

| | 商品名 | 会社名 | 特徴 | 商品概要 | 内容量 | 販売店 |
|----|-------------|----------|--|--|-----------------|---------|
| 1 | こけし | 津軽こけし館 | 江戸時代から作られている伝統こけしは11系統に分類され、津軽系こけしは温湯温泉が発祥の地であり、大正時代から作られてきました。 | 1本の木から作られる「作り付け」という技法で作られる。11系統の中でも表現様式が多彩で様々な模様のものが多い。女子が喜ぶカワイイこけしモチーフの雑貨やグッズもあり。自分だけのオリジナルこけしを作ることもできる。 | | 津軽こけし館 |
| 2 | こけしのあたまんじゅう | おかしのおくムラ | 津軽系こけしをモチーフにした古津軽らしいおみやげ。津軽こけしの作り手である工人の賛同を得、実際に工人が描くこけしの顔がパッケージになった、本格的な商品。 | おいしい黄身餡をもちもちな生地で包んだかわいらしいおまんじゅう。イラストは丈夫な丸いシールになっており、剥がして携帯ケースやノート等好きなものに貼ることができる。 | 8個(1個も可) | 津軽こけし館 |
| 3 | ずぐり | 津軽こけし館 | 津軽地方に伝わる木製のこまで、雪の上で回す。ずぐり製作の技術はこけし製作に必要な基礎技術が詰まっているため、こけし工人の多くが修行時代にずぐり製作に励みました。 | 冬の間、地元の子供達が遊ぶコマ。雪上でも回るように軸が太く丸みを帯びている。すり鉢状にへこんだ上部はカラフルな線で彩色され、回り始めると幾重にも美しい円を描く。2月には全日本ずぐり回し選手権大会が開催され、大人から子供まで幅広い世代に親しまれている。 | 2.5寸 3寸 | 津軽こけし館 |
| 4 | 黒石つゆやきそば | 津軽こみせ駅 | 昭和30年代後半、学校帰りの子どもたちのために冷めたやきそばに温かいそばつゆをかけて食べさせたのがはじまりだとされています。今でも多くの飲食店が独自のスープで提供しています。 | ためて平たい太平麺と甘辛いソースが特徴の「黒石やきそば」にそばつゆをかけて、最後に揚げ玉とネギを盛りつけて提供。「津軽こみせのつゆやきそば」は、麺、野菜、てんぷら、スープのセットとなっており、家庭で簡単にお店の味に近いつゆやきそばが食べられる。豚肉を加えたり、トッピングでネギを散らしてもおいしい。 | 2食入 | 津軽こみせ駅 |
| 5 | ねぶたの灯ろう | IRODORI | 実際に運行されたねぶたの絵が使用されており、一点ものの雑貨が手に入ります。 | 黒石のねぶた絵は繊細なため、雑貨にすると映える。灯りがつくと、また違った雰囲気を感じられる。製作体験も行っており、40分程度でできる。 | 1段 2段 3段 | IRODORI |
| 6 | ボッコ靴 | Kボッコ | 昔雪国で愛用されていたゴム製の長靴。天然ゴムを使いすべて手作りで仕上げる長靴は、りんご農家の冬の作業で重宝されていました。 | 裁断から成型までの全工程を手作業で行う。現在ボッコ靴を作っているのは黒石だけ。長時間の雪上作業でも足が冷たくならないのが最大の特徴。 | 半長 ロング 短長 | Kボッコ |
| 7 | ミニボッコ靴 | Kボッコ | 昔の雪国で愛用されていた、長時間の雪上作業でも足が冷たくならない長靴「ボッコ靴」がミニサイズのキーホルダーになりました。 | 裁断から成型までの全工程を手作業で行う。現在でもボッコ靴を作っているのは黒石だけ。その日本唯一の職人が手作りする天然生ゴム100%を使用した雪上用長靴をそのまま土産用に作ったミニチュアボッコ靴。 | 1個 | Kボッコ |
| 8 | 干梅 | 松葉堂まつむら | 明治時代から100年以上の歴史を持つ老舗の和菓子店。店頭に大きく飾られた檜の看板は、大正天皇が黒石町を訪問された際に宮内省御買上の御光栄を賜ることを歓迎して作られたものです。 | とろけるような白あんを求肥と県産赤じそで丁寧に包み、砂糖をまぶして完成させる上品な味わい。津軽地方で作られる梅干しに模して作られ、地元では「梅干し菓子」として親しまれている。しその塩味と餡の甘さが絶妙な味わい。塩スイーツの元祖ともいえる甘じょっぱさ。(2個以上からお買い求め可能) | 2個 1箱 | 松葉堂まつむら |
| 9 | 菊乃井(津軽の吟) | 鳴海醸造店 | こみせ通りで文化3年(1806年)から続く酒蔵で作られる日本酒。青森県産のお米と酵母、雪溶け水を使用した日本酒を通じて、津軽の魅力を知ってもらいたいという思いがこもっています。 | 八甲田山と岩木山に囲まれ、雪どけ水の井戸水で仕込んでいる。また、県産酒造好適米「はなふぶき」を100%使用し、50%まで磨き、県産酵母で低温発酵したお酒。米のうまみが生かされている優しい口当たりの純米吟醸酒。古津軽女子へのおすすめは口当たりがソフトな「津軽の吟(300ml:750円)」。他にも様々な日本酒があり、好みのお酒を選ぶことができる。 | 300ml | 鳴海醸造店 |
| 10 | 四半餅 | 寺山餅店 | 200年前、江戸時代から続く老舗のお店。その中でも古くから作られてきた四半餅。昔から津軽地方でおやつとして食べられ、江戸時代から続く餅文化を絶やさずに守っています。 | 上新粉とあんを練り合わせ、杵と臼で丁寧に江戸時代からの手法そのままで作られ続けている。「あずき、しろあん、ごま」の3種類があり、全て素材の色のみで着色料は使っていない。 | 1枚 5枚 | 寺山餅店 |
| 11 | 浅香餅 | 寺山餅店 | 昔から米どころだった津軽地方。米で餅を作るだけでは満足できず、トッピングにまで米を使うという津軽地方の稲作文化の中で生まれたまさにソウルフード。 | 大福餅の表面に米を蒸らし乾燥させ、粉砕した「道明寺粉」を焙煎した「あさか種」と呼ばれるナッツのような香ばしい粒々をトッピングした津軽地方特有の餅。お米で作った餅に、お米をトッピングした津軽特有のユニークな餅。しっとり感と香ばしい風味が人気の理由。 | 6個 | 寺山餅店 |