特産品販売場所

十和田市現代美術館から徒歩５分ほどの場所にあり、十和田の特産品を中心とするお土産品を数多く取り揃えながら、旬の観光情報や地域の魅力を紹介しています。

■十和田市観光物産センター（アートステーショントワダ内）　青森県十和田市稲生町15-3

営業時間／水～日曜 10:00～17:00（観光案内は9:00～19:00 元日休業）　☎0176-58-6707

新鮮な野菜や手づくりの加工品をはじめ、さまざまな地場産のお土産・特産品を販売しています。隣接する匠工房では、「南部裂織」や「きみがらスリッパ」の製作体験などができます。

■道の駅とわだ「とわだぴあ」　青森県十和田市大字伝法寺字平窪37-2

営業時間／9:00～19:00　☎0176-28-3790

特産品やお土産を販売する観光物産館「四季彩館」、飲むヨーグルトなどを製造・販売する「味楽工房」、奥入瀬ビールを味わえる Brewery&Restaurantなどが隣接しています。

■道の駅奥入瀬「奥入瀬ろまんパーク」　青森県十和田市大字奥瀬字堰道39-1

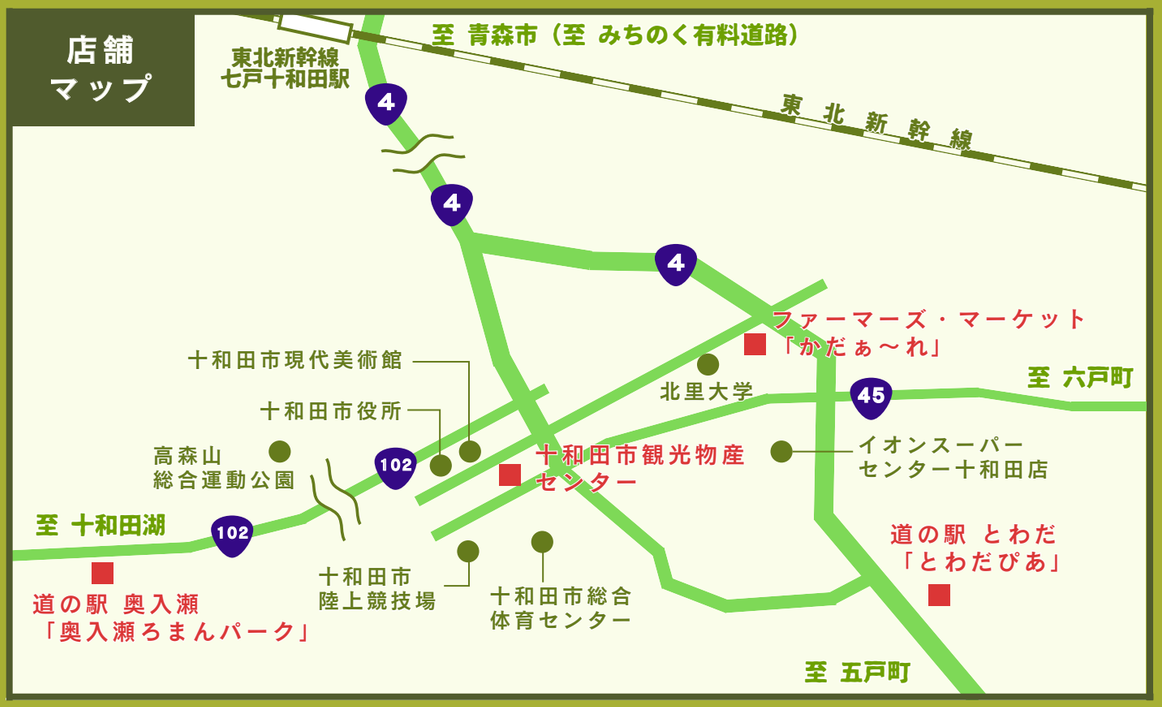
営業時間／9:00～18:00（四季彩館）※施設により営業時間が異なります。　☎0176-72-3201

JA十和田おいらせの直売所で、出荷会員の朝どり野菜や、花・苗もの、JAブランドの野菜・肉、加えて焼き立てパン、鮮魚など、ここでしか買えない商品を取り揃えています。

■ファーマーズ・マーケットかだぁ～れ　青森県十和田市三本木字里ノ沢41

営業時間／9:00～18:00　☎0176-65-0500

店舗マップ



発行・問い合せ先

青森県十和田市
農林観光産業部 産業振興課
ふるさと産品振興係
☎0176-51-6743
✉sangyoshinko@city.towada.lg.jp

十和田市ホームページ

Instagram @oishiitowada

青森県十和田市
とわだ産品ガイドブック
TOWADA SANPIN GUIDEBOOK





十和田市について



©十和田奥入瀬観光機構

十和田市は青森県東南・南部地方の内陸部に位置し、国の特別名勝及び天然記念物に指定された「十和田湖」、「奥入瀬渓流」を有しています。十和田湖周辺は、国立公園そして鳥獣保護区として、生き物、自然、景色が大切に守られて、古き姿が生き続けています。また、「日本三大開拓地」のひとつである十和田市は、荒れ果てた台地から、川、田畑をつくり、町が整備され、全国でも有数の農畜産物の生産地域へと変貌を遂げました。

十和田市の農産物

十和田市の西側には八甲田の山々が連なります。夏には東の太平洋側から八甲田に向かって「やませ」という冷涼な風が吹くため、そのような気候にも強い根菜類の栽培が盛んに行われています。土の中は空気中よりも温度の上下が緩やかなので、土の中で育つ野菜であれば「やませ」の影響を受けにくいのです。





土づくり

十和田市では、十和田おいらせ農業協同組合を中心に、作物本来の甘み、旨みがあり、ビタミン・ミネラル豊富で、健康な野菜づくりを推進しています。
土壌診断を行うことで、肥料成分が過剰にならないようにするなど土の栄養バランスを整える取組みを行っています。良質な堆肥を使い、健康な土づくりにこだわった栽培指導をしています。

にんにく

にんにく大国、青森県。
中でも十和田市は作付面積が日本一！

十和田市で生産されているにんにくは、白くて大玉であることが特徴です。



６月下旬から７月上旬にかけて一斉に収穫し、多くは乾燥を経て８月頃から市場に出回ります。
乾燥されない生のにんにくは収穫時期にしか手に入らない貴重な食材で、みずみずしく香り豊かな味わいです。



ながいも

青森県は、日本有数のながいも出荷量を誇ります。

降雪直前の11月から12月にかけて収穫されたものは「秋掘り」と言われ、皮が薄くみずみずしいのが特徴です。越冬させて３月から５月に収穫したものは「春掘り」と言われ、ねばりが増し、旨みや甘みが凝縮されて濃厚でコクが深い味わいになります。







ねぎ



JA十和田おいらせで取り扱いされているねぎのほとんどは、葉の緑と白い部分の境目がはっきりと分かれていることから「ぼけしらずネギ」という名前でブランド化されています。
軟白部分の成長に合わせて「土寄せ」という作業を丁寧に行い、美しい白根を作り上げます。熱を加えると非常に甘くなるのが特徴です。



ごぼう

青森県は全国一のごぼう生産地であり、十和田市は県内でも有数の生産量を誇っています。
ながいもと同様に「秋掘り」と「春掘り」があります。「秋掘り」はやわらかく、スライスすると生でも食べられると好評です。「春掘り」は越冬することにより旨みと甘みが凝縮されます。







とわだ産品PRキャラクター
十和田ふぁみりーず

十和田市の特産品であるにんにく、ながいも、ねぎ、ごぼうのキャラクターです。



ふるさと納税で
十和田市
を応援！

野菜返礼品

十和田市では、生にんにく、スーパースイート（とうもろこし）、青森きくらげ、山菜など、季節ごとに異なる食材が採れ、旬の味を楽しむことができます。

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！

加工品

惣菜

焼肉牛楽館　牧場直営焼肉店の牛楽館がお店の人気メニューをご家庭でもお手軽に楽しめるようレトルト食品にしました。

とわだ短角牛ビーフカレー



ごろっと大きめにカットした短角牛の赤身は、噛むほどに旨みがあふれます。辛さ控えめでコクがありながら後味はさっぱり。“甘めの辛口”に仕上げています。

とわだ短角牛 牛すじ煮込み



希少な国産牛「とわだ短角牛」を100％使用した贅沢な牛すじ煮込み。口いっぱいに芳醇な肉汁が広がります。

とわだ短角牛 こだわり牛丼の具



短角牛のバラ肉と十和田市産のごぼうを当店オリジナルタレで仕上げました。タレには青森県産のにんにくも入りこだわりがたくさん詰まっています。

十和田湖和牛 カレー



コクの深い十和田湖和牛の牛肉を贅沢に青森県産りんごを使用したカレー粉で甘めに仕上げました。

とわだ短角牛 冷凍生ハンバーグ



解凍後にフライパンで焼くだけ！短角牛の肉の旨みを手軽に味わうことができます。

有限会社みのる養豚

十和田ガーリックポーク 味付ロースソテー

みそ・塩麹・ガリパワーたれ



フライパンで焼くだけで食べ応えのあるポークソテーを簡単に食べることができます。



有限会社十美商事

十和田美人ごんぼ

しょうゆ、もろみ、甘酢、キムチ

柔らかく香りのよいごぼうを使った漬物です。
シャキシャキとした食感と香りはご飯やおつまみにぴったりです。

ふるさと納税で十和田市を応援！

惣菜 返礼品

十和田市の肉や野菜を使用したお惣菜があります。温めるだけのレトルトやフライパンで焼くだけで完成するものなど、十和田市の食材をお手軽にお楽しみいただけます。

ガーデンキッチン垂穂　体も心も喜ぶ！「あおもり食命人」の味をレトルトで簡単に。

十和田 ごぼうビーフシチュー



柔らかくて味が濃い十和田市産ごぼうと国産の牛肉を使用した安心安全なビーフシチューです。

十和田 ごぼう牛めしの素



お米と一緒に炊くだけで、ごぼうと牛肉の炊き込みご飯ができあがります。

十和田 ねぎ馬肉カレー



十和田市の甘くて美味しい「ぼけしらずネギ」と青森県産馬肉がゴロゴロ入ったカレー。

点心工房

十和田焼き小籠包

十和田ガーリックポーク、青森シャモロックなど、地元産の食材にこだわって作っています。
８時間じっくり煮込んだゼラチンスープは、まさに絶品！ご自宅で肉汁たっぷりのアツアツ焼き小籠包を手軽にお楽しみいただけます。

朝市で大人気！
フライパンで焼くだけ





モッチモチ
プリップリ！

有限会社奥入瀬フーズ

十和田おいらせ水餃子

餡には十和田市産の野菜と「プレミアムにんにく」、「奥入瀬ガーリックポーク」を、皮には「もち小麦」を使用し、一個ずつ手作りで包んだ水餃子です。

有限会社小関麺興商事

十和田にんにくラーメン



麺に「プレミアムにんにくパウダー」を練りこんだ、にんにくの風味豊かなスタミナ満点ラーメンです。



有限会社もりた観光物産

ひめます山椒炊き

十和田湖ひめます
ブランド推進協議会
認証商品！



ひめます塩焼き



ひめます燻製



十和田湖ひめますをシンプルな味わいで仕上げました。袋を開封すればすぐに食べられます。

酒



鳩正宗株式会社

明治32年創業、十和田市唯一の酒蔵。八甲田・奥入瀬川水系の伏流水と青森県産の酒米を使用し、南部杜氏が丹精込めて日本酒を仕込んでいます。

八甲田おろし



華やかな香りとキレの良さがあり、日本酒本来の旨みをそこなわないよう大切に仕上げたお酒です。

武士道



十和田市産米を100%使用した純米大吟醸酒。ラベルはコシノジュンコ氏がデザイン。

POPO ヨーグルトリキュール



十和田生まれの「奥入瀬のむヨーグルト」と鳩正宗の日本酒をブレンドした、爽やかなヨーグルトリキュール。

株式会社A-WORLD

奥入瀬ビール



奥入瀬の源流水を仕込み水に使用。1997年から20年以上にわたって十和田でつくり続けられているクラフトビール。

十和田おいらせ農業協同組合

ながいも焼酎 駒街道



十和田市産のながいもと米を使用し、クセが少なく、のどごしが良い焼酎に仕上がっています。

飲料

一般財団法人十和田湖ふるさと活性化公社

奥入瀬源流水



爽やかなのど越しとまろやかな味わいのナチュラルミネラルウォーター。

十和田湖美水



十和田湖周辺の地層で長い年月をかけてろ過された天然のシリカが溶け込んだナチュラルミネラルウォーター。

企業組合ラビアンローズ

天然シリカ水 ラビアン



十和田湖の美しい自然が育んだ天然シリカが溶け込んだミネラルウォーター。

奥入瀬のむヨーグルト



十和田市産の生乳だけを使い、じっくりと低温で培養しました。甘さと酸味のバランスがとれた濃厚で美味しいのむヨーグルト。

中こう果樹園

深持ブルーベリー 50%果汁



深持地区の完熟ブルーベリーを50%果汁にしています。酸味と甘味が丁度よく、さわやかな味わいです。

深持りんごジュース



深持地区の新鮮なリンゴを丁寧に搾ったさわやかな味わいのジュース。ふじ、王林などの単品種からブレンドまで、様々な種類があります。

鯉艸郷

りんごの郷



こだわりの農法で育てた紅玉を皮ごと使用し、無添加・果汁100%で仕上げています。甘酸っぱい味を最大限に引き出しました。

ふるさと納税で十和田市を応援！

酒・飲料 返礼品

十和田湖・奥入瀬渓流の自然で育まれたミネラルウォーターや伏流水を使ったお酒があります。

調味料 返礼品

にんにく、ねぎ、ごぼうなど十和田市自慢の野菜を使った調味料があります。

調味料

ラーメン チャーハン 野菜炒め

十和田おいらせ農業協同組合

プレミアムにんにくパウダー



手軽ににんにくの味をプラスできるパウダー。独自のミネラル栽培により育てられたにんにくを使用。

上北農産加工株式会社

スタミナ源たれ

野菜炒め 唐揚げ 色々な料理の味付けに

各種



青森で半世紀以上愛されているロングセラーの焼肉のたれ。にんにくやりんごなど地元の農産物の旨みが詰まっています。

雅菜工房

キザミにんにくダレ

焼肉や冷奴に

醤油・青唐がらし・塩麹



十和田市産のにんにくをすりおろしとダイスカットにして作ったタレ。



ペペロンチーノ ガーリックトースト アヒージョ ドレッシング

ガーリックオリーブオイル

こだわりの土づくりの技から生まれたにんにくと厳選された高品質のオリーブオイルを使用し、絶妙なバランスに仕上がりました。

野月農園

刻みにんにくのオリーブオイル漬け

オリジナル・ごぼうブレンド



令和６年度青森県特産品コンクール「青森県農林水産部長賞」受賞。にんにくの力強い風味とオリーブオイルのなめらかな口当たりが絶妙に調和しています。

企業組合ラビアンローズ

ベルサイユの薔華ったれ

玉ねぎとお肉と炒めるだけ



十和田市産にんにくを使った甘辛いたれが絡みつく！家庭で簡単に「十和田バラ焼き」を再現できます。



ハピたのかふぇ

ごぼうたっぷりドレッシング

サラダ パスタ チャーハン しゃぶしゃぶ 冷奴

香り豊かな十和田市産の無農薬ごぼうのドレッシング。化学調味料不使用・添加物不使用。秋掘りの掘りたてごぼうを農家さんの畑から工場に直送しています。野菜が苦手なお子様にもおすすめです。

ありがとう笑店

甘辛じゃん醤

ノーマル・にんにくプラス・おかかプラス

炒め物 鍋の薬味 ご飯のお供 ピザソース



青森県南地方に伝わる麹南蛮の味をベースに、地元の手作り米麹と青南蛮をじっくり炊き上げました。

土嶺要

NEGIのかなめ

唐揚げや餃子のつけダレ サーモン カルパッチョ



規格外のネギを活用して作られた、添加物不使用のドレッシングです。酸味のあるさっぱりとした味わいです。

農園ナチュローブ

有機野菜の玉ねぎとビーツの無添加ドレッシング

生野菜サラダ グリル野菜・お肉 ローストビーフ しゃぶしゃぶ などに



有機栽培のビーツ、玉ねぎ、にんにくを使用。保存料や化学調味料は無添加で、コクのあるペースト状ドレッシングです。

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。