

あおもり産品とは？

陸奥湾や八甲田といった雄大な自然に囲まれた青森市には、ホタテやナマコ、マボヤ、トゲクリガニ、ガサエビ、マダイといった海の幸、リンゴや米、あおもりカシス、トマト、バサラコーン、さくらんぼ、ぶどうなどの山の幸、里の幸がたくさんあります。

それらは総称して「あおもり産品」と呼ばれています。今回は数あるあおもり産品の中から、3つの品目をピックアップしてご紹介します。

☎ あおもり産品販売促進協議会 (☎0172-26-6102)



山の幸

八甲田

八甲田牛

自然豊かな八甲田連峰が育む
希少な「日本短角種」

ブナ・ミズナラなどの原生林が広がる標高約500メートルの八甲田牧場で、八甲田の清涼な水と空気に囲まれ、豊富な牧草を食べ、ストレスフリーで飼育される、青森市を代表するブランド牛です。

生産者コメント

赤いべご(牛)がめごとくてたまらない!

畜産業を始めて50年以上、特に大切に飼育しているのが八甲田牛。愛情を込めて育てると、優しい表情を見せてくれるのが可愛くてたまらない。これからも青森の特産として皆さんに愛されてほしいですね。

畜産農家 大柳 博さん



青森特産
八甲田牛
HAKKODA BEEF
公式SNS始動!

詳しくはホームページをチェック!
取扱店舗もこちらからチェックできます!

旨味ジュワ～な赤身肉

八甲田山麓の大自然でのびのび育つ八甲田牛は、赤身が主体で自然の旨味がたっぷり。牛脂はクリーム色で牧草をたっぷり食べた証。見事な濃紅色の赤身肉は脂肪が少なくヘルシーで肉汁がジューシー。霜降り和牛とは明らかに異なるしっかりとした歯ごたえで、牛肉本来の味わいを堪能できるナチュラルビーフです。



質の高い青森の食

青森市の農水産物は優れたもの揃い。観光や出張で青森市にいらっしゃる皆さんもその美味しさに驚きます。その素晴らしさをもっと多くの人に知ってもらい、食べてもらうにはどうしたらいいか、そこで挑戦

したのがブランド力向上化です。それが功を奏して、関東の高級ホテルレストランなどでの青森フェアの開催も計画されており、これからも「あおもり産品」をどんどんPRしていきます。

青森市長 西秀記



ホタテ

青森市では、北国のほどよい寒冷気候と湾特有の静穏さが、ホタテ貝の生育に最も適した環境となっており、品質、味ともに優れたホタテが生産されています。陸奥湾のホタテは、うま味はもちろん、引き立つような甘みが特徴です。



バサラコーン

特別な栽培管理方法によって、一般的なトウモロコシに比べて2割ほど実が大きく、粒は綺麗に揃っており、その一粒一粒に強い甘みがあります。

おいしいゆで方のポイント

内側の薄皮を1~2枚だけ残した状態でゆでるのがおすすめです。ゆでた後も水分が飛びにくく、ジューシーな仕上がりになります。



八甲田牛、ホタテ、バサラコーン以外にも「幸」がたっぷり!

あおもり市産品旬カレンダー



市内産直施設をピックアップして紹介!

青森魚菜センター
 古川1-11-16
 ☎017-777-1367
 主な販売品目
 鮮魚・水産物

アウガ新鮮市場
 青森市新町1-3-7
 ☎017-718-0151
 主な販売品目
 鮮魚・水産物

ゆ〜さ市場
 (道の駅浅虫温泉ゆ〜さ浅虫)
 浅虫蛸谷341-19
 ☎017-737-5151
 主な販売品目
 野菜・果物・山菜・加工品・花・水産物・民芸品

道の駅なみおかアップルヒル
 浪岡女鹿沢野尻2-3
 ☎0172-62-1170
 主な販売品目
 野菜・果物・山菜・加工品

※上記の産直施設以外にも市内には多数の産直施設があるほか、市内スーパーや小売店などでも産直コーナーが設置されており、青森市産の農水産物を購入できます。
 ※各産直施設などの販売品目のほか、営業時間、定休日は時期により変動がありますので、予めご了承ください。

知っていますか?

あおもり育ちの西洋野菜 aovege



ヨーロッパに似た青森市の冷涼な気候を活かして、生産者団体「aovege (アオベジ)」は青森の飲食店からのニーズに合った西洋野菜や伝統野菜を生産し、ブランド化して販売しています。

取扱野菜、取扱店舗などの情報はこちらから

