

りんご 商店街



品 種

日本のりんご栽培は、今から約140年前の明治4年、海外から導入した品種を用いて始まりました。

その後、国内の試験研究機関やりんご生産者によって、日本の気候や日本人の嗜好にあった品種の育成が進められ、現在では、流通する主要な品種のほとんどは日本で育成された品種に置き換わりました。

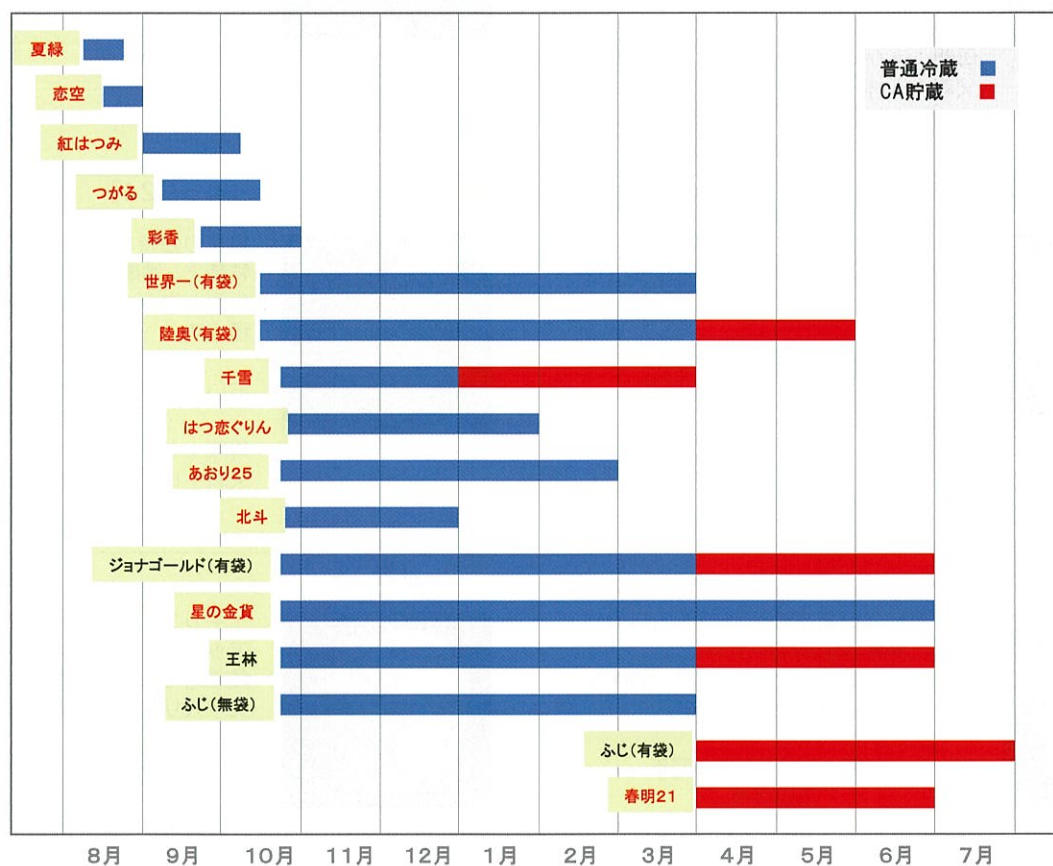
これまでりんご研究所では、早生種を代表する「つがる」、輸出や贈答用のりんごとして人気の高い「世界一」、すりおろしても褐変しない「千雪」など、生産者の要望や多様な消費者ニーズに対応した20種類を超える品種を育成し、青森県はもとより国内のりんご産業の発展に貢献しています。

りんご研究所



写真：りんご史料館

りんご研究所が育成した品種のおいしく食べられる時期



赤字：りんご研究所が育成した品種、黒字：一般品種

品 種

夏緑（なつみどり）



青森に夏の到来を告げる極早生のりんごです。さっぱりとした食味と食感で、暑い夏にぴったりです。

おいしい時期：8月上旬～中旬
母親：きたかみ
父親：メク10（りんご研育成系統）

恋空®（こいぞら）[あおり16]



極早生品種では最高の甘さを持つりんごです。高温下でも着色が良く、上品な食味のおすすめりんごです。

おいしい時期：8月中旬～下旬
母親：64-75（りんご研育成系統）
父親：夏緑

紅はつみ（べにはつみ）



初秋を彩る、鮮やかな紅色の早生種で、果汁が多く、甘さと酸味のバランスが良い濃厚な食味のりんごです。

おいしい時期：9月上旬～10月中旬
母親：つがる
父親：さんさ

つがる



果汁が多く、さわやかな甘みの早生種を代表するりんごです。

おいしい時期：9月上旬～10月中旬
母親：ゴールデンデリシャス
父親：紅玉

彩香®（さいか）[あおり9]



黒星病に強く、自家摘果性もち減農薬・省力栽培が可能です。加熱してもしっとりとした肉質と酸味は、タルトタタンなどクッキングにも最適です。

おいしい時期：9月下旬～10月下旬
母親：あかね
父親：王林

北斗（ほくと）



蜜が入り果汁が豊富で、りんごの中で最高の食味を持つ品種です。栽培が難しいため生産量が少ない貴重なりんごです。

おいしい時期：10月下旬～12月下旬
母親：ふじ
父親：不明

世界一（せかいいち）



大玉品種を代表するりんごです。有袋果は贈答用のほか、近年は輸出用として人気です。

おいしい時期：10月中旬～翌年3月下旬（有袋果）
母親：デリシャス
父親：ゴールデンデリシャス

はつ恋ぐりん® [あおり24]



緑色の独特な外観とコクのある酸味が特徴で、濃厚な食味を持つりんごです。生食とクッキングの両用を期待する品種です。

おいしい時期：10月下旬～翌年1月下旬
母親：グラニースミス
父親：レイ8（りんご研育成系統）

あおり25



黒星病に強い抵抗性を持つ国内初のりんごで減農薬栽培に向きます。パリパリとした食感が特徴で、酸味があり、クッキングにも最適です。

おいしい時期：10月下旬～翌年2月下旬
母親：メロー
父親：リパティ

陸奥（むつ）



イギリスの品評会で「キング・オブ・アップル」と評されたりんごです。有袋栽培では、鮮やかなピンク色になり、文字入りりんごにも利用されます。

おいしい時期：
（無袋果）10月下旬～翌年3月下旬
（有袋果）10月下旬～翌年5月下旬
母親：ゴールデンデリシャス
父親：印度

品 種

春明21（しゅんめい21）〔あおり21〕



「ふじ」より貯蔵性があり、収穫直後は酸味が強いものの、貯蔵後は甘みと酸味のバランスが良くなり春以降にのいしさを楽しむことができます。

おいしい時期：翌年4月～6月下旬
母親：ふじ
父親：レイ8（りんご研育成系統）

星の金貨®（ほしのきんか）〔あおり15〕



洗練された甘味を持つ、とても食味の良いりんごです。皮が薄く丸かじりにも向き、冷蔵で長期貯蔵が可能です。

おいしい時期：10月下旬～翌年6月下旬
母親：ふじ
父親：青リ3号（りんご研育成系統）

千雪®（ちゆき）〔あおり27〕



「すりおろしても、果肉が変色しない！」りんごです。甘く、香りの豊かな食味のりんごです。

おいしい時期：10月下旬～12月下旬
母親：金星
父親：ヘマ7（りんご研育成系統）

MORE



すりおろし
3日後



凍結・解凍後

「千雪」（左）と「ふじ」（右）

＊利用方法＊
カットりんご、
ケーキ、離乳食など



輸出用鮮度保持資材

りんごの台湾向け輸出は、平成14年以降年々増え続け、最近では2万トンにまで伸びています。しかし、平成20年度のりんご「ふじ」で炭酸ガス障害と思われる果肉が茶色に変色する「褐変（かっぺん）」が発生し、輸出減少の一因となりました。

この炭酸ガス障害の防止対策について検討し、商品化された資材が「炭酸ガス吸着剤」と「障害防止梱包容器」です。



炭酸ガス障害
（果肉の褐変）



炭酸ガス吸着剤
（消石灰）



障害防止梱包容器
（ふたの上面を穴加工）

黄色品種用カラーチャートとカラーチャートシール

黄色品種は、着色管理が必要なく栽培労力削減のメリットがありますが、収穫適期の判定が難しいため品質のバラツキが心配されます。これまで糖度やデンプンなど実験室での分析値を中心し収穫適期を判定してきましたが、カラーチャートを取り入れることで、園地での収穫適期判定が容易になりました。

さらに、カラーチャートシールを手袋に貼り付けて使用すると作業効率の向上が図られます。これらは、黄色品種「きおう」「トキ」「星の金貨」「シナノゴールド」に利用できます。

りんご研究所

りんご黄色品種 青森県 標準カラーチャートシール
■収穫適期指標

品 種 名	満開後日数	表面色指数
き お う	110日頃	2(注)
ト キ	140日頃	4以上
星の金貨	165日頃	4以上
シナノゴールド	165日頃	5

1.標準カラーは(地検)青森県産技術センターりんご研究所によるカラーチャート色に準じている。
2.きおうの収穫始めの果実は、赤道面1、上部2とする。

■使用方法
・比色は、直射日光を避けて、晴る日陰で実施する。
・果実赤道部の陽光面と陰光面の中間部分で比色する。

色だけに頼らず、満開後日数や食味も確かめて、総合的に判断する。

販売元：(公財)青森県りんご協会

黄色品種カラーチャートシール

カラーチャートシール
1セット 200円(税込)

黄色品種カラーチャート
カラーチャート
1枚 310円(税込)

DATA

販売元：公益財団法人 青森県りんご協会
所在地：〒036-8093 弘前市城東中央3-9
TEL：0172-27-6006
FAX：0172-27-6008
URL：http://www.aapple.jp/

りんご酒

青森といえばりんご。県内では13の醸造所でシードル、リキュールなどのりんごを原料としたお酒が造られています。これらのりんご酒製造に関わる試験、人材育成などを行っています。

弘前工業研究所

【弘前市】タムラファーム



タムラシードル 紅の夢

青森県産、果肉まで赤い希少品種「紅の夢」を100%使用、酸化防止剤無添加、無濾過のシードルです。最大の特徴であるピンク色は着色料不使用の自然の色です。フレッシュな香りと濃厚な果実感、爽やかで甘酸っぱい味わいが楽しめます。

Alc.4%

【むつ市】サンマルワイナリー



青森りんごスイート スパークリングワイン

青森県産紅玉の果汁を主体にふじと王林の果汁をブレンドトパーズ色を帯びたアンバー紅玉の爽やかな酸味を感じる果実味が優しく伝わる優雅な味わい

税抜1,388円(750ml)

Alc.7.5%

【弘前市】弘前銘醸株式会社



弘前城しいどる/ クリア

【弘前市のりんごと桜の美味しい出逢い】弘前公園にある「日本最古のソメイヨシノ」から採取した天然酵母「弘前さくら酵母」を使用し、弘前産りんご100%で作ったシードルです。バランスの良い甘味と酸味、さくら酵母が生み出す「和」の風味をお楽しみください。

Alc.4%

【おいらせ町】桃川株式会社



雪りんご

津軽産のふじ・ジョナゴールド・王林・つがるを丸ごと搾った、天然の旨さの混濁りんご果汁を使用。混濁りんご果汁とにごり酒の相性が非常によく、濃醇かつフルーティでなめらかな口当たりのお酒に仕上がりました。「濁っているから美味しい」りんご酒です。

Alc.7.5%

【弘前市】六花酒造株式会社



林檎リキュール ほろりんご

青森県産のお米で純米酒を製造するように醸し出し、割り水の時青森県産の林檎から抽出した林檎果汁でアルコール調整をする大変贅沢なお酒です。口当たりは林檎特有の果実香と甘みと後味が日本酒独自の麴の味わいが楽しめる「きりっと」冷やして飲むお酒です。

Alc.7%

税抜950円(500ml)

【八戸市】澤内醸造



はちのへmixシードル

青森県南産の3種のりんご(ふじ、王林、紅玉)使用。八戸市市川産のいちご10%加えたフレーバーシードルです。味わいはドライ、ほのかにイチゴが香る新しいタイプのシードルで、食中酒としても最適です。

税抜2,315円(750ml)

Alc.6%

【弘前市】GARUTSU醸造所



APPLE CIDER GARUTSU8+4

「りんごの街、弘前の街中に醸造所を構え、楽しく飲めるお酒を常に発信しております。GARUTSU史上最高のアルコール度数を誇る8+4は酒好きが酒好きの為に作ったシードルです。キリッと辛口、濃い目のシードルを飲んで一言「シードルっぽくない」をお待ちしております！

Alc.12%

【平川市】カネショウ株式会社



女神の林檎

津軽の完熟りんごを原料とし、丁寧に琥珀色に濃縮させた果汁を独自の技術で発酵させ、さらにじっくりとオーク木樽にて熟成させた黒りんご酢にプロテオグリカン配合しました。りんご100%で造られた、まろやかで、コクのある自然な味わいです。

Alc.0%

【弘前市】弘前シードル工房 kimori



kimori CIDRE HARVEST

2018年産「つがる」を使用した収穫時期だけの人気No.1シードル。やや辛口の中にほんのりとした甘さが残る味わい。冬の味覚と一緒にどうぞ。

Alc.5%

税抜1,450円(750ml)

【弘前市】ファットリア・ダ・サシーノ



弘前アポーワイン! (light)

弘前市のりんご5種類をブレンドし、白ワインをイメージして造りました。しっかりしたりんごの果実味をお楽しみください。

税抜2,296円(750ml)

Alc.11%

【鶴田町】株式会社 WANO Winery



津軽のアップル ワイン2017

青森県はりんごの一大産地で、国内外で高い人気を誇っています。そんな津軽のりんごを使い、りんごジュースをイメージして少し甘口に仕上げました。口に含んだ時のりんごの爽やかな風味と後に残るほのかな渋みのバランスが絶妙。お気軽にお楽しみください。

Alc.9%

【弘前市】ニッカウヰスキー(株)



ニッカシードルヌー ヴォスパークリング 2018 720ml

国産りんご100%のスパークリングワイン「シードル」の限定新酒。2018年に収穫した「国産つがるりんご」で醸造しました。糖類・香料を加えていないため、国産つがるりんごの優しい甘さとフレッシュで爽やかな酸味が特長です。

Alc.2%

【弘前市】もりやま園



TEKIKAKA CIDRE

ポリフェノールが成熟果の10倍以上含まれる未熟りんごを使ったシードルです。豊かな泡立ちとりんごの香り、シャープな渋味と酸味が飲み心地はググッと爽快!食事を楽しくさせます。もりやま園産りんご100%/未熟果7:成熟果3/無加糖・無濾過

Alc.5%

【弘前市】株式会社 弘果物流



Hiroka Cidre Dry

りんご取扱量日本一の市場「弘果グループ」が生産者と契約栽培しているオリジナル品種のりんご「栄黄雅」と「ふじ」を主体に醸造した、酵母が出す優しい炭酸が飲みやすい「2次発酵方式」による無濾過タイプのシードルです。

Alc.5%

【青森市】A-FACTORY



アオモリシードル スタンダード

厳選した青森県産ふじとジョナゴールドだけを贅沢に使用。それぞれの特徴を引き出し、洗練された味わいに仕上がりました。

税抜1,520円(750ml)

Alc.9%

問い合わせ先

あおもりりんご酒推進協議会
(事務局: A-FACTORY)
〒038-0012
青森市柳川1丁目4-2
TEL: 017-752-1890

お酒 商店街



リキュール・発泡酒・焼酎

青森ならではの素材を活かした色々なお酒の醸造技術や品質管理などの支援を行っています。

弘前工業研究所

さくらリキュール ひとひら



岩木山に咲くオオヤマザクラの実から抽出したエキスをベースに作られた、ほのかに甘いさくらのリキュール。オオヤマザクラのエキスはポリフェノールの含有率が高いとされ、健康にも気を使いながら食生活を楽しむことができます。

価 格：670円（税抜）
内容量：180ml

DATA

製造・販売元：六花酒造 株式会社
所在地：〒036-8066
弘前市向外瀬字豊田217
TEL：0172-35-4141
URL：http://www.joppari.com/
主な販売店：県内酒小売店、当社HP

ながいも焼酎 郷の華



新郷村の大自然が生み出した特産の“ながいも”と水量豊富な“湧水”を原料とし、澄み切った味とまろやかな香りが特徴です。

価 格：1,500円（税抜）
内容量：720ml（25度）

DATA

製造・販売元：株式会社 泉農場 新郷醸造所
所在地：〒039-1801
三戸郡新郷村戸来字金ヶ沢坂ノ下9
TEL：0178-61-7775 / 0120-41-4544
URL：http://satonohana.shop-pro.jp/
主な販売店：県内酒小売店、当社HP

クラフトビール（発泡酒）



どのクラフトビールも酵母、ホップ、副原料にこだわり独自の配合で常に新しいビールに挑戦しています。醸造所2Fでは直接グラスで飲むことができます。

価 格：お問い合わせください。
内容量：15L樽（業務用）

DATA

製造・販売元：Be Easy Brewing
所在地：〒036-8042 弘前市大字松ヶ枝5-7-9
TEL：0172-78-1222
URL：http://m.beeasybrewing.com/

ぶどう酒

原料の特徴を活かしたぶどう酒の醸造技術や品質管理などの支援を行っています。

弘前工業研究所

八戸ワイン Wa（白・ロゼ）



八戸産のブドウを100%使用した「八戸ワイン」、白はナイアガラ、ロゼはキャンベル、マスカットベリーA、デラウェア、シャルドネを原料にフレッシュな香りとしっかりした酸味が特徴です。スパークリングタイプ。

価 格：2,800円（税抜）
内容量：750ml

DATA

製造・販売元：株式会社 サンワーズ 澤内醸造
所在地：〒031-0081 八戸市柏崎2-10-4
TEL：0178-38-1811
URL：http://www.sawauchi.info/jozo.html
主な販売店：県内酒小売店、当社HP

339



鶴田産のスチューベンを原料に醸し、発酵期間を3日間（3 DAYS）と7日間（7 DAYS）に分けた2種類のワイン。3 DAYSは柔らかい口当たり、7 DAYSはしっかりとした味に仕上がっています。

価 格：1,800円（税抜）
内容量：750ml

DATA

製造・販売元：株式会社 WANO Winery
所在地：〒038-3503
北津軽郡鶴田町大字鶴田字小泉335-1
TEL：0173-23-5703
URL：https://www.facebook.com/WANO.Winery.tsuruta/

卍ワイン サイレントスノー



自ら栽培したヤマブドウを原料の一部に使用しています。原料の香り豊かでフレッシュな味わいです。

価 格（税抜）〈内容量〉：
1,012円 〈360ml〉
1,932円 〈720ml〉

DATA

製造・販売元：梅香山 崇徳寺
バイコードリンクB・S
所在地：〒039-4602 下北郡大間町奥戸93
TEL：0175-37-3342
URL：http://bikou.yukimizake.net/

ぶどう酒

青森レッドスチューベンライト



酸味がしっかりしていてショ糖を多く含む、県産スチューベン100%使用しました。ぶどうの香をそのままワインに閉じこめた「ドライでライトな辛口赤ワイン」です。

価格：1,090円（税抜）
内容量：720ml

下北ワインKanon



下北半島で減農薬栽培したぶどう100%使用のりんごのような香に蜜のような甘味がある、やや甘口の白ワインです。ジャパン・ワイン・チャレンジ2014で金賞受賞。

価格：2,250円（税抜）
内容量：720ml

DATA

製造・販売元：有限会社 サンマモルワイナリー
所在地：039-5201 むつ市川内町川代1-6
TEL：0175-42-3870
URL：<http://www.sunmamoru.com/>

健康・美容 商店街



健康商品

シジミエキス

シジミエキスの高付加価値化に関する共同研究を進めたところ、シジミを冷凍すると、健康維持に役立つとされる成分であるオルニチン※（アミノ酸の一種）が増加することを発見し、製法に関する特許を出願、取得しました。

この特許技術を用いてオルニチン含量を増加させたシジミエキス400mgに、さらにオルニチンを200mg配合した、100ml瓶入りのドリンクを商品化し、好評を得ています。

※オルニチン：肝臓の機能を高める働きがあるとされ、適量を摂取することで、疲労回復などの効果が期待されています。

工業総合研究所

しじみエキสดリンク「肝助」



機能性成分オルニチンを
200mg配合

価格：2,000円（税抜）
内容量：100ml×10本

DATA

製造・販売元：株式会社 しじみちゃん本舗
所在地：〒030-0131 青森市問屋町1-2-13
TEL：017-728-4438 FAX：017-728-4439
URL：<http://www.shijimi.co.jp/>
主な販売店：県内の各ローソン店やファミリーマート店、県内の「道の駅」

美容商品

ふのり配合せっけん

紅藻類のふのりは、昔から青森県の漁師の知恵として肌や髪のカケアに用いられてきました。

本商品開発では、食用に利用されている「フクロフノリ」を使用し、その機能性を活かした新しいヘルスケア製品を開発しました。

弘前工業研究所

海のNever-ri シリーズ（左から「Body」「Face」「Face Rich」）

ふくろふのりを高配合した美容洗顔せっけん。お肌のお悩みに合わせて3種をラインナップ。



価格（税抜）：1,500円
内容量：100g

2,000円
60g

3,200円
60g

DATA

販売元：N.A.gene（株）
所在地：〒105-0022 東京都港区海岸1-2-20 汐留ビルディング3階
TEL：03-6661-2877
主な販売店：弘前市立観光館「さくらハウス」、星野リゾート青森屋他