラギンサン酸、ショ糖などが増すため、野菜とは思えないほどフルーティーな甘さが味わえます。ニンジンには抗酸化作用があるといわれるカロテンなども多く含まれており、そのまま搾った100%ストレートジュースが一番のおすすめです。

農事組合法人 舮作興農組合
〒038-2327　深浦町大字舮作字堰根152
TEL. 0173-75-2120　FAX. 0173-75-2121　http://www.henashi.jp/
ふかうら雪人参（5kg）1,000円、（10kg）1,800円（税込み）
●賞味期限／2週間（10℃以下で保管）　●販売期間／12月～翌3月

［大鰐温泉もやし］

大鰐町地域交流センター「鰐come（ワニカム）」

温泉熱を利用して育てているモヤシで、350年以上の歴史がある伝承野菜です。「豆もやし」と「そばもやし」の２種類があり、どちらも味と歯触りの良さが特徴で、ミネラルやビタミンなどの栄養素も通常の水耕栽培よりも多く含まれています。味と品質を支えているのは「温泉締め」という作業で、収穫したモヤシを冷ました温泉水で締めてから出荷。そのシャキシャキした食感が十分に楽しめる、おひたしやあえ物、炒め物などがおすすめです。

大鰐町地域交流センター「鰐come（ワニカム）」
〒038-0211　大鰐町大字大鰐字川辺11-11
TEL. 0172-49-1126　FAX. 0172-47-5166
http://www.wanicome.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／11月～翌4月　※生産数量が限られるため、品切れの場合もあります。

五戸町・新郷村　あおもり倉石牛銘柄推進協議会

［あおもり倉石牛］

「あおもり倉石牛」は、豊かな自然に恵まれた青森県の五戸町と新郷村で育てられた、みちのくの銘牛です。美しい霜降り肉で、赤身と脂身のおいしさが絶妙に調和しています。適度な甘みととろけるようなまろやかさが特徴で、しゃぶしゃぶ・すき焼き・ステーキなどに最適です。平成20年度の全国肉用牛枝肉共励会で名誉賞などを受賞し、首都圏のレストランや専門店などでの人気も高まってきています。

あおもり倉石牛銘柄推進協議会
〒039-1702　五戸町大字倉石中市字上ミ平19-1
TEL. 0178-61-6335　FAX. 0178-77-2959
http://www.town.gonohe.aomori.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／通年

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。

弘前市　嶽きみの小田桐農園

［嶽（だけ）きみ］

弘前市の西部、岩木山麓にある嶽高原で栽培されている糖度の高いトウモロコシです。昼夜の気温差が大きい高原特有の気候の中、肥沃な土壌で育てているために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。小田桐農園では「ゴールドラッシュ」と「恵味」の２種類を主に栽培しており、糖度の高さに加え、粒が大きく食べ応えがあるのも特徴です。新鮮であれば生で食べてもおいしく、とてもジューシーです。

嶽きみの小田桐農園
〒036-1343　弘前市百沢字裾野422
TEL. 0172-83-2022　FAX. 0172-83-2022
http://www.geocities.jp/odagirnouen/

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月中旬～10月上旬

十和田市･おいらせ町･田子町･八戸市など
協同組合青森県黒にんにく協会

［青森黒にんにく］

日本一の品質と生産量を誇る青森県産ニンニクの中から原材料を厳選し、じっくり時間をかけて発酵・熟成させた「黒にんにく」です。ニンニク特有の臭いが少なく、糖度も高くなるので、ドライフルーツのような感覚で食べることができます。また、生ニンニクに比べてより高い健康効果が期待でき、特に体内の有害な活性酸素を取り除くといわれているS-アリルシステインが多く含まれています。

協同組合青森県黒にんにく協会
〒039-2127　おいらせ町木崎158（木崎野中小企業組合内）
TEL. 0178-56-5317　FAX. 0178-56-5432
http://www.96229jp.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

野辺地町　JAゆうき青森野辺地支所

［野辺地葉つきこかぶ］

昼夜の気温差が大きい夏の気候、肥沃な土壌、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時前から収穫を始め、一個ずつ洗浄、箱詰めをして農協の保冷施設に搬入。予冷処理され、消費地へ出荷されます。皮が薄いので、手でむいて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、余すことなく食べられます。

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-yuukiaomori.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／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。

竜飛岬周辺海域　三厩漁業協同組合

［津軽海峡本マグロ］

津軽暖流と千島海流（寒流）が交わる津軽海峡は、本マグロ漁で知られています。大間産のマグロが全国的に有名ですが、同じ津軽海峡の竜飛岬周辺の海域で漁獲されたマグロは「津軽海峡本マグロ」として出荷されています。その中でも三厩産のマグロは豪快な一本釣りで一匹ずつ釣り上げられており、品質と鮮度の良さが自慢です。組合では漁体処理や保冷の技術向上にも積極的に努めており、市場関係者からも高い評価を得ています。

三厩漁業業協同組合
〒030-1731　外ヶ浜町字三厩本町9
TEL. 0174-37-2007　FAX. 0174-37-3269　http://www.aomori-i.com/

価格などは商談の際にお問い合わせください。

※漁期は7月中旬～翌年1月。夏から秋口のマグロは比較的あっさりした味で、秋が深まると脂の乗りが良くなり、こってりした味になります。

八戸市　ヤマヨ

［八戸前沖銀鯖贅沢りんごワイン煮込み－特製味噌仕立て－］

八戸前沖は日本最北端のサバの主漁場です。秋口から海水温が急激に下がるため、そのサバは「脂が乗っておいしい」と評判です。「八戸前沖鯖」のブランド名で全国的にも知られており、特に550gを超える大型のサバを「銀鯖」と名付けています。その新鮮な「銀鯖」を、自慢の県産素材（リンゴ・ニンニク・ワイン・味噌）でじっくり煮込んで仕上げた一品で、平成23年度「青森県ふるさと食品コンクール」で農林水産部長賞も受賞しています。

（株）ヤマヨ
〒031-0801　青森県八戸市江陽4-10-24
TEL. 0178-24-3211　FAX. 0178-24-1783
http://www.yamayo.info/

八戸前沖銀鯖贅沢りんごワイン煮込み － 特製味噌仕立て
（2切れ･約270g）1,143円（税別）

●賞味期限／6ヶ月（常温）　●販売期間／通年

八戸市　ディメール

［鯖の冷燻］

脂が乗った「八戸前沖さば」のおいしさを冷燻で十分に引き出した逸品です。桜チップの燻煙を20℃以下に冷やすことで原材料の内部に余分な熱を与えず、中はしっとりジューシーに仕上げています。口の中でとろける上品な味わいが特徴で、サバが苦手の方もおいしく召し上がることができ、日本酒やワインなどにもよく合います。平成20年度の全国水産加工品総合品質審査会において農林水産大臣賞も受賞しています。

（株）ディメール
〒031-0071　八戸市沼館1-10-46
TEL. 0178-45-4900　FAX. 0178-45-2811
http://www.de-mer.com/

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●賞味期間／180日（-18℃以下で保存。解凍後は10℃以下で保存して7日間）　●販売期間／通年

青森 AOMORI

横浜町 菜の花トラストin横浜町

［御なたね油］

菜の花の作付面積日本一を誇る横浜町を代表する特産品です。風味を損なう種の焙煎は行わず、天日干しで乾燥させた種をゆっくり搾り、一番搾りの油の上澄みだけを精油し、さらに数回の自然ろ過を繰り返して商品化。さらりとした舌触りとほのかな甘味が特徴で、オリーブオイルにも引けを取らない味と品質です。有名レストランなどのシェフにも支持され、2009年度優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞も受賞しています。

NPO法人 菜の花トラストin横浜町
〒039-4134　横浜町字林ノ脇79-12
TEL. 0175-78-2011　FAX. 0175-78-2011　http://nanohana-trust.com

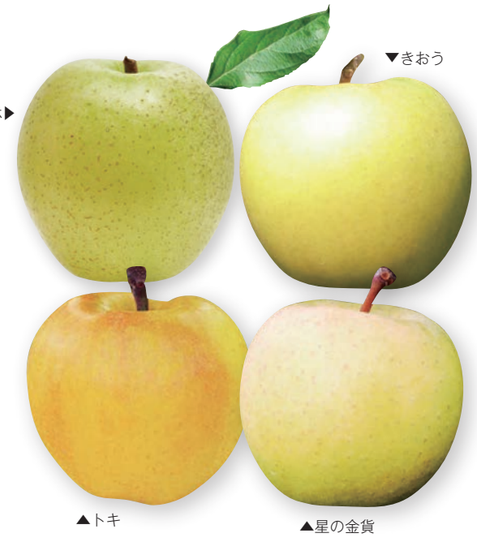
御なたね油　ミニ(90g)800円、ロング(180g)1,500円、レギュラー(475g)3,000円、グリーンボトル(820g)5,000円(各税別)

●賞味期限／2年(直射日光を避けて常温保存)　●販売期間／通年

JA全農あおもり

［黄色いリンゴ］

リンゴの生産量日本一を誇る青森県では種類も多彩で、総栽培面積の２割弱を黄色いリンゴが占めています。王林や金星をはじめ、トキ・きおう・シナノゴールド・星の金貨など新品種の生産も増え、さまざまな味を楽しむことができます。黄色いリンゴは酸味が比較的少なく、甘くてジューシーです。中でも青森県生まれのトキは、コクのある爽やかな甘味とシャキシャキとした食感で人気を集めています。



JA全農あおもり販売企画課
〒030-0847　青森市東大野2-1-15
TEL. 017-729-8643　FAX. 017-762-1076
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。

●保存方法／冷蔵　●販売期間／通年(時季によって品種が変わります)

平川市　カネショウ

［樽熟バルサミィアップル］

日本初のバルサミコタイプの濃厚りんご酢です。原材料には青森県産の新鮮なリンゴ果汁だけを使用し、独自の技術で濃縮・発酵させ、オーク木樽の中で２年間じっくり熟成させて仕上げています。使いやすい卓上瓶タイプで、アイスクリームやヨーグルトにそのままかけたり、マリネやソテーのソース、サラダのドレッシングなどに数滴垂らすだけで料理の味を引き立てます。また、同じく県産リンゴの果汁を原材料にしたブラックアップルビネガーも好評です。

カネショウ(株)
〒036-0233　平川市日沼富田30-12
TEL. 0172-57-2121　FAX. 0172-57-5500　http://www.ringosu.com

樽熟バルサミィアップル(200㎖)1,200円(税別)

●賞味期限／2年(直射日光を避け、常温保存)　●販売期間／通年　※開封後は早めにお召し上がりください。

青森市　JR東日本青森商業開発

［あおもりシードル］

厳選した青森県産のふじとジョナゴールドだけを使用し、低温でじっくり発酵させて仕上げた発泡性果実酒。繊細なリンゴのおいしさを大切にした味のバリエーションは４種類。洗練された味わいのスタンダード、低アルコールで飲みやすい甘口のスイート、アルコール分が高めで辛口のドライ、そしてノンアルコールで爽やかな味わいのアップルソーダがあり、料理や気分に合わせて選ぶ楽しさもあります。

(株)JR東日本青森商業開発
〒038-0012　青森市柳川1-4-2
TEL. 017-752-1890　FAX. 017-752-1891
http://www.jre-abc.com/

あおもりシードル(スイート・スタンダード・ドライ)
(200㎖)381円、(375㎖)667円(各税別)

●販売期間／通年　※直射日光を避け、冷暗所で保存してください。
※果実の成分が沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
※ノンアルコールタイプのアップルソーダも、20歳以上の方の飲用を想定して開発しています。

弘前市　六花酒造

［純米大吟醸 じょっぱり華想い］

じょっぱりとは「頑固者」を意味する方言で、その酒造りへの熱意によって生まれた自信作が「純米大吟醸じょっぱり華想い」です。青森県内最高の酒造好適米「華想い」を使い、県産酵母「まほろば華酵母」と、世界遺産白神山地の地下伏流水で仕込んでおり、香りと旨みの絶妙なバランスを楽しむことができます。日本酒通もうならせる味わいで、インターナショナル・ワイン・チャレンジ2014のSAKE部門で「GOLD」も受賞しています。

六花酒造(株)
〒036-8066　弘前市向外瀬豊田217
TEL. 0172-35-4141　FAX. 0172-35-4147
http://www.joppari.com/

純米大吟醸 じょっぱり華想い(720㎖)3,200円(税別)

●賞味期限／1年(常温保存)　●販売期間／通年　※開封後は冷蔵保存してください。

新郷村　新郷村ふるさと活性化公社

［飲むヨーグルト ザ・プレミアム］

乳牛の飼料となる牧草づくりからこだわり、より安全・安心で健康的な飼育環境の実現に取り組んでいる酪農家の朝搾りの生乳を100%使用。生乳本来のおいしさを大切にするため、砂糖などは一切使用していません。48時間の低温熟成による深いコクに加え、オリゴ糖の甘さを生かしたすっきりとした後味が特徴です。アジア最大級の食の展示会であるFOODEX JAPAN2014の「ご当地ヨーグルトグランプリ」で金賞も受賞しています。

一般財団法人 新郷村ふるさと活性化公社
〒039-1801　新郷村大字戸来字雨池11-2
TEL. 0178-78-2511　FAX. 0178-78-2522　http://www.marumarushingo.com/

飲むヨーグルト ザ・プレミアム(900㎖)700円(税込み)

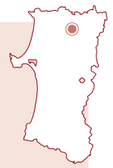
●賞味期限／17日(冷蔵保存)　●販売期間／通年

秋田 AKITA

大館市　あきた北農業協同組合

［山の芋］

一般には「つくねいも」とも呼ばれていますが、秋田県では「山の芋」と呼ばれています。長芋に比べ、粘りが強力で消化酵素であるジアスターゼ（アミラーゼ）を多く含んでいます。特にすり下ろして団子状にして煮込む「山の芋鍋」は、秋田県の名物料理として有名です。収穫されるのは秋ですが、冬場には水分が抜けておいしさがさらに増します。「あきた特産ブランド」の認証を受けており、料亭などでも使用されている高級食材です。



あきた北農業協同組合
〒017-0864　大館市根下戸新町7-22
TEL. 0186-42-8112　FAX. 0186-42-8113
http://www.ja-akitakita.or.jp/

山の芋（6個入りMサイズ）1,715円（税別）

●販売期間／11月～4月

三種町　JA秋田やまもと

［ジュンサイ］

三種町山本地区のジュンサイは、日本一の生産量を誇り、味と質の良さでも広く知られています。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/

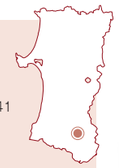
価格などは商談の際にお問い合わせください。

●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

湯沢市　無限堂

［稲庭うどん］

湯沢市稲庭地区に古くから伝わる手延べ製法で仕上げた伝統の麺で、明治半ばまでは献上品として宮内庁にも納められていました。厳選された小麦粉を原料に、昔ながらの手作業と自然乾燥を大切にじっくり熟成させているので、コシが強く歯応えがあり、特に舌ざわりと喉越しの良さは格別です。最近は県外の料亭や旅館などのメニューにも取り入れられ、贈答品としての人気もさらに高まっています。



（株）無限堂
〒012-0107　湯沢市稲庭町字下川原237　http://www.mugendo.jp/
［問い合わせ先］
〒010-0814　秋田市泉東町8-55　TEL. 018-868-3371　FAX. 018-868-5741

稲庭うどん（180g）500円（税別）
※1kgの業務用もあります。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（常温）　●販売期間／通年

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。

秋田 AKITA

男鹿市　三高水産

［ギバサ］

秋田県などで古くから食べられてきた人気食材で、正式名は「アカモク」という海藻です。特に男鹿半島の荒波で育ったギバサは食物繊維などの成分が豊富で、美容と健康にも効果があるといわれています。程よい磯の香りとネバネバした食感が特徴で、酢や醤油であえてご飯に乗せて食べるのが一番のおすすめです。また、酒の肴や味噌汁の具としても幅広く食されています。

（株）三高水産
〒010-0533 秋田県男鹿市船川港双六字館山122
TEL. 0185-27-2578　FAX. 0185-27-2578
http://www.oganavi.com（男鹿なび）

ギバサ（200g）300円（税別）

●賞味期限／4ヶ月（冷凍）　●販売期間／通年　※解凍してすぐに食べることができます。

大館市　あきた北農業協同組合

［とんぶり］

ほうきぐさの実を加工したとんぶりは、約2000年前に書かれた中国の漢方辞典にも「地膚子」という名前で掲載されています。日本では秋田県の米代川流域で古くから栽培されていて、外見やプチプチとした食感から「畑のキャビア」とも呼ばれています。添えるだけで料理の味を引き立ててくれ、長芋や酢の物、納豆に和えるほか、サラダなどのトッピングにも最適です。

あきた北農業協同組合
〒017-0864　大館市根下戸新町7-22
TEL. 0186-42-8112　FAX. 0186-42-8113
http://www.ja-akitakita.or.jp/

とんぶり 瓶詰3個セット（170g×3）2,000円（税別）

●賞味期間／180日　●販売期間／通年

潟上市　秋田味商

［比内地鶏］

日本三大美味地鶏として名高い比内地鶏は、秋田県独自の認証制度に基づき、放し飼いや平飼いで手間と時間をかけてじっくりと飼育されています。そのために余分な脂肪がなく、適度な歯ごたえと風味を持ち、噛みしめるほどコクと香りが楽しめ、秋田名物のきりたんぽ鍋にも欠かせません。和・中・洋を問わず、さまざまな料理に良く合い、極上の味わいを家庭で手軽に楽しむことができます。

（有）秋田味商
〒010-0201　潟上市天王字江川21-2
TEL. 018-870-6200　FAX. 018-870-6251　http://www.ajisho.jp/

比内地鶏焼き
塩味・醤油味・味噌味（1人前・135g）各1,000円（各税別）

●賞味期限／比内地鶏焼き（冷凍120日・冷蔵7日）、比内地鶏みそ漬（冷凍20日）
●販売期間／通年

JA全農あきた

［あきたこまち］

1984年に誕生して以来、米どころ秋田を牽引してきた人気のブランド米です。粘りのあるモチモチとした食感が特徴で、食味ランキング最上位を示す特Ａランクに何度も選定されています。また、透明感・光沢・香りにも優れ、安定した品質や収穫量も大きな魅力となっています。最近では、丼物や炊き込みご飯に最適な「ゆめおばこ」や、程よい粘りと香りが特徴の「めんこいな」なども人気を集め、需要を年々伸ばしています。

JA全農あきた 米穀部米穀販売課
〒011-0901　秋田市寺内字神屋敷295-53
TEL. 018-845-8040　FAX. 018-880-1571
http://www.ak.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／通年

秋田市　アグリうわの

［エダマメ］

夏の昼夜の気温差が大きい秋田県はエダマメの栽培に適しており、県内のほぼ全域で多くの生産者が味と品質の向上に取り組んでいます。中でも「アグリうわの」は有機農法でさまざまな農産物を育てている農業法人で、エダマメも自信作の一つです。メインの品種は「湯上がり娘」で、濃い甘味と香りが特徴。地元の産直施設に加え、小売店や飲食店などにも提供しています。また、原材料に自慢のエダマメと通常の２倍の麹を使用した「倍麹味噌」も人気があります。

（株）アグリうわの
〒010-1417　秋田市四ツ小屋字上野22−1
TEL. 018-839-1490　FAX. 018-839-1490
https://ja-jp.facebook.com/aguri.uwano

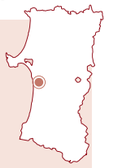
価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／7月下旬~9月中旬

秋田市　斎藤昭一商店

［きりたんぽ・比内地鶏スープ］

秋田を代表する郷土料理である「きりたんぽ」の本格的な味を、家庭で手軽に楽しむことができる組み合わせです。きりたんぽは長期保存が可能なレトルトタイプなので、お土産や贈答品にも最適。比内地鶏スープは、独自の製法で比内地鶏のコクのある上品な味わいを生かしており、うどんやそば、煮物などの料理にも幅広く使用できます。また、比内地鶏の肉や季節の野菜も一緒に詰め合わせた「きりたんぽ鍋セット」も人気があります。



（有）斎藤昭一商店
〒010-0035　秋田市楢山城南新町34-13
TEL. 018-835-3673　FAX. 018-835-3607　http://www.kiritanpo.com/

きりたんぽ（レトルトタイプ・5本入）630円
比内地鶏スープ（200㎖）230円（各税別）
※商品の内容量や賞味期限などによって価格が変わります。

●賞味期限／製造日より　きりたんぽ120日（常温）、比内地鶏スープ1年（常温）　●販売期間／通年

秋田 AKITA

男鹿市　諸井醸造

［秋田しょっつる］

男鹿市で水揚げされた新鮮なハタハタだけを原料とした魚醤で、天日塩のみで発酵させて3年もの熟成期間をかけて作られています。ハタハタ100%のしょっつるは深みのあるコクと味わいで、秋田名物のしょっつる鍋はもちろん、パスタやピラフなどの隠し味にも最適です。しょっつるは熟成期間が長いほどまろやかさと芳醇さが増し、10年もの時間をかけて熟成された「しょっつる十年熟仙」の味わいは格別で、贈り物としても人気があります。

（株）諸井醸造
〒010-0511　男鹿市船川港船川字化世沢176
TEL. 0185-24-3597　FAX. 0185-23-3161　http://www.shottsuru.jp
秋田しょっつるハタハタ100%（130g）700円、（1ℓ）3,000円
しょっつる十年熟仙（200㎖）3,000円（各税別）
●賞味期限／約2年（常温保存）　●販売期間／通年

大仙市　高関上郷農場

［ひとくち いぶりがっこ］

雪国秋田の伝統的な冬の漬け物で、干し大根が凍るのを防ぐために大根を囲炉裏の上に吊るして燻して乾燥させ、塩と米ぬかで漬け込んでいます。噛めば噛むほど燻製の香りが口の中いっぱいに広がり、パリパリとした食感も楽しめます。ご飯やお茶はもちろん、日本酒やワインなどにもよく合います。JGAP認定の自社農場で栽培した大根を使用しており、塩分は控えめでヘルシーなおいしさです。人工甘味料や保存料なども使用していません。

（有）高関上郷農場
〒014-0103　大仙市高関上郷字向高関19
TEL. 0187-66-2877　FAX. 0187-66-1709
http://takasekikamigonojo.com/
ひとくち いぶりがっこ（スライス・60g）240円、
（1本・約250g）510円（各税別）
●賞味期限／180日（−10℃以下で保存）　●販売期間／通年
※JGAP認定：食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証です。

湯沢市　伊藤漬物本舗

［いぶりがッキー］

秋田県の代表的である漬物「いぶりがっこ」を、独自の乾燥法でサクサクのお菓子感覚に仕上げています。長さ約15㎝の細いスティック状で、手作業で一本一本丁寧に作られており、外側はカリッ、中はしっとりとしているのが特徴です。程よい塩加減で、お酒のおつまみやお子さんのおやつなどに最適です。発売と同時に地元で大ヒット商品となり、現在は土産品やお取り寄せ商品としての人気も高まってきています。

（有）伊藤漬物本舗
〒012-0001　湯沢市角間字白山下26
TEL. 0183-73-7716　FAX. 0183-72-6823
http://www.ito-tsukemono.com/
いぶりがッキー（12g（3g×4袋））450円（税別）
●賞味期限／60日（常温保存）　●販売期間／通年

秋田市　秋田まるごと加工

［天然トラフグ］

秋田県沖はトラフグの北限の産卵場。冷たい海水で育った天然のトラフグは、身が引き締まり、味が濃いと評判です。コリコリした食感が楽しめる刺身や、だしがじっくり染み込んだ鍋料理が名物となっています。特に5月から6月が産卵期で、この時期の白子のおいしさは格別です。また、ゴマフグの燻製やショウサイフグのピリ辛漬けなどの加工品もおすすめです。

秋田まるごと加工
〒011-0946　秋田市土崎港北5-5-42
TEL. 018-847-2283　FAX. 018-857-2789
http://www.akita-fugu-shop.com/
とらふぐ刺身（2人前）5,000円、とらふぐ鍋（2人前）10,000円、
とらふぐ刺身と鍋セット（2人前）14,000円（各税別）
●販売期間／通年　※おいしさを保つため、冷蔵にて配送。できるだけ早くお召し上がりください。

仙北市　くら吉

［生あんもろこし］

高級和菓子として知られる落雁の一種で、秋田県を代表する銘菓。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。その伝統の味を受け継ぎ、厳選された小豆粉と砂糖のみで仕上げており、しっとりとした食感と上品な甘さが特徴です。和風スイーツとして幅広い年齢層に人気があり、季節限定の「四季の生あんもろこし」も好評です。

くら吉（有）
〒014-0324　仙北市角館町小人町38-25
TEL. 0187-52-0505　FAX. 0187-52-0515　http://www.kurakichi.jp/
生あんもろこし（4個入り）500円、西明寺栗の生あんもろこし（4個入り）600円、
甘酒の生あんもろこし（4個入り）600円、四季の生あんもろこし（4個入り）500円（各税別）
●賞味期限／15日（常温保存）　●販売期間／通年

湯沢市　木村酒造

［大吟醸 福小町］

豊富な米と清冽な水に恵まれた秋田県では、古くから酒造りが盛んでした。現在も39の蔵元があり、それぞれに伝統の技術を生かして個性的な日本酒が生産されています。最近では新しい吟醸酒用酵母や酒造好適米の採用でさらに注目を集めています。また秋田県の日本酒は海外でも高く評価され、2012年には木村酒造の「大吟醸 福小町」が世界的コンクールであるＩＷＣの日本酒部門でチャンピオン・サケ（最優秀賞）に選ばれています。

（株）木村酒造
〒012-0844　湯沢市田町2-1-11
TEL. 0183-73-3155　FAX. 0183-73-3154　http://www.fukukomachi.com/
大吟醸 福小町（720㎖）5,000円、（1.8ℓ）10,000円（各税別）桐箱入
●販売期間／通年

山形県ワイン酒造組合

［山形セレクション認定ワイン］

山形県は、全国でも有数のワイン産地です。県内には現在12社のワイナリーがあり、独自の醸造技術で、地場産ブドウにこだわった個性あふれるワインを生産しています。山形県ワイン酒造組合は、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。日本ソムリエ協会認定のソムリエなど、専門家による厳しい審査に合格した6社12銘柄が、平成26年度の認定ワインに選ばれました。

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（例）
〈朝日町ワイン〉マイスターセレクション
キュヴェ2012ツヴァイゲルトレーベ
（750㎖）3,456円（税込み）※1,220本限定
〈大浦葡萄酒〉バレルエージング（ブラン2012・ルージュ2011）
（750㎖）3,359円（税込み）

天童市　オーチャードタケダ

［シュワレート（りんご、ラ・フランス、ぶどう、さくらんぼ）］

有機質肥料で育てた果実をそのまま搾った、自社栽培・加工のストレート微炭酸ジュースです。新鮮フルーツの味と香り、爽やかな飲み心地を、天童市にある果樹園から直送しています。種類は、りんご、ぶどう、ラ・フランス、さくらんぼの４種。ストレート果汁100%の炭酸飲料を作っているのは全国でも数社しかなく、技術力の高さが評価されています。

（有）オーチャードタケダ
〒994-0054　天童市大字荒谷字内条8542-1
TEL.023-654-8704　FAX.023-653-4095　http://www8.plala.or.jp/o-takeda/
シュワレート（250ml）りんご478円、さくらんぼ958円、
ラ・フランス、ぶどう各500円（各税込み）
●賞味期限／6ヵ月　●販売期間／通年

上山市　杵屋本店

［山形ショコらんぼ］

山形県産サクランボを贅沢に丸ごと一粒使用したトリュフチョコレートです。セミドライ加工されたサクランボをブランデーで香りづけし、甘さをおさえた生チョコで包んでいます。表面には県内で開発された「さくらんぼパウダー」をまぶして仕上げています。サクランボの新たな魅力を引き出した山形ならではのスイーツで、爽やかな香りと上品な食感が好評です。

（株）杵屋本店
〒999-3161　上山市弁天2-3-12
TEL. 023-673-5444　FAX. 023-672-1236　http://www.kineya.co.jp/
山形ショコらんぼ（1箱・4個入り）1,000円、（6個入り）1,420円（各税込）
●賞味期限／20日（直射日光、高温多湿を避けて10～20℃で保存）　●販売期間／通年

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。

山形 YAMAGATA

全農ライフサポート山形

［つや姫］

山形県が10年の歳月をかけて開発したブランド米です。明治時代に庄内町（旧余目町）で育成された水稲品種をルーツに、食味の良い米を目指して研究開発されました。出羽三山のブナの森から湧き出る天然ミネラル水をはじめ、豊かな自然に育まれた米は、際立つ粒の大きさ・白い輝き・旨さ・香り・粘りが特徴で、特に炊き上がった時の美しいつやと甘さは別格です。一般財団法人日本穀物検定協会から、デビュー以来連続で最上位「特A」の評価を得ています。

（株）全農ライフサポート山形パールライス部
〒994-0062　天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-6222　FAX. 023-655-6223　http://z-lsy.co.jp/index.html

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／なくなり次第終了　※2kg入りや5kg入りなどがあります。

朝日町･東根市･天童市など／全農ライフサポート山形

［リンゴ］

山形県は国内有数のりんごの産地で、特に果肉の中にアメ色の蜜が入った山形産「ふじ」のおいしさは全国で好評です。完熟を待って出荷しているため、たっぷりの蜜が楽しめ、甘さも香りも格別です。県の試験場が交配に成功したオリジナル品種「秋陽」は、甘酸っぱい濃厚な味とパリっとした食感が特徴で、人気が年々高まってきています。そのほか「王林」「つがる」など、早生種から晩生種まで多彩な品種がそろっています。

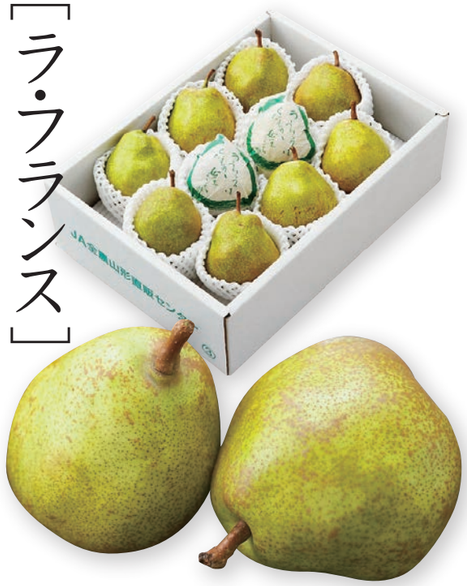
（株）全農ライフサポート山形
〒994-0062　天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-3113　FAX. 023-655-3119　http://z-lsy.co.jp/index.html

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●賞味期限／最も作付けの多い晩生品種「ふじ」は収穫後1カ月程度
●販売期間／10月中旬～12月下旬

［ラ・フランス］

天童市･東根市･上山市など／全農ライフサポート山形



全国生産量の約8割を占め、山形県の果実の代名詞にもなっているラ・フランス。昭和40年代のグルメブームの中、特有の芳香とクリーミーな果肉が西洋ナシの最高峰と評されて、一躍有名になりました。体や脳の働きを助ける果糖、ブドウ糖や、消化を助けるたんぱく質分解酵素、食物繊維などの栄養素が豊富に含まれています。樹上で完熟しないため、収穫後の管理や出荷のタイミングが難しい果物ですが、収穫後の予冷によって、糖度・肉質・香りを高めて出荷しています。

（株）全農ライフサポート山形
〒994-0062　天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-3113　FAX. 023-655-3119
http://z-lsy.co.jp/index.html

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月中旬まで

東根市･寒河江市･天童市など／
全農ライフサポート山形

［サクランボ］

国内生産量の約７割を占めるサクランボは、山形県を代表する特産品です。サクランボの王様といわれる「佐藤錦」や、大玉で甘みが強い「紅秀峰」など、ルビーのような輝きと甘酸っぱいおいしさは、季節の贈り物として全国的に人気があります。品種や地域によって収穫時期が異なり、旬も短いため、おいしい時期を逃さないよう、県のホームページではさくらんぼ情報を発信しています。

（株）全農ライフサポート山形
〒994-0062　天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-3113　FAX. 023-655-3119
http://z-lsy.co.jp/index.html

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～7月上旬　※できるだけ早くお召し上がりください。

鶴岡市･酒田市など／全農ライフサポート山形

［庄内柿］

果肉がなめらかで甘みたっぷりの庄内柿。正式な品種名は「平核無柿（ひらたねなしがき）」で、種のない渋柿です。明治時代に庄内の篤農家が栽培を手掛け、焼酎を使った渋抜き法を確立したために広く普及しました。大正14年には、庄内を訪れた昭和天皇にも献上。それをきっかけに、「庄内柿」として全国的に知られるようになりました。近年では、樹上脱渋という技術で栽培された新ブランド「柿しぐれ」の生産量が増えており、甘柿のようなパリパリとした食感と日持ちの良さで人気を集めています。

（株）全農ライフサポート山形
〒994-0062　天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-3113　FAX. 023-655-3119　http://z-lsy.co.jp/index.html

価格などは商談の際にお問い合わせください。●販売期間／10月中～下旬が最盛期

鶴岡市･寒河江市など／全農ライフサポート山形

［枝豆］

山形県は国内有数の枝豆の産地で、食味評価が高い品種が栽培されています。おなじみの「だだちゃ豆」は鶴岡市域の限られた地域で生産されています。うまみ成分であるアミノ酸の一種（アラニン）が多く含まれており、クリのようにホクホクしたうま味が特徴です。JA鶴岡では「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。近年注目されている「秘伝豆」は晩生種で、収穫時期は９月下旬から10月上旬。枝豆の中では最も大粒の品種に入り、食べ応えがあります。

（株）全農ライフサポート山形
〒994-0062　天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-3113　FAX. 023-655-3119　http://z-lsy.co.jp/index.html

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／だだちゃ豆は8月下旬～9月上旬

山形 YAMAGATA

酒田市　新栄水産

［あみえび醤油］

庄内浜で水揚げされた「あみえび」を国産塩で漬け込み、天然発酵させた手作りの魚醤で、GABA（γ-アミノ酪酸）やタウリンなどの体に良いとされるアミノ酸が多く含まれています。あみえびで造った天然発酵の旨味調味料は、日本のみならず近隣諸国でも珍しく、和食だけでなく、中華料理や西洋料理などにも幅広く使用できます。

新栄水産（有）
〒998-0838　酒田市山居町2-14-22
TEL. 0234-21-2755　FAX. 0234-21-2766
http://www.shinei-suisan.com

あみえび醤油（1本･120㎖）800円（税別）

●賞味期限／2年（常温保存）　●販売期間／通年

全農ライフサポート山形

［総称山形牛］

霜降りがきれいに入り、とろけるようなうま味で人気のブランド牛です。昼夜の寒暖差が大きく、四季の変化がはっきりした気候風土の中で育つ牛はゆっくり増体していくため、肉質がきめ細やかでサシ（脂肪交雑）も非常に良い状態に仕上がります。豊かな自然から湧き出る良質な水を利用して丹精込めて育まれた牛は、産地により「米沢牛」「山形牛」「尾花沢牛」などと呼び方が違いますが、1962年に県内産肉牛を総称して「山形牛」と定義し、品質を統一してブランド化を図っています。

（株）全農ライフサポート山形
〒994-0062　天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-3113　FAX. 023-655-3119　http://z-lsy.co.jp/index.html

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／冷蔵保存　●販売期間／通年

真室川町　ヒマワリ企画（梅熊堂ブランド）

［梅なめこ酢］

真室川町の特産である「原木ナメコ」をふんだんに使用し、ナメコのぬめりを生かした新感覚のドレッシングです。町内で採取される栃はちみつや三州三河みりんが深みのある味を支えているとともに、梅干しの酸味が程よいアクセントになっています。あえ物やサラダはもちろん、揚げ物にもよく合います。保存料や着色料を使わず、厳選された原材料で作られた安全・安心で、体にやさしい調味料です。

（株）ヒマワリ企画（梅熊堂ブランド）
〒999-5314　真室川町大字木ノ下1017-1
TEL. 0233-62-4425　FAX. 0233-32-0848　http://kk-himawari.jimdo.com/

梅なめこ酢（125㎖･1本）500円（税別）

●賞味期限／6カ月（常温保存。開封後は10℃以下で保存）　●販売期間／通年

中山町　三和缶詰

［すぐ食べられる山形いも煮］

山形芋煮といえば温かい汁物が定番ですが、温めなくてもそのままおいしく食べられる新タイプのレトルト風加工食品です。カップ入りなので、別容器へ移し替えの必要もありません。汁を煮こごり風にしているので、車内などで食べる際にも便利です。原材料にもこだわっており、山形牛のほか、具材は全て国産を使用しています。味付けにも地元ではおなじみのだし入り醤油を使用し、本格的なおいしさを再現しています。

三和缶詰（株）
〒990-0493　中山町長崎229-2
TEL. 023-662-3102　FAX. 023-662-6138　http://www.y-sanwa.co.jp

すぐ食べられる山形いも煮（1個･120g）500円（税別）

●賞味期限／6カ月（直射日光避けて常温保存）　●販売期間／通年　※温めるとより一層おいしく食べられます。

高畠町　三奥屋

［玉こんにゃく入りおみ漬］

山形県を代表する特産品として広く知られる「おみ漬」と「玉こんにゃく」。この二つの味が一緒になった、懐かしくて新しい組み合わせの自信作です。おみ漬は山形特産の青菜を刻んだ漬物で、その漬け液が玉こんにゃくにたっぷり染み込んでいます。夏の暑い日にはひんやり冷やして、ビールのおつまみに最適。シャリシャリとしたおみ漬と、冷えた玉こんにゃくの意外な味のコラボレーションは、若い世代にも好評です。

（株）三奥屋
〒999-2176　高畠町大字糠野目1664
TEL. 0238-57-2510　FAX.0238-57-4075　http://www.mitsuokuya.co.jp/

玉こんにゃく入りおみ漬（小袋･200g）400円（税別）

●賞味期限／15日（要冷蔵10℃以下）　●販売期間／通年

天童市　鈴木製麺

［つや姫ひやむぎ］

明治39年創業の鈴木製麺が、「どまんなか麺」をはじめとする米粉入り麺で培ってきた製法を生かして作った冷や麦です。山形のブランド米「つや姫」を米粉にして里芋の粉を練り込み、アスパラ酵母を使って仕上げています。美しいツヤとほんのりした甘みがあり、歯応えと喉越しの良さが特徴です。「つや姫」をアピールするパッケージも印象的で、冷や麦よりも麺が太めの「つや姫めん」もあります。

鈴木製麺（株）
〒994-0069　天童市清池東2丁目5-11（事務所･工場）
TEL.023-655-5060　FAX.023-655-5160　http://suzuki-seimen.com/

つや姫ひやむぎ（1把200g）263円、（10把入り）2,625円（各税別）

●賞味期限／1年半（直射日光、高温多湿を避けて常温保存）　●販売期間／通年

新潟 NIGATA

佐渡市　佐渡寒ブリ販売促進協議会

［佐渡寒ブリ］

ブリは北海道から台湾近海に至る温帯域に分布し、日本の沿岸各地で広く見ることができる魚です。成長につれて餌となるアジやサバなどの群れを追いかけ日本列島の周りを回遊します。11月中旬頃、冬型の気圧配置が強まり「雪起こし」と呼ばれる雷が鳴り出すと、北の海から南下するブリが定置網に入るようになります。佐渡の漁師が厳選した寒ブリは、脂が乗っていながらさっぱりした後味で、天然物ならではのおいしさです。

佐渡漁業協同組合 佐渡寒ブリ販売促進協議会事務局
〒952-0011　佐渡市両津夷98-90
TEL. 0259-27-3264　FAX. 0259-27-3266

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／冬期間（11月末～翌2月）

新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会

［越後柳カレイ］

ほっそりとした魚体が柳の葉を連想させることから、柳カレイ（標準和名でヤナギムシガレイ）の名が付いたといわれています。カレイの中でも特に美味と評され、上品で淡泊な味わいが特徴です。産卵期（2月頃）を前にした10月から12月が身にうま味を蓄え、雌のお腹には卵を持ち、柳カレイの旬となります。天ぷらやフライにしてもおいしくいただけますが、特に「一夜干し」は絶品で古くから珍重されています。ほど良く水分が抜けた身は、しっとりとした食感の中に上品なうま味が凝縮しています。

新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会
〒950-0078　新潟市中央区万代島2-1(新潟漁業協同組合内)
TEL. 025-244-6181　FAX. 025-244-6188
http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/yanagi/

価格などは商談の際にお問い合わせください。●販売期間／10月～12月

新潟県南蛮エビブランド化推進協議会

［新潟南蛮エビ］

一般には甘エビで知られていますが、色や形が赤唐辛子（南蛮）に似ていることから、新潟では「南蛮エビ」と呼ばれています(標準和名はホッコクアカエビ)。水深 300～500mで漁獲され、甘みが強く、ほかのエビとは違った独特の食感があります。鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢で、すしや刺身をはじめ、炙りや唐揚げ、酒蒸しなどの調理法が人気です。また、頭はみそ汁や唐揚げに、塩や醤油で味付けした卵は珍味としてお酒のおつまみにも最適です。

新潟県南蛮エビブランド化推進協議会
〒950-0078　新潟市中央区万代島2-1（新潟漁業協同組合内）
TEL. 025-244-6181　FAX. 025-244-6188
http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/nanban/

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～翌6月

※県内には、南蛮エビ魚醤油(新潟地区)、はねっ娘（活南蛮エビ･佐渡地区）、ひすい娘（鮮南蛮エビ･上越地区）などの商品もあります。

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。

新潟 NIGATA

南魚沼市　新潟県にじます組合

［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年の歳月をかけて開発した魚です。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。モチモチした歯ごたえのある肉質で、さっぱりした風味の脂がほどよく乗り、上品な甘みが特徴です。刺身や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

村上市　岩船港直売所

［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」で知られる高級魚です。主に底引き網で漁獲され、底引き網が禁漁となる7月～8月は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「ノドグロ」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.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／通年

村上市　岩船港直売所

［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

長岡市　ホテルニューオータニ長岡

［にいがた菊鮭寿し］

ホテルニューオータニ長岡が考案した、地元産の食材を使った一口サイズの押し寿しです。米は炊き上がりのツヤと適度な粘りに定評のある新潟県産「こしいぶき」を使い、脂の乗った「佐渡銀鮭」と「食用菊」を組み合わせています。「食用菊」は、長岡産の「おもいのほか」と白根産の「かきのもと」を使用。新潟の「菊を食べる」食文化を全国に発信することを目的に開発されました。菊のシャキシャキした食感とほのかな香りが味のアクセントになり、新潟ならではのおいしさが同時に味わえる逸品です。

ホテルニューオータニ長岡 日本料理 胡蝶
〒940-0048　長岡市台町2-8-35
TEL. 0258-37-2102　FAX. 0258-37-1115
http://www.nagaoka-newotani.co.jp/

にいがた菊鮭寿し（10貫入り·240g）1,204円（税別）

●賞味期限／3日（常温）　●販売期間／通年　注：寒すぎると飯がかたくなります

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で、神楽面に似ていることが名前の由来といわれています。山古志地区を代表する代表する特産品で、中越地震の被災後は復興のシンボルにもなっています。大きさはパプリカとピーマンの中間ぐらいで、肉厚なのが特徴です。種とその周りの白い綿が辛い部分ですが、柔らかい辛味のため、チャーハンやパスタなど幅広く使用することができます。また、近年ようやく加工品が開発され、味噌・オイル・醤油に加え、業務用の冷凍品や塩漬けなども発売されています。

長岡野菜ブランド協会事務局
〒940-2127　長岡市新産1-1-15
TEL. 0258-46-7317　FAX. 0258-46-7016
http://nagaokachuoseika.co.jp/

山古志かぐらなんばん
（200g）120～180円（税別）

●販売期間／7月末～10月中旬

長岡市　長岡野菜ブランド協会

［大口れんこん］

かつて石油や天然ガスが噴出した長岡市中之島の大口地区は、稲作には不向きな土壌でした。それが逆に窒素を栄養分とするレンコンの栽培に適していることが判明し、1923年ごろから生産が始まりました。現在では収穫量は年間1000tを超え、全国有数の産地に成長しています。真っ白な切り口とサクサクとしながらもやわらかな口当たりが特徴です。8月上旬から10月に出荷される「えのもと」と10月以降に収穫される「おくてだるま」の2品種があります。

長岡野菜ブランド協会事務局
〒940-2127　長岡市新産1-1-15
TEL. 0258-46-7317　FAX. 0258-46-7016
http://nagaokachuoseika.co.jp/

大口レンコン
（えのもと·2kg）1,000円～1,300円
（おくてだるま·4kg）2,000円～2,500円（各税別）

●販売期間／8月上旬～翌年4月中旬

JA全農にいがた

［帛乙女］

「帛乙女」は五泉市で古くから栽培されている伝統野菜のサトイモです。特徴である白さときめ細かさを、五泉特産の絹織物の「帛(きぬ)」に例え、人々に親しんでもらえるようにと名付けられました。まろやかなぬめりのある食感で、煮崩れしにくいことから、新潟県の郷土料理「のっぺ」にも適した食材です。1989年の天皇陛下の即位の際には、儀式の献上品として選ばれた逸品です。収穫期 は9月～11月で、県内外に翌年3月頃まで出荷されています。

JA全農にいがた園芸部野菜果実課
〒950-1193　新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/　　http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

帛乙女（5kg箱）5,000円 ※参考価格

●販売期間／9月～翌年3月

JA全農にいがた

［ル レクチエ］

1903年ごろ、白根市（現新潟市）の小池左右吉氏がフランスから導入したのをきっかけに、当初は自家用として作られていましたが、現在では西洋ナシの県内生産量のほとんどをル レクチエが占めています。主な産地は、信濃川流域に広がる肥沃な大地です。西洋ナシは樹上では完熟しないため、収穫後から細やかな温度・湿度管理と換気を行いながら追熟させると、約40日後に鮮やかなパステルイエローに変わります。豊潤な香りと濃厚な甘み、とろけるような食感から「西洋ナシの貴婦人」とも呼ばれています。

JA全農にいがた園芸部野菜果実課
〒950-1193　新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/　　http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

ル レクチエ（2kg･5~6玉）4,000円、（3kg･7~11玉）4,800円、
（4kg･9~12玉）6,400円 ※参考価格

●販売期間／11月下旬～12月中旬

JA全農にいがた

［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月の前半に出荷の最盛期を迎える枝豆です。

JA全農にいがた園芸部野菜果実課
〒950-1193　新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/　　http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

新潟茶豆（1袋･250g）350円～450円 ※参考価格

●販売期間／7月下旬～8月中旬

JA全農にいがた

［おけさ柿］

おけさ柿は新潟県産独自の柿のブランド名で 、代表産地である佐渡の民謡「佐渡おけさ」が由来となっています。種が無いため食べやすく、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ているリコピンやビタミンCが豊富に含まれます。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。とろんとした柔らかい食感と甘みたっぷりの果肉が特徴です。

JA全農にいがた園芸部野菜果実課
〒950-1193　新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/　　http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

おけさ柿（3kg･18~20玉）3,000円 ※参考価格

●販売期間／10月下旬～11月上旬

JA全農にいがた

［越後姫］

「越後姫」は新潟県のオリジナル品種で、「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のようだ」ということから名付けられました。粒が大きく、抜群の香りと食味が特徴です。九州地方の「とよのか」、関東地方の「女峰」、東北地方の「ベルルージュ」などの特徴を受け継ぎながら、厳しい冬の寒さの中でじっくりと熟すため果肉が柔らかく、酸味が抜けて独特の甘い実が育ちます。４月から５月が出荷のピークですが、最近は開花と収穫時期を早める栽培方法も行い、より長い期間楽しめるようになりました。

JA全農にいがた園芸部野菜果実課
〒950-1193　新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/　　http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

越後姫（300g×4パック）2,500円 ※参考価格

●販売期間／3月～5月

糸魚川市　新潟スイーツ･ナカシマ

［越後姫のいちご練乳サンド］

新潟ブランドのイチゴ「越後姫」と糸魚川産のコシヒカリを使用したプチケーキです。コシヒカリの米粉100%の生地に越後姫を入れるとともに、練乳クリームにも越後姫を使用しており、まさにイチゴ尽くし。甘くて香り高い越後姫のおいしさがたっぷり詰まった、新潟ならではの特別なスイーツです。また、同じ糸魚川産コシヒカリの米粉を使用した「米粉練乳サンド」もあり、柔らかい生地となめらかな練乳クリームの絶妙な味の組み合わせが楽しめます。

新潟スイーツ･ナカシマ
〒941-0067　糸魚川市横町5-12-72
TEL. 025-552-0117　FAX. 025-552-0117　http://www.okasi-nakasima.com/

越後姫のいちご練乳サンド（1個）160円（税別）

●消費期限／3日（10℃以下の冷蔵保存）　●販売期間／通年

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品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。

岩手県
［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1階
TEL：03-3524-8282　URL：http://www.iwate-ginpla.net/

宮城県
［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/

福島県
［日本橋ふくしま館　MIDETTE］
住所：〒103-0022　東京都中央区日本橋室町4-3-16　柳屋太洋ビル1階
TEL：03-6262-3977　URL：http://midette.com/

福島県
［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/

青森県
［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
TEL：03-3237-8371　URL：http://www.umai-aomori.jp/buy/antenashop/antenashop.phtml

秋田県
［あきた美彩館］
住所：〒108-0074　東京都港区高輪4-10-8　ウィング高輪WEST Ⅲ 1階
TEL：03-5447-1010　URL：http://www.akita-bisaikan.jp/

秋田県
［秋田ふるさと館］
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/

山形県
［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/

新潟県
［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/

青森県
岩手県
秋田県
［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：https://www.facebook.com/yumepla

※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

櫻谷　満一　東北農政局　企画調整室長

前田　智雄　弘前大学農学生命科学部園芸農学科　准教授

小池　杏子　ザツダン　コピーライター

山口　美香　(株)グリーンショップはらだ　取締役社長代理

平井　正人　(株)ダル・マットグループ　代表取締役社長

これまでに日本語版２冊、英語版２冊、中国語版１冊（簡体字・繁体字）を発行しており、下記の HP からダウンロードすることができます。http://www.kasseiken.jp/investigation/index.php

※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いいたします。（(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

- 受賞歴あり：国や県などのコンクールで受賞したことがある
- 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
2015

発　行／平成27年3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（セントレ東北9Ｆ）
ＴＥＬ／022-225-1426（代）
ＦＡＸ／022-225-0082
ＵＲＬ／http://www.kasseiken.jp

Tohoku & Niigata SPECIAL FOOD SELECTIONS 2015

公益財団法人 東北活性化研究センター
Tohoku Regional Advancement Center
〒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