

さば 商店街

暖流と寒流のぶつかる八戸前沖は国内屈指のサバの水揚げ地です。加工品としてのシメサバは八戸で最初に販売されたと言われており、今でも日本一の生産量を誇ります。一方、海域と期間により脂ののった「八戸前沖さば」がブランド化されました。最近では高度な冷凍技術の検討により、安全安心な刺身が提供できるようになると期待されています。美味しいサバをどうぞご賞味ください。

食品総合研究所

加工食品

八戸サバ缶バー



【味付け】
・津軽海峡の塩
・ゆずこしょう
・アヒージョ
・トムヤムクン
・グリーンカレー
・ハバネロ

「八戸みやげの新定番」をコンセプトに、バーでさまざまなお酒を味わうように、いろんな種類のサバ缶を楽しむ空間をイメージして作られたサバ缶です。

「八戸前沖さば」使用し、味のラインナップは、「津軽海峡の塩」、「ゆずこしょう」などの6種類で、脂たっぷりのサバとうまく調和するように味付けを行っています。

価 格：1缶・380円（税抜） 内容量：180g

DATA

製造・販売元：株式会社 マルヌシ
所在地：〒031-0821 八戸市白銀二丁目5-1
TEL：0178-33-1571 FAX：0178-34-6305
主な販売店：A-FACTORY、八食センター、八戸駅他

さばの林檎煮



さばの味噌カレーバターミルク煮



「八戸前沖さば」を使用した青森ご当地グルメのレトルト製品です。青森りんごの甘みでうま味が引き立つ「さばの林檎煮」と「味噌バターカレー牛乳」風味に仕上げた「鯖の味噌カレーバターミルク煮」の2種類があります。

価 格：各700円（税抜） 内容量：200g

DATA

製造・販売元：株式会社 ディメール
所在地：〒031-0071 八戸市沼館1-10-46
TEL：0178-45-4900 FAX：0178-41-2811
URL：<http://www.de-mer.com/>
主な販売店：八戸市内土産物店、当社ネットショップ

八戸ワンサバジャーキー・八戸ニャンサバジャーキー



八戸産サバの中骨を使用したレトルト食品です。調味料や添加物を使用していないので、安心してペットに与えることができます。

価 格：各650円（税抜）

DATA

製造・販売元：伝法川魚店
所在地：〒034-0087 十和田市西十五番町25-21
TEL：0178-45-4900 FAX：0176-25-7172
主な販売店：ワラッセ、新青森駅北彩館、アートステーショントワダ他

手造りサバパテ・手造りイワシパテ



価 格：各1,000円
（税抜）
内容量：各135g

八戸市にあるポルトガル料理レストラン「BAR SAUDE（パール・サウヂ）」が発売したサバとイワシのパテ。八戸産のサバとイワシにジャガイモ、オリーブオイル、バルサミコ酢などを加えてペースト状に練り上げた製品で、パンなどに塗って食べるとワインのお供に最高です。

DATA

製造・販売元：BAR SAUDE（パール サウヂ）
所在地：〒031-0075 八戸市内丸一丁目1-5
TEL：0178-38-9019
主な販売店：八戸ポータルミュージアムはっち、新青森駅北彩館、A-FACTORY、BAR SAUDE

イカ 商店街

イカ類水揚げ日本一を誇る八戸市は、かつては海外イカを含めて年間20万トンを超える水揚げがありました。

海外イカの水揚げがない近年でも、スルメイカ、アカイカの最も主要な水揚げ地であり、国内屈指のイカ加工業集積地として様々な加工品が生産されています。

食品総合研究所

加工食品

いかあられアーモンドプラス



八戸産のスルメイカを使用し、糖類、水飴、食塩などを調合した特性のタレをからめた「あられ佃煮」です。この他にリンゴ入り、しいたけ入り、ごま入り、アーモンド入り等のバリエーションがあります。

価格(税抜)〈内容量〉:

400円〈100g〉 1,000円〈400g〉

※その他のサイズもあります。

真いかこうじ南蛮漬け



国産のスルメイカを麹や青唐辛子に和えた製品です。酒の肴やご飯のお供に最適です。

価格: 580円(税抜)

内容量: 100g

DATA

製造・販売元: 五戸水産 株式会社

所在地: 〒031-0822 八戸市白銀町字三島下24-103

TEL: 0178-33-0293 FAX: 0178-33-4174

URL: <http://www.gonohe.co.jp/>

主な販売店: 三春屋、県内スーパー、当社ネットショップ

イカとんぴコンフィ!



珍味として知られている青森県産スルメイカの口「とんぴ」は一杯につき一個しかとれません。それを70度の低温のオリーブオイルで2時間煮込み、ジューシー柔らかなコンフィに仕立てました。

当研究所が開発した商品企画支援ツール「V-Cup」を用いて開発支援しました。

弘前工業研究所(デザイン・企画支援商品)

価格: 1,000円(税抜)

内容量: 130g

DATA

販売元: 株式会社 竹太商店

所在地: 〒038-2753 西津軽郡鰺ヶ沢町大字本町201

TEL: 0173-72-3101 FAX: 0173-72-3302

ご当地お魚 商店街

県内各地では、ご当地の水産物を用いたグルメを通じて消費PR等に努めています。食品加工部門では、消費拡大等のため加工品の商品開発支援を行っています。

食品総合研究所・下北ブランド研究所

加工食品

ひめます塩焼



十和田湖産のひめますを、素材の味を生かし塩のみでシンプルに味付けしたレトルト製品です。常温保存可能で骨まで食べられます。

ひめますオイル漬け



十和田湖産のひめますをオリーブオイルに漬けたレトルト製品です。ローリエの香りが食欲をそそり、ご飯のおかずやお酒のお供として気軽に食べられます。

食品総合研究所

価 格：1,200円（税込）
内容量：1尾入れ

ひめます山椒炊き



十和田湖産のひめます（180g以上の大型を使用）を山椒風味のしょうゆで煮付けたレトルト製品です。山椒の香りが食欲をそそり、ご飯のおかずやお酒のお供として気軽に食べられます。

価 格：980円（税込）
内容量：1尾入れ

DATA

製造・販売元：有限会社 もりた観光物産
所在地：〒018-5501 十和田市大字奥瀬字十和田湖畔休屋486
TEL：0176-75-2206 FAX：0176-75-2207
URL：<https://www.towadakomorita.com/>
主な販売店：当社店舗、十和田市内「道の駅」他

中泊メバルでチン！



地域団体商標に登録された中泊産の「津軽海峡メバル」をまるごと1匹贅沢に使い、新ご当地グルメ「中泊メバルと刺身の煮付け膳」のメバル煮付けを再現したレトルト製品です。常温保存が可能です。

食品総合研究所

価 格：980円（税込）
内容量：1尾入れ

DATA

企画・監修・販売：中泊メバル料理推進協議会
所在地：〒037-0392 北津軽郡中泊町大字中里紅葉坂209番地
TEL：0173-57-2111（中泊町水産商工観光課内）
主な販売店：中泊町内（道の駅こどもり、レストラン竜泊、おさかな海岸、はくちょう亭奈良屋他）

てってのとも和え味噌



青森県深浦産のウマヅラハギの肝と白身を赤味噌で和え、まろやかなとも和えにしました。温かいご飯やお酒のお供に相性抜群です。

食品総合研究所

価 格：800円（税抜）
内容量：100g

DATA

販売元：企業組合 広福丸
所在地：〒038-2503 西津軽郡深浦町大字関字析沢47-20
TEL：0173-57-2111（中泊町水産商工観光課内）

うにだれ



かける・まぜる・うすめてスープにするなど、様々なバリエーションで楽しめる、新感覚かつ高品質な「うに」の「たれ」。自社生産の「津軽海峡の塩」を使用し、津軽海峡で潜水士漁（もぐり）にて採取した厳選のキタムラサキウニを、A-HACCP取得済みの自社うに工房で丁寧に加工しました。貴重なウニの旬の旨味を「そのまま」に、沢山のうにに、より手軽に味わっていただきたい、という想いから、約2年間の開発期間を経て生まれた「うにだれ」を、是非食卓でお楽しみください。

下北ブランド研究所

価 格：1,300円（税込） 内容量：140g

DATA

製造・販売元：株式会社 駒嶺商店
所在地：〒039-4503
下北郡風間浦村大字蛇浦字新釜谷2-3
TEL：0175-35-2211
FAX：0175-35-2077
URL：<http://komamine.co.jp/>
主な販売店：A-FACTORY、大間土産観光センター、みなみや他

海藻 商店街

青森県の海岸は海藻が豊富に繁茂し、豊かな環境を保持しています。海藻類はカロリーが少なく、食物繊維が豊富なヘルシーな食材です。昆布、ワカメ、フノリ、ツルアラメ、アカバギンナンソウなど種類も豊富です。どうぞ磯の香りをお楽しみください。

食品総合研究所・下北ブランド研究所

加工食品



地元深浦産のわかめを100%使用した「つるつるわかめ」。白神山地ブナの森から流れ出たミネラルを豊富に含んだ「つるつるシリーズ」は、多くのメディアにご紹介いただいております。

食品総合研究所

DATA

販売元：株式会社 ふかうら開発

所在地：〒038-2327 西津軽郡深浦町大字舳作字鍋石226-1

TEL：0173-75-2811 FAX：0173-75-2812

URL：http://www.fukaura.co.jp/

主な販売店：アスパム、かそせいか焼き村、道の駅「十和田」他



つるつるわかめ

価格（税抜）〈内容量〉：

172円〈130g〉、439円〈350g〉

600円〈500g〉、1,143円〈1kg〉

賞味期限：45日間、要冷蔵

※スープ付もあります。



つるつるわかめ きしめん風

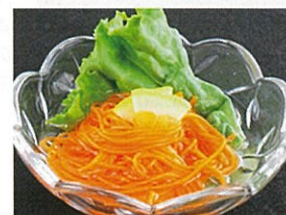
価格（税抜）〈内容量〉：

172円〈130g〉、600円〈500g〉

1,143円〈1kg〉

賞味期限：45日間、要冷蔵

※スープ付、昆布入もあります。



つるつるキャロット

価格（税抜）〈内容量〉：

700円〈500g〉、1,300円〈1kg〉

賞味期限：45日間、要冷蔵

大間つるっこつるあらめラーメン



津軽海峡産のツルアラメを麺に練り込んでおり、つるっとした麺の食感と磯の香り漂うスープが特徴です。

下北ブランド研究所

価格：350円（税込） 内容量：2食入

DATA

製造・販売元：大間町漁業協働組合女性部会

所在地：〒039-4601 大間町大字大町字下手道59-3

TEL/FAX：0175-37-3768

主な販売店：県内スーパー他

だし昆布（だしパック）



東通村は昆布の収穫量が青森県内No.1。太平洋の荒波で育った尻屋産のコンブは、特に粘りが強いのが特徴です。

下北ブランド研究所

価格：500円（税抜）

内容量：120g

DATA

製造・販売元：尻屋漁業協同組合

所在地：〒035-0111 東通村尻屋山根61-2

TEL：0175-47-2021 FAX：0175-47-2928

主な販売店：野牛川レストハウス他