スイーツ

株式会社大竹菓子舗

りんごの国の十和田タルトタタン



県産まっしぐらの米粉の生地に県産りんご（「はつ恋ぐりん」や「紅玉」）を使用。1個のタルトタタンに、りんご3個分を詰めて濃厚に作りました。

PROSPERE CAFE

ホーリーバジルクッキー



栽培期間中農薬不使用のホーリーバジルと米粉とキビ砂糖で焼き上げたグルテンフリーのクッキーです。サクサク食感で香り豊かな味わいです。

あら、りんご。（株式会社A-WORLD）

青森りんごのタルトタタン（ホール）

紅玉りんごを時間をかけてキャラメリゼすることで、酸味と甘みの調和のとれた味わいに。お好みでバニラアイスやヨーグルトを添えるのもおすすめ。



ガーデンキッチン垂穂

バルダーヌショコラクッキー



「バルダーヌ」はフランス語で「ごぼう」。柔らかくて味が濃い十和田市産のごぼうと相性いいチョコレートで作ったクッキーです。市内にある創業約160年「中島菓子舗」さんとの共同企画で作られました。

商ハタケヤマ

10色アイスセット

お祭りやイベントでしか食べられないレアなアイス。屋台気分を味わえる10種類のフレーバーセットです。



焼菓子工房MaNa

十和田あっぷるパイ



完熟した県産の紅玉りんごを使用。煮汁を一滴残さず煮含める独自製法により、濃厚な味わいです。食品添加物不使用、国産バターのみで焼き上げ、仕上げには自家製アンズジャムを使用しています。

株式会社あおもり味蕾屋

あおもりの林檎と胡桃パウンドケーキ



たっぷりバターの風味豊かな生地に、ほんのりと洋酒を香らせ、フィリングはもちろん県産の紅玉りんご。アクセントに、地元十和田市産の胡桃（くるみ）をブレンドしています。ずっしりと存在感のあるパウンドケーキです。

ふるさと納税で十和田市を応援！

スイーツ返礼品

アップルパイやタルトタタンをはじめ、十和田市内でつくられた自慢のスイーツが揃っています。

伝統工芸品

南部裂織







江戸時代、寒冷な気候のため綿を栽培できず、北前船で運ばれた木綿や古手木綿は暖かい素材としてとても貴重でした。それらの布を大切に使うための知恵から生まれたのが裂織です。裂織は、着られなくなった着物などの布を裂き、地機（じばた）という昔ながらの手織りの機で一段一段織られます。丈夫で暖かく、カラフルな色移りが特徴的です。主にこたつ掛けや帯などに用いられてきましたが、現在ではコースターやペンケース、手提げなど、現代の日常生活で使用される小物も織られています。

きみがらスリッパ





「きみがら」とは「きみ」の「から」、青森県の方言でとうもろこしの皮のことを言い、デントコーンの皮から作られたスリッパです。十和田市は古くからの馬産地であり、飼料用作物であるデントコーンの皮を再利用し、きみがらスリッパが作られてきました。デントコーンの皮を乾燥させ、きれいな皮を選別し編み上げます。軽くて履き心地がよく、保温性と通気性に優れているため、夏は涼しく、冬はあたたかく履くことができるのが特徴です。スリッパのほかに草履（ぞうり）や手のひらサイズのミニぞうりも編まれています。