



1 お菓子×珈琲



青森×神戸、空路でつながる

青森と いっしょに 始めよう!



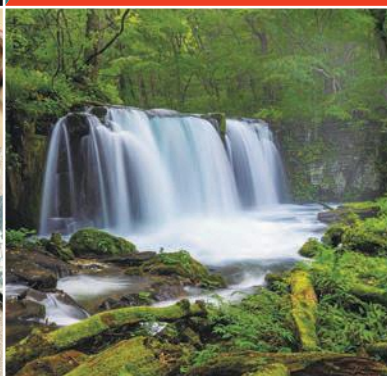
2 伝統×モノづくり



令和6年3月29日、FDA 青森・神戸線は就航から4周年を迎えました。アクセスの利便性が高くなった両地域では、人や文化の交流が活発化。食、旅、伝統文化、製造技術など、距離が離れた青森と神戸・関西は異なる強みを持ち、それらをかけ合わせることで、新たなモノ、コト、価値が生まれています。今回、新たな連携ビジネスの一例として、取組が進められている5つのケースをご紹介します。両地域の発展と、未来につながるプロジェクトです。



3 りんご畑 ×テクノロジー



4 シードル×体験

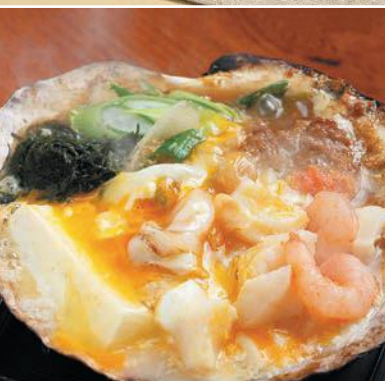


所要時間
青森→神戸 (105分)
神戸→青森 (100分)

青森・神戸線の
アクセスを生かした
ビジネス交流

青森県では、神戸市等関係機関と連携し、両地域の企業間におけるビジネス交流に取り組んでいます。

5 郷土食×旅



1 お菓子×珈琲

弘前市の菓子製造販売・(株) ラグノオささきは、神戸創業UCCグループのUCCコーヒープロフェッショナル(株)とフードペアリングを意識した商品を共同開発しました。第1弾は「お菓子に合うコーヒー」をテーマに、ラグノオささきのアップルパイとチョコレートケーキ、それぞれに合う特別ブレンドのコーヒーを開発。続けて、ラグノオささきを持つ和菓子作りの技術と、UCCコーヒープロフェッショナルが持つ製菓材料としても最適なりきッドコーヒーの商品力を掛け合わせた「生どら焼・珈琲」「珈琲にゆう菓」を開発。「青森のおみやげとえばコレ」と言われるような商品開発を目指します。



アップルパイブレンド

チョコレートケーキブレンド



第1弾 ワンドリップコーヒー

ラグノオささきの人気商品、青森県産りんごのアップルパイ「パティシエのりんごスティック」や、濃厚でしっとり焼き上げたチョコレートケーキ「ポロショコラ」に合わせたオリジナルコーヒーを開発。

第2弾 生どら焼・珈琲

ラグノオささきの和菓子作りの技術とUCCのりきッドコーヒーを掛け合わせ、和菓子+コーヒーのハイブリッド型お菓子「生どら焼・珈琲」を共同開発。

第3弾 珈琲にゆう菓

しっとりとしたクッキー生地のような皮の中に、珈琲ミルク餡を閉じ込めて焼き上げたお菓子。珈琲ミルク餡は、白餡と練乳、ココのあるUCCのりきッドコーヒーを加え練り上げている。

ラグノオ

株式会社ラグノオささき

弘前市

弘前市に本社を置く1884年創業の菓子製造販売会社。和菓子、洋菓子、郷土菓子などを幅広く製造、販売。北東北のスーパーやショッピングセンターを中心に和洋菓子店「ラグノオ」を展開。

UCC
Every coffee, every moment

UCCコーヒープロフェッショナル株式会社 神戸市

UCCジャパン株式会社(本社:神戸市)のグループ企業で業務用サービス事業の中核を担う。UCCブランドのコーヒーのほか、各種冷凍食品、冷蔵食品、ドライ食品などを扱う。

3 りんご畑 × テクノロジー

弘前でりんご畑を運営する(株) Ridun^{リズン}は、大阪・関西万博やまちづくりについて語り合いアイデアを交換する「EXPO酒場」を通じて、りんごとりんご畑の運営に関する魅力を発信。京都市の(有)カサアンドカンパニーと連携し、世界中の誰でもりんご畑のオーナーになれる新しいコミュニティをNFTの発行という形で実現しようとしています。



全国の「EXPO酒場」でりんご畑の魅力を発信。

弘前のにんご畑を未来に繋ぐべく活動中。

株式会社 Ridun

弘前市

青森県弘前市へ地域おこし協力隊としてJターンした永井温子さんが2021年に創業。「ヒビノス林橋園」「RINGO BASE」「RINGO JAM」など、りんご畑を運営しつつ、りんごに関するサービスを提供。

Ridun

有限会社カサアンドカンパニー

京都市

女性や外国にゆかりのある若者が活躍できるようにアートを通じた場づくりや、フランスとのネットワークを活かした衣食住に関する共創ビジネスの企画を行っている。

2 伝統×モノづくり

「青森のモノ・コトづくりを世界へ」をコンセプトに青森県内の複数の企業と(株)フェリシモが連携し、彫刻刀を使ってねぶた絵を彫っていくシャインカービングキットや、自由に色づけできる^{やわたうま}八幡馬の制作キットなど、青森県の伝統工芸・技法・文化を活用した商品を開発中。青森のコンテンツ力と、神戸の世界に発信できるマーケティング力の共創により、イノベーションを起こしていきます。



ねぶた名人・竹浪比呂央さんもデザインを担当。



自分だけのオリジナル八幡馬が作れるキットは(株)八幡馬のコラボ企画。

machicotoba

machicotoba
地域商社プロジェクトチーム 青森県

公益社団法人 青森県観光国際交流機構と株式会社ツクリダスが協働し、「観光」×「デザイン」で地域課題に向き合いながらビジネス創造していくことを目指している。

株式会社フェリシモ

神戸市

1965年創業。神戸市に本社を置き、通信販売事業の他さまざまな新規事業を展開。「しあわせ社会学の確立と実践」を経営理念に、永続的なしあわせ社会を創造することを目指している。

FELISSIMO

5 郷土食×旅

青森の食を世界に誇れる観光資源にしたいと、八戸市の食育料理家・なぎさなおさんが、青森市の旅行会社・(株)また旅くらぶ、兵庫県芦屋市の(株)ピオソフィアと共同で、青森の郷土食を巡る「LOCAL GASTRONOMY TOUR」を開催。生産現場の見学や神戸のシェフに郷土料理を食べてもらうなどの交流を行いました。今後は、神戸の飲食店で青森の郷土料理のエッセンスを取り入れたメニュー開発や青森から神戸の食を堪能するツアーなど、相互の食文化交流を目指します。



青森に伝わる郷土料理を味わうツアーを開催。



シードルの工場見学。生産者から直接お話を聞きます。



青森の海の幸が詰まった海鮮丼と具だくさんのせんべい汁。



株式会社
フードコミュニケーション

株式会社フードコミュニケーション 八戸市
食育料理家・なぎさなおさんが2007年に創業。食をコミュニケーションツールとして「心と頭と経済の健康と豊かさ」をコンセプトに、一生健康で過ごせるライフスタイルを提案。



また旅くらぶ

株式会社また旅くらぶ 青森市
ちょっと変わった地元の行事に参加してみたり、農家民泊を体験して郷土料理を食べたり、青森県内を中心に地域に密着した観光に取り組み、様々な団体と連携しながらディープな青森を案内している。

amasora

株式会社ピオソフィア 芦屋市
全国各地の生産者を訪ね、吟味した食材を使用し、素材そのものの味わいや力強さを大切に「自然派料理」を提唱。芦屋市のレストラン「amasora」ではこだわりの自然派料理を提供している。

4 シードル×体験

りんごのお酒・シードルをきっかけに青森の魅力を知ってもらおうと、十和田市の(株)A-WORLDと弘前シードル協会、神戸市の(株)ワールド・ワンが、シードルの飲み比べやりんごスイーツとのペアリングを体験するワークショップを神戸と大阪で開催しました。さらに、青森に興味を持った方々を実際に青森に案内し、りんごの生産者と交流する場を提供。今後も青森を五感で感じられるイベントや商品作りを行っていきます。



りんご畑での収穫体験。



シードルの飲み比べワークショップ。



株式会社A-WORLD 十和田市
青森りんご専門店「あら、りんご。」や石釜レストラン「OIRASE BEER」など、十和田市の道の駅・奥入瀬ろまんパークを拠点に事業を展開。



弘前シードル協会

弘前シードル協会 弘前市
青森県弘前市は日本シードル発祥の地。シードルの魅力や可能性を全国に紹介するため、りんご生産者や酒造組合等により設立。



WORLD ONE

株式会社ワールド・ワン 神戸市
日本全国各地に埋もれている郷土の食文化を通じて、郷土と地域をつなぎ、ニッポンの風景を熱くする郷土活性化を目指す。



「青森×神戸 関西ビジネス交流」について、詳しくは青森県庁 HP をご覧ください。

詳しい活動内容は [こちら](#) ▶ **青森 神戸 ビジネス連携**

検索

(お問い合わせ先) 青森県地域産業課 TEL: 017-722-1111 (代表)

※令和6年4月に組織改正が予定されています。

