



津軽海峡圏連携ビジネスの、先進事例に学ぶ!

津軽海峡圏の連携が生んだ逸品

ビジネスマッチングの機会などを活かして、さまざまな連携商品が生まれています。青森県と道南地域、それぞれの名産・特産品や技術を活かした取り組みを進めることで、これからも新しい「津軽海峡圏ブランド」が生まれていくことでしょう。

ヒトナツノコイ

北海道産プロセスチーズと
青森産カシスのやわらか大福

(有) 松栄堂
青森市栄町1-5-4 TEL.017-743-1863

青森市と函館市の「青函ツインシティ」提携25周年を記念した、青森市の老舗和菓子店と青森商業高校との共同開発商品。生徒たちが真夏にカシス摘みをした経験から「ヒトナツノコイ」と名付けられました。北海道産のプロセスチーズに青森産カシスを使ったジャムを合わせた、酸味とコクがマッチしたさわやかなクリームの風味が絶妙です。



函館ロール

青森産と七飯産のりんごを使った
青函交流の象徴的ロールケーキ

(株) 五島軒
函館市末広町4-5 TEL.0138-23-1106

函館市の老舗レストラン「五島軒」では、青森県産の食材を使用した商品開発に力を入れています。ケーキの上に青森産りんご、クリームの中に七飯産りんごを使ったロールケーキ「函館ロール」をはじめ、青森のりんごで造られたアップルブランデーを使ったアップルブランデーケーキなどの商品化も進んでいます。



青森りんごと マスカルポーネの フルーツスープ

冷やしても温めても美味しい
濃厚でコクのあるデザートスープ

青森産りんごに北海道産マスカルポーネチーズを加えた、濃厚でコクのある味わいのフルーツスープ。砂糖・香料・着色料は一切使わず、素材の味にこだわって作られており、また隠し味に「津軽白みそ」を使っているのが醸造メーカーならではのこだわりです。冷やしても温めてもおいしいので、一年を通してさまざまなシーンで楽しめるのが人気です。



三浦醸造 青森市大字油川字大浜257 TEL.017-788-0240

昆布羊羹

厳選した北海道の良質な昆布を
白餡と一緒に練り込んだ羊羹

青森市を代表する銘菓「昆布羊羹」は、歴史と伝統を感じさせる和菓子店・甘精堂本店で、明治時代から看板商品として変わらぬ人気を博しています。その名の通り、北海道産の昆布をパウダー状にして練り込んだ羊羹で、ほのかな潮の香りにほどよい甘さがマッチした、あっさりして上品な味わい。お土産や贈答品として幅広い層に愛されています。



(株) 甘精堂本店 青森市新町1-13-21 TEL.017-722-3740

DANSHAKU selection

弘前市の白神酒造と共同開発した
オリジナルブランド日本酒

「DANSHAKU selection」は、函館市のホテル「HAKODATE男爵倶楽部」のPBシリーズ。そのラインナップのひとつとして、弘前市の白神酒造と共同開発した日本酒が人気です。アイディアを出したホテルの従業員が函館商工会議所に相談し、紹介された白神酒造とのコラボレーションが実現。酒米には、青森県産の「華想い」「華吹雪」などが使われています。



HAKODATE 男爵倶楽部 HOTEL&RESORTS 函館市大手町22-10 TEL.0138-21-1111

北海道牛乳 クリームロール 青森りんご ジャムロール

北海道牛乳と青森りんご2種類の味
新幹線のように長い青函コラボパン

青森県と北海道が一致協力して開業を盛り上げられるよう、津軽海峡圏に関連する素材を使用して製造した、北海道新幹線をイメージした長いロールパン。北海道産牛乳入りクリームを挟んだ「北海道牛乳クリームロール」と、青森県産りんご入りジャムを挟んだ「青森りんごジャムロール」の2種類が、北海道全域と青森県の一部で発売されています。



日糧製パン(株) 函館工場 函館市昭和4丁目23-1 TEL.0138-41-2385

青森県と道南地域の連携から生まれた多彩な美味しさをご紹介します

青森のカシスと函館のクリームチーズを使用 カシスガレット

青森市産カシスと、函館市の北海道産のクリームチーズを組み合わせた焼菓子。サクサクした口当たりと、カシスの甘酸っぱさとチーズの風味が楽しめる一品です。

ウィーン菓子
シュトラウス
青森市新町1-13-21
TEL.017-722-1661

明治33年創業の醤油メーカーがつくった こんぶのおしょうゆ

北海道産の真昆布と利尻昆布のうま味を贅沢に生かしたしょうゆです。普通のこいくちしょうゆに比べて塩分を20%控えた、体にもうれしい美味しさです。

ワダカン(株)
十和田市大字相坂
字真清水1163
TEL.0176-25-2111

道南産の復刻米を原料に弘前の蔵元が醸造 特別純米酒「ガスバリ」

復刻させた銘柄米「マツマエ」を使って、函館市の料理人などの団体「クラブ・ガストロノミー・パリアドス(ガスバリ)」と弘前市の六花酒造が連携して醸造した日本酒です。

六花酒造(株)
弘前市大字向外新字豊田217
TEL.0172-35-4141
ワインショップ・ワダ
函館市本町7-23
TEL.0138-32-6545

青森のりんごと道南の牛乳をコラボしたプリン 青函プリン

「青函ツインシティ提携25周年」を記念してつくられたプリン。青森県産のりんご「ふじ」の砂糖漬けと、道南産の牛乳の風味がマッチしたやさしい味わいが人気です。

昭和製菓(株)
函館市西結東町589-39
TEL.0138-50-8080

青森県産の干しにんにくと本醸造醤油の風味 脇屋シェフのにんにく醤油

青森県産の乾燥にんにくを詰めた瓶に、道南の醸造メーカーの本醸造醤油を注いで香り移した、新幹線開業記念コラボ商品。中国料理の第一人者・脇屋友爾シェフ監修。

服部醸造(株)
八雲町東雲町27
TEL.0137-62-2108

青森産のしじみエキスや檜山産小麦粉を使用 函館しじみラーメン

檜山産の小麦を3割使った、のどごしの良いなめらかな麺。スープには青森産しじみ、田子産ニンニクのパウダーやエキスを使用し、風味と旨味を引き出した新感覚の塩ラーメン。

日の出製麺(株)
函館市柏木町9-21
TEL.0138-77-8189

がごめ昆布と青森産のりんご果汁を使った美味しい黒酢 がごめ黒酢

道南地方特産の「がごめ昆布」に含まれる有効成分「フコイダン」がたっぷりの黒酢。青森県産りんご果汁のまろやかな甘みと、さわやかな黒酢の香りが特徴です。

(株) 中山薬品商会
函館市万代町20-10
TEL.0138-40-6275

ビジネスチャンスを広げる、
地元の自慢食材をご紹介します。



津軽海峡圏の注目食材

津軽海峡圏の、地域に根ざした特色ある食材をピックアップしてご紹介します。
この中に、新しいビジネスの「種」が眠っているかもしれません。

風間浦村
全国的にも希少な
生きた状態で水揚げされた
風間浦鮫鱈



アンコウとして全国初となる地域団体商標に登録された地域ブランド。生きたまま水揚げされるため鮮度が高く、刺身でも味わえます。

(株) 駒嶺商店
○風間浦村大字蛇洞字新並谷2-3
○TEL.0175-35-2211

大鰐町ほか
最高品質の肉用地鶏を目指し
独自に開発された特産地鶏
青森シャモロック



濃厚な味わいの「横斑シャモ」と、ダシがよく出る「横斑プリマスロック」のすぐれた肉質と旨味を合わせ持った「万能の鶏肉」です。

(有) 大鰐振興
○大鰐町大字蔵館字湯ノ沢4-3
○TEL.0172-47-9040

野辺地町
ヤマセと大地が育てる
ジューシーで柔らかな甘み
野辺地葉付きこかぶ



フルーツのような甘みと柔らかい食感が特徴のこかぶ。葉もシャキシャキとした歯ざわりで、根から葉まで余すところなく食べられます。

JAゆうき青森 野辺地支所
○野辺地町字野辺地1-51
○TEL.0175-64-3164

函館市
健康食品や化粧品への応用など
様々な取り組みが展開中
がごめ昆布



函館とその周辺の海にだけ分布する珍しい昆布。最大の特長は強力な粘りやとろみで、フコイダンの含有量は真昆布の約2倍です。

函館市漁業協同組合 根崎支所
○函館市根崎町263
○TEL.0138-57-7211

楡山地方
口の中に風味と旨みが広がる
冬の海で摘んだ岩のり
寒のり



1月から2月にかけての寒い時期でなければ摘むことが出来ない岩のり。摘み取りから仕上げまで、すべて手作業でつくられる極上の海苔です。

ひやま漁業協同組合
○乙部町字元町520
○TEL.01396-2-3300

厚沢部町
環境負荷の少ない生産法の
肉厚で芳醇な香りのマイタケ
えぞまいたけ



木質バイオマスを活用した独自の製法で、厳選した北海道原料にこだわりマイタケを栽培。色落ちが少ないため、煮汁が黒くならないことも料理人に好評です。

(有) 波田産業
○厚沢部町字美和1268-6
○TEL.0139-52-3960

深浦町
野菜とは思えない
フルーティな甘さが特徴
ふかうら雪人参



白神山地から流れるミネラルたっぷりの水と肥沃な大地に育まれたにんじんを雪の下で保存して糖度を増した、近年注目のブランド野菜。

農事組合法人 作興農組合
○深浦町大字作字理根152
○TEL.0173-75-2120

青森市
カシス生産量日本一! 完熟した果実は
まるでブラックパールのような輝き
あおもりカシス



約40年前にヨーロッパから青森市にきた数本の苗木が、生産者の努力で日本一の生産量を誇るまでに。カシス本来のさわやかな酸味と芳香が特長。

あおもりカシスの会事務局
○青森市中央1-22-5
青森市役所あおもり産品販売促進課内
○TEL.017-734-2297

大鰐町
温泉熱を利用して育てられた
歯応えバツグンのもやし
大鰐温泉もやし



大鰐温泉で350年以上前から栽培されていた、独特の芳香とシャキシャキとした歯ごたえのもやし。豆もやしとそばもやしの2種類があります。

プロジェクトおおわに事業協同組合
○大鰐町大字長峰字下川原9-92
○TEL.0172-48-4833

森町
「糖度25度」という
信じられない甘さのカボチャ
黄金のかぼちゃ



1977年から有機栽培に取り組んできた「みよい農園」の自作物。少量の塩を入れた水で煮るだけで、ホクホクの食感と自然な甘さが味わえます。

みよい農園
○森町字駒ヶ丘589-3
○TEL.01374-5-2345

せたな町
せたなの大自然の中
気鋭の生産者が育てる健康羊
ラム・ホゲット(羊肉)



良質の牧草と道産産の穀物で育てたサフォーク種ラムと、交雑種による放牧・牧草飼育のラム・ホゲット(1歳以上未経産の羊肉)を生産しています。

小野めん羊牧場
○せたな町北捕山区松岡346-8
○TEL.0137-85-1586

八雲町
資源循環型畜産の実践により
牧草だけで育てられた肉牛
北里八雲牛



海外からの輸入飼料は一切使用せず、夏場は放牧、冬場は牧草を発酵させたグラスサイレージで育てられた「安心・安全」な牛肉として人気です。

北里大学獣医学部付属
フィールドサイエンスセンター 八雲牧場
○八雲町上八雲751 ○TEL.0137-63-4362

六戸町	八戸市	むつ市	津軽地方	津軽地方
生産者の情熱から生まれた 品質重視のブランド 大玉にんにく	プランクトンが豊富な北の 海で育った脂乗りの良さ 八戸前沖さば	津軽海峡の荒海が鍛えた 締まった身と深いコク 海峡サーモン	秋に旬を迎える 昔ながらの在来品種の枝豆 毛まめ	岩木山麓・嶽高原で 栽培されているとうもろこし 嶽きみ
青森県産にんにくの中でも、大きさが県内第一と言われているのが六戸産。直径7cm、重さ130g以上で、糖度が高いのが特長です。	協議会が認定した期間に三陸沖以北の日本近海で漁獲し、八戸港に水揚げされたブランドさば。豊かな脂乗りが絶品の風味です。	厳しい津軽海峡の荒海での養殖に成功。冷凍処理せずにそのまま刺身で食べられる、安心で美味しい国産のサーモンです。	家庭用として農家で栽培され続けてきた、茶褐色の毛に覆われた枝豆。甘い風味とすぐれた食味で注目を集めています。	「きみ」とは津軽弁でとうもろこしのこと。糖度が高く、生でも食べられる甘さを持ったとうもろこしブランドです。
おいらせ農業協同組合 六戸支店 ○六戸町大字犬瀬瀬字山2-62 ○TEL.0176-55-3101	八戸前沖さばブランド推進協議会(八戸商工会議所内) ○八戸市堀崎町2-3 ○TEL.0178-43-5111	北彩漁業生産組合 ○むつ市大畑町浜村165 ○TEL.0175-34-5374	弘果弘前中央青果(株) ○弘前市末広1-2-1 ○TEL.0172-27-5511	弘果弘前中央青果(株) ○弘前市末広1-2-1 ○TEL.0172-27-5511

福島町	北斗市	今金町	知内町	厚沢部町
機能性物質や栄養成分が 豊富な北海道生まれの黒米 黒米「きたのむらさき」	りんごやメロンに似た甘い香り 様々な加工品への活用に期待 マルメロ	町をあげて高品質な 男爵イモだけを栽培 今金男しやく	刺身用活魚として全国に 出荷される高級魚 知内まごがれい	甘くて濃厚な味わいと ホクホクした食感が特徴 超大粒大豆 たまふくら
抗酸化作用を持つとされるアントシアニンやポリフェノールのほか、ミネラルやビタミンも豊富に含んでいる古代米の一種です。	中央アジア原産のカリンに似た果実。北斗市では3品種が栽培されており、近年ではケーキやパイなどお菓子への利用が進んでいます。	デンプン質をたっぷり含んだホクホクとしたジャガイモ。最適な土づくりと栽培に適した気候が高品質の男爵イモを生んでいます。	肉厚で身の締まりが良く、刺身にしても「身がピンと立つ」知内産のマコガレイ。生け簀から活魚として全国に出荷しています。	2007年に誕生した新品種で、国内最大級の大きさを誇る大豆。大豆臭のない、甘くて濃厚な味わいで注目を集めています。
福島町役場農林課 ○福島町字福島820 ○TEL.0139-47-3002	北斗市観光協会 ○北斗市中央1丁目3-10 ○TEL.0138-74-3566	今金町農業協同組合 ○今金町字今金141 ○TEL.0137-82-0211	上磯部漁業協同組合 本所 ○知内町字浦元34番地1先 ○TEL.01392-5-5204	新函館農業協同組合 厚沢部基幹支店 ○厚沢部町新町183-3 ○TEL.0139-64-3321