

10.



**船のたかみや**  
 青森県上北郡七戸町 字貝ノ口100-1  
<http://www.amenotakamiya.com/>  
 「県産素材」をキーワードに、様々な種類の船を製造。  
 「ふじ」を使った『青森りんご』『ブルーベリー』のほか、  
 『はたて』『長いも』『にんにく』『ごぼう』など  
 個性的なものも。商品は店舗のみでなく、  
 JR 青森駅近くの A-FACTORY フード・マルシェでも購入可。  
 Produced by The 企画エルサーチ株式会社

**ほんのり Vegeta Candy**  
 Vegetable\* Candy  
 Side Story

**かぼちゃ**  
 from 東津軽郡 今別町  
 冬至に食べることでおなじみの南瓜。緑色の粒々は、皮ごと素材を使用した証し。

**ネラル豊かな塩**  
 from 風間浦村  
 津軽海峡の地下から汲んだ海水を使い作られた塩。甘みを引き立てくれます。

**雪んこにんじん**  
 from 深浦町  
 年間を通し強い海風が吹く深浦。冬の厳しい冷え込みがにんじんを甘くする。

**おしさのみみつは、**  
 あおもりの厳しい寒さに鍛えられた健康野菜と船屋さんのまごころでした。  
**締めほうれんそう**  
 from 東津軽郡 今別町  
 「寒締め」とはわざと寒さにさらし、野菜の自己防衛作用を利用した栽培法。栄養も増え、ぐっとおいしくなる。

**船のたかみや @上北郡七戸町**  
 高宮 登志三さんが自身の工房でつくる。素材を粉末にし、水船に練り込む。本品には通常の2倍量の粉末を使用。

**かわらか DRIED-BLUEBERRY**  
 DRY BLUEBERRY

＊原材料 ブルーベリー（青森県産）、氷砂糖  
 ＊保存方法 常温、ただし直射日光が当たらない場所にて保管のこと  
 ＊製造者 社会福祉法人 愛心福祉会 やましろ作業所  
 ＊Produced by The 企画エルサーチ株式会社

**\*\*\* 青森県産 無農薬ブルーベリー100%**  
 やわらかな食感に仕上げた新しいタイプのドライフルーツです。  
 一定糖度以上のブルーベリーを使用従来とは違い、べたつかない柔らかさ食物繊維、カリウム、カルシウム、マグネシウムなどミネラルも豊富です。  
 「もっともっとおももりファンをつくらう!!」を合い言葉に、青森県内の生産者や中小企業のみなさんを応援している The 企画エルサーチ（株）が開発したオリジナル商品です。

**ブルーベリー本来の甘みを。**  
 ブルーベリーの栽培は、春の初めの剪定から。5月ごろに純白の花が咲き、夏にかけて実をつけます。実はグリーンから濃い紫に変わり、実るにつれ深くなります。  
 ブルーベリーの収穫は夏。同じ期でも熟していくスピードが違うため、食べごろの実を選んで収穫するのはとても根気がいられます。  
 ブルーベリーの味は、洗うだけで味も色も落ちてしまうほど、とても繊細なもの。本品に使われる実は無農薬なので、本来の甘みを存分に楽しめます。

**さくっと Cassis Cookie**  
 Produced by The 企画エルサーチ株式会社

＊原材料 ＊小麦粉、バター、グラニュー糖、カシス（青森県産）、卵、卵黄、卵白、砂糖、アーモンドプードル、ベーキングパウダー  
 ＊保存方法 ＊常温、ただし直射日光が当たらない場所にて保管  
 ＊製造者 ＊社会福祉法人 愛心福祉会 やましろ作業所

**カシスはまさに、あおもりの黒い真珠。**  
 農薬を使わず栽培した県産カシス100%使用。青森市郊外の林業園で栽培されたカシスをたっぷり使用し、県産米粉を加えた生地、カシスを丸ごと練り込んでいるので、サクッとした食感と豊かな香りが楽しめます。

青森カシスは温帯で育つ落葉果樹。青森県では約30年前から、カシスの栽培が始まりました。現在では、国内生産量の約9割を占めるまでになり、日本一のカシス生産地となっています。  
 「カシス」というのはフランス語の名前で、日本語では「黒房すぐり」（または黒すぐり）といい、枝の下からのぞき込むと、名前のとおり黒に近い、濃紫の実が房になっています。ちなみに英語名は「ブラックカランド」。いろいろな名前と呼ばれているのです。

「もっともっとおももりファンをつくらう!!」を合い言葉に、青森県内の生産者や中小企業のみなさんを応援している The 企画エルサーチ（株）が開発したオリジナル商品です。

カシスの小さな実を一粒一粒手作業で収穫するのは、思ったよりもずっと大変。生産者のご苦労を思えば、まさに黒い真珠のような価値があるのですね。