

青 食 流 号 外
令和7年9月25日

報 道 機 関 各 位

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課長
(公 印 省 略)

「新時代かぼちゃ蒸しパン」発売に伴う知事表敬について

この度、株式会社工藤パンが、むつ市のブランドかぼちゃ「新時代」を使用した「新時代かぼちゃ蒸しパン」の発売について報告するため、生産者とともに下記により知事を表敬訪問しますので、取材してくださるようお願いします。

記

1 日 時 令和7年9月30日（火）15：00～15：15

2 場 所 第三応接室

3 表敬者

（1）株式会社工藤パン

代表取締役会長	工藤 恭裕（くどう やすひろ）氏
営業部長	樋田 泰宏（ひだ やすひろ）氏
営業部次長	蝦名 英樹（えびな ひでき）氏

（2）農業生産法人下北カンブリア農場株式会社

トップリーダー	常田 嘉一郎（つねた かいちろう）氏
代表取締役 農場長	沖二 昭宏（おきに あきひろ）氏
取締役 販売部長	坂本 明日香（さかもと あすか）氏

4 商品の概要

- | | |
|------------|---|
| （1）商 品 名 | 新時代かぼちゃ蒸しパン |
| （2）販 売 期 間 | 令和7年10月1日（水）～令和7年11月30日（日） |
| （3）販売エリア | 県内工藤パン取扱店 |
| （4）税 抜 価 格 | 130円 |
| （5）製 品 特 徴 | むつ市のブランドかぼちゃ「新時代」のペーストを生地に練り込んだソフトな蒸しパン |

5 その他

知事表敬終了後、記者会見室（東棟3階）で追加取材に対応します。

報道機関提供資料	
担 当 課	農林水産部 食ブランド・流通推進課
担 当 者	地産地消グループ GM 蔦谷 陽子
電 話 番 号	直通：0 1 7－7 3 4－9 5 7 2 内線：5 0 1 1
報 道 監	農林水産部 次長 栗林 豊（内線：4 9 6 7）

新時代かぼちゃ蒸しパン

10月発売



コンセプト(発売背景)

- ・むつ市で開発されたブランドかぼちゃ一球入魂の新品種「新時代」を使用した蒸しパン。
- ・一株一果摂り(栽培において、1つの株から1つの果実だけを収穫すること)でより美味しいかぼちゃを生産。
- ・新時代→宮下青森県知事が命名。深い緑色の果皮、鮮やかな山吹色の果肉、さつまいものようなほくほく食感とスイーツのような甘さが特徴。

製品特徴

新時代のかぼちゃペーストを生地に練り込んだソフトな蒸しパンです。

製品名	新時代かぼちゃ蒸しパン		
JAN	4972989- 611347		
税抜参考 小売価格	130円	消費期限	D+3
温度帯	常温		

新時代

現状の「一球入魂かぼちゃ」に満足せず、さらなる品質の向上を求めて栽培方法を改良し、新たな時代を切り拓いた情熱の結晶です。

最初作業が肝心
すくすく育つためには



2 敷き藁～受粉

葉が勢よく茂ってきたら、つるが伸びる場所に敷き藁を行います。6月中旬頃になると、いよいよ開花がスタート。1つ1つ手作業で受粉していきます。

つるを保護する敷き藁と
受粉作業はすべて手作業



1 土壌作り

地元の海藻アマモと米ぬかを土壌に混合散布し、栄養豊富な土壌を作ります。その後、5月下旬にポットで育てたかぼちゃの苗を定植します。

6 風乾作業～出荷

収穫した実はへたを切り、2段ぐらいに積んで10日間ほど風を通し、追熟させます。出荷直前に亀の子束子で表面を磨いて箱詰め。9月以降から店頭に並び始めます。

余分な水分を排出させ
よりおいしさを高める時間



5 収穫

8月中旬以降、検査を行った後に収穫開始。その際、実の表面に傷をつけないよう慎重に作業を行います。この時、1個の平均重量は2kg程度になっています。



デリケートな赤ちゃんのように
そつとやさしく収穫を

3 芽かき作業～肥料散布

7月に入ったら次から次へと生えてくる不要な「わき芽」をすべて除去。実がこぶしサイズに肥大したのを確認し、葉面散布で栄養を与えます。

余計な芽をすべて省いて
1つの実にも栄養を集中



4 マット敷き～日焼け止め対策

実を保護するために、1つずつ下にマットを敷きます。また、強い日差しで変色を避けるためにカバーかけも。畑の周囲には、強風から守るためにイネ科のソルゴーを植えておきます。

過保護過ぎるくらいに
かぼちゃの実をガード