

そして世界へとおいしさ拡大中！

は、今、国内外から熱い注目を集めています。

は、県産品のさらなる販路拡大とブランド力の強化に取り組んでいます。



東京

馬並み家 店主
石津 昭義さん

馬肉

全国の馬肉を知る社長が惚れ込んだ青森県産の馬肉！

当店は、青森直送の新鮮な馬肉や特産地鶏「青森シャモロツク」などを提供する青森料理の居酒屋です。

社長みずから全国の馬産地を訪ねて馬肉を食べ歩いた結果、「青森の馬肉が一番旨い！」と、惚れ込み、平成22年ほど感動しましたね。希少部

馬肉料理をメインにした当店をオーブンしました。当店以外にも、グループ約250店舗のうち約80店舗で青森の馬肉を提供しています。

私も青森の馬肉を初めて食べた時は、人生観が変わるほど感動しましたね。希少部

馬肉を食べました。

馬肉は、青森直送の新鮮な馬肉や特産地鶏「青森シャモロツク」などを提供する青森料理の居酒屋です。



一貫生産体制で良質な馬肉を提供

有限会社小田桐産業 専務取締役
小田桐 徹明さん



馬の肥育から馬肉加工、販売までを一貫して行っています。生後18カ月未満の馬を仕入れ、自社の牧草や地元産の稻わらを飼料として与え、36カ月以上で出荷しています。厩舎には地元の木製馬具を敷き詰め、一定期間後に完熟堆肥として農家に使用してもらうなど、地域循環型の経営が特徴です。冷涼な気候の下、広々とした施設できめ細かな管理を行っていることから、肉質が良くおいしいと全国

※畜産クラスター事業とは、畜産農家の収益性向上を図るために、家畜の飼育となる牧草の生産や家畜の飼育管理などの必要な機械のリースのほか、厩舎などの施設整備を支援するもので、平成26年度に国が創設したもの。

畜産課 ☎ 017-734-9496

当店は、創業132年を数える現存する国内最古の中華料理店です。昨年、下北・上北地方に食材探しの旅に出かけたのですが、尻屋崎のアワビ、むつ市のナマコ、海峡サーモン、根曲がり竹、東北町のスッポン、ネバリスター、

定期開催している「季節の薬膳セミナー」でも、青森の食材を使った薬膳料理を提

供していますが、青森のどんな環境でどんなふうに育ったものなのか、生産者さんの思いいやこだわりを伝えるとお客様からすごく喜ばれます。今日の「アワビとねぎと黒きくらげのナンプラー炒め」には、十和田市のねぎ・「ぼけワイト」を使いましたが、素材自体の味が濃いのでほとんど味付けいらぬ。「食材はウソをつかない」と実感しています。

野辺地町の野辺地葉つきこかぶなど、どれも素晴らしいものばかりで、さっそく取り寄せでメニューに活用しています。



青森の真正直な食材は、薬膳料理にも最適！

ねぎ & にんにく



東京

株式会社聘珍樓 総料理長
西崎 英行さん



健康な土が育むこだわりの野菜

平成24年度「あおもり土づくりの匠」
十和田市 生産農家 山田 正さん



煙で、ねぎ、にんにく、ながいもを栽培しています。

おいしい野菜づくりには健康な土が欠かせません。そのため、JA十和田おいらせが実施する土壌分析を活用して土の状態を調べ、米ぬか堆肥の投入や綠肥作物をすき込むなど徹底した土づくりを取り組んでいるほか、近くの畜産農家にもみ穀や稻わらを持ち込み、堆肥として還元する循環型農業を実践しています。平成24年度には県の「あおもり土づくりの匠」に認定されました。

にんにくは、「福地ホワイト」を改良した「白玉王」という品種で、雪のような白さと味の良さが自慢。露地栽培のねぎ「ぼけしらす」は、鮮やかな緑と白の

境目がはっきりしているのが特徴。みずみずしく柔らかでミネラルがたっぷり。加熱すると甘みが倍増するので、ぜひ天ぷらでどうぞ！これまでも栽培技術は惜しみなく伝えてきましたが、今後も「野菜づくりは仲間づくり」をモットーに、仲間と一緒に地域全体でブランド力を高めていきたいと思います。

食の安全・安心推進課 ☎ 017-734-9352