

県産りんご100%!

# シードル



有数のりんご産地である弘前にシードルを根付かせようと、仲間とともに勉強を始めたのが7年ほど前。世界中のシードルを試飲し、現地視察にも足を運びました。とにかく味にこだわり、作り

上げた約20種類のシードルは、国内外から高評価をいただいております。おいしさの秘訣は、何といたっても素材がよいこと。高品質のりんごを使用し、酸味があつて、すっきりとした味わいに仕上げられています。どんな料理にもマッチしますが、特に海鮮料理との相性が抜群です。実は、カレーライスにもよく合います。また、甘酸っぱい紅玉のおいさを引き出したアップルパイも人気です。

「すべての物語はおいしいりんご作りから」がモットーの弊社では、サンふじを主体に12種類のりんごを栽培しており、それぞれの特色を活かしたシードルを製造しています。

おいしさの秘訣は、何といたっても素材がよいこと。高品質のりんごを使用し、酸味があつて、すっきりとした味わいに仕上げられています。どんな料理にもマッチしますが、特に海鮮料理との相性が抜群です。実は、カレーライスにもよく合います。また、甘酸っぱい紅玉のおいさを引き出したアップルパイも人気です。

おいしさの秘訣は  
なんといたっても素材の質。



【生産者】  
タムラファーム株式会社  
取締役営業部長  
田村 昌丈さん



りんご本来の味わいをそのままに、ジュシーさとサクサクのパイが自慢の一品です。  
昨今は、食品安全や労働環境、環境保全に配慮した生産活動や、衛生管理システムにおける国際認証も取得し、安心・安全なものづくりにも力を入れています。  
これからも丹精込めたりんごを武器に、常にチャレンジを続けていきたいと考えています。

## あおもり日和

Vol.3 推しみそ汁は何?



長谷川 ちひろさん  
(デザイナー・イラストレーター)  
弘前市出身。高校卒業後上京。武蔵野美術大学卒業後、デザイン事務所などでエディトリアルデザイナーとして7年間勤務。結婚を機に、2018年青森へUターン。現在はフリーランスで活動中。

「おうち時間」で「料理」を楽しむ。

## 『だし活』に『だす活』をプラスしよう!

青森の恵みを素材にした「だし」のうま味を活かし、おいしく減塩ができる「だし活」。これからはさらに一歩進んで、だしで旬の野菜を食べようという「だす活」をプラス!

カリウムを含んだ野菜にはカラダの余分な塩分を外に出す力があり、だしで旬の野菜を調理し食べることで、体に入れる塩は少なくでき、その上、体からは余分な塩分を出すことができます。



青森県民は2.5gオーバー! 青森県民はあと50g必要!  
食塩摂取量の目標は 1日8g未満! 野菜摂取量の目標は 1日350g!  
だし活 + だす活



問い合わせ先/総合販売戦略課 ☎017-734-9572  
詳しくは

公開レシピ  
600品目以上!!

## クックパッド『あおもりの肴キッチン』



おなじみの人気レシピサイト「クックパッド」。その中の「あおもりの肴キッチン」では、県水産振興課の担当職員が、自宅で作った魚料理を掲載しています。

青森で取れる魚介類のさばき方や、簡単な魚料理をご紹介。その数はなんと600レシピ以上!! 中には「アンコウの捌き方」なんて、青森ならではのレシピもあります。「魚」のことならここをチェック!

問い合わせ先/水産振興課 ☎017-734-9592  
詳しくは

県内の「食」の情報は  
こちらをチェック!

あおもり産品情報サイト  
青森のうまいものたち

県産品やレシピ、青森が味わえるお店などの情報を随時更新中!  
詳しくは