肉



とわだ短角牛

短角牛は、北東北と北海道で育てられている風土に合った和牛のひとつ。
とわだ短角牛は、十和田市の八甲田山麓の牧場で放牧され環境循環型飼育で健康的に育てられます。肉質は赤身が多く、噛むほどに牛肉本来の旨さが口の中に広がる、美味しいお肉です。





あおもり十和田湖和牛



八甲田山麓の雄大な自然に育まれた、肉質等級A4・B4以上の黒毛和牛種です。きめ細かく美しい霜降りで、とろけるような味わいです。

ガーリックポーク



にんにく粉末入り飼料を食べて育った豚肉。一般的な豚肉と比較してイノシン酸とビタミンB1が豊富に含まれています。脂肪の融点が低く、とろけるような食感が特徴です。



魚

十和田湖ひめます



海に面していない十和田市ですが、十和田湖ではヒメマスが獲れ、「十和田湖ひめます」として地域団体商標に登録されています。
ヒメマスはサケ科の淡水魚で、「ひめ」の名にふさわしく、姿が美しく体の色が綺麗な魚です。身がやわらかいのが特徴で、主に十和田湖周辺の飲食店で、塩焼きや刺身、天丼、フライなど様々なメニューとなり提供されます。







米



まっしぐら

十和田市の主力品種である「まっしぐら」。
適度な弾力性、粘り気が少なく、さっぱりした味わいが特徴で、丼物やカレーに合うお米と言われています。日本穀物検定協会が発表した令和７年産米の食味ランキングでは「A」評価を獲得しました！

はれわたり

令和５年に全国デビューした「はれわたり」。
ほどよい柔らかさで粘り気があり、なめらかな食味です。
食味ランキングでは４年連続、最高評価の「特A」を獲得しました！



黒にんにく



青森第一食糧有限会社 青森の黒にんにく



株式会社エイト 青森県産熟成黒にんにく 黒の極



株式会社WAND 黒宝



野月農園 黒にんにく L玉



株式会社おいらせ大地 Natural Black



青森にんにくファーム 熟成プレミアム黒にんにく



ふるさと納税で十和田市を応援！

肉 返礼品
牛肉、豚肉、鶏肉、ラム肉があり、ソテーやバラ焼き用の味付け肉もあります。

魚 返礼品
冷凍の十和田湖ひめますがあります。

ふるさと納税で十和田市を応援！

米 返礼品
「まっしぐら」、「はれわたり」のほかにも、「あきたこまち」も生産されています。

黒にんにく 返礼品
さまざまな黒にんにくの中から、ぜひお気に入りを見つけてください！