

食べて応援!



地元で買って、おいしく食べて、
いまこそ、あおもりを元気に!

おうち時間が増えた今こそ
地元が誇る美味を再発見。
自分へのご褒美はもちろん、
県外の人への贈り物にも
オススメです。



5年連続特A評価!

青天の霹靂

旨さに力強さ。
全国区のブランドに成長。

「青天の霹靂」は、キレと粘りが絶妙で、炊きたてはもちろんのこと、時間が経ってもおいしさが持続します。私はたまごかけご飯が好きで、それだけでお腹も心も満たされます。デビューから6年目。青森県初の特A米として注目され、ネーミングの

インパクトも相まって、順調に認知度を上げてきました。その影には、いいものを多くの人に発信したいという思いから、県民の皆さんが県外の親戚や知人などにPRしてくれたことも大きいと思っています。食味を落とさないためには、天候や生育状況に



合わせた適期管理が何より重要です。生産者としては、プレッシャーもありますが、県民の「あおもりに愛」に支えられながら、あおもり米をけん引するお米としてこれからも大事に育てていきたいと考えています。

今年には天候にも恵まれ、これまでにない出来を確信しています。今年の新米に期待してください。



【生産者】
藤崎町/米農家
横山 英樹さん



青森県が誇る地鶏

青森シャモロック

「青森シャモロック」は、低脂肪・高タンパク。肉質のきめ細やかさと繊細な食感が特徴で、名古屋コーチンや比内地鶏といった有名ブランド地鶏にも引けを取らないと、市場からは高い評価を



一般的にブロイラーの約2倍の時間をかけてじっくりと育てる地鶏を受けられます。ストレスを与えないよう平飼いで、出荷の二週間前からは

味よし、ダシよし、
歯ごたえよし!



【生産者】
株式会社
グローバルフィールド
代表取締役
保坂 梨恵さん

「青森シャモロック」は、低脂肪・高タンパク。肉質のきめ細やかさと繊細な食感が特徴で、名古屋コーチンや比内地鶏といった有名ブランド地鶏にも引けを取らないと、市場からは高い評価を

も肉の皮目をパリッと焼いて、シンプルにお塩で食べるのがオススメです。濃厚なダシが出るのも魅力なので、冬はお鍋が最高ですよ。これまでは、主に全国の飲食店との取引でしたが、県民の皆さんにもお求めいただけるセット商品なども開発しました。また、味わい深い卵を使ったプリンやタルトといったスイーツも好評をいただいています。今後も、新商品をどんどん開発していく予定です。

