

# 十和田発!新商品が続々登場!

☎十和田産品販売戦略室 ☎6743

東北新幹線の全線開業に合わせ、十和田産の農林水産物を使った新しい商品が続々誕生しています!

## ヒメマスのレトルト

◆(塩焼き・燻製風味)

十和田湖は、日本屈指のヒメマス漁獲量を誇る湖です。かつて魚が全く住んでいなかった十和田湖に、和井内貞行氏が苦労を重ねて養殖事業に成功したのが明治期。以来、今日に至るまでヒメマスのふ化放流は続いています。

そのヒメマスを家庭でも手軽に味わえる商品として、レトルト製品が誕生しました。十和田湖増殖漁業協同組合と、八戸市の武輪水産(株)との連携による新製品です。ヒメマスのサーモンピンクの美しさやふっくらとした味わいが楽しめます。

十和田湖の漁協や市内道の駅のほか、青森、八戸駅周辺の物産館などで販売しています。

塩焼きはご飯のおかず、燻製風味はお酒のつまみに



長いもとにんじんがこんなにかわいいスイーツに

「長いもとにんじんのムース」でした。その作品を、市菓子組合が商品化した「ベジでムース」。軟らかな長いものムースと、サッパリとしたにんじんのゼリーが絶妙にマッチした、ヘルシーな新スイーツです。

市内5店舗の菓子店で、それぞれオリジナリティを加えて販売されています。

※24ページで入江まいさんを紹介しています。

## ベジでムース

昨年の10月に市観光協会が本市の農産物を使った新名物誕生を目的にスイーツコンテストを開催。コンテストで審査委員長のスイーツ親方(元横綱大乃国)をうならせ、見事グランプリを受賞した作品が、入江まいさん(市内在住)が出品した

「長いもとにんじんのムース」でした。その作品を、市菓子組合が商品化した「ベジでムース」。軟らかな長いものムースと、サッパリとしたにんじんのゼリーが絶妙にマッチした、ヘルシーな新スイーツです。

市内5店舗の菓子店で、それぞれオリジナリティを加えて販売されています。

※24ページで入江まいさんを紹介しています。

## 十和田ぶるーべりー梅酒

市内では米や野菜のほか、ブルーベリー生産も行われています。中には摘み取りのできる観光農園や農園レストランを併設しているところもあります。しかし、ブルーベリーを生そのまま食べられるのは夏のごく限られた期間だけ。

そこで、保存可能な加工品開発に乗り出したのが地元の酒造メーカー・鳩正宗。生産者からの相談を受け、本市出身の杜氏・佐藤企さんがブルーベリーを使った酒類の開発に取り組み、試行錯誤の末「十和田ぶるーべりー梅酒」を完成させました。ブルーベリー生産者や商品開発者の思いが詰まったお酒です。市内の酒販店などで販売しています。

※数量限定商品です。



ブルーベリーの香りがふんわり

## 現在開発中!えうご期待

### 十和田湖美水

宇樽部地区の地下水は軟水で、「シリカ」という成分を含んでいます。この「シリカ」には、コラーゲンの生成を助け、美容や免疫力向上に効果があるといわれています。そこに着目して開発を進めている「十和田湖美水」。

すでに本市のミネラルウォーターとして定着している「奥入瀬源流水」の姉妹品として登場する予定です。

十和田湖の自然美と共に「シリカ」の特徴である「美」をテーマにした女性向けのミネラルウォーターです。現在試作品段階で、イベントなどでアンケートを行いながら、今後の販売を目指しています。

※十和田湖冬物語初日にアンケートを行います!



十和田湖のように美しく...

【有料広告欄】市の広告媒体に広告掲載を希望する事業者は「広告パートナー」の登録をお願いします。申し込み先▶総務課行政文書係☎6701

### 木の家に集まろう・年に一度の感謝祭

**いわ木の家** モデルハウス完成一周年記念  
2/19日(土)・20日(日) 10:00~16:00

暖房機はヒートポンプ体感&薪ストーブ体感  
薪ストーブオープンで手作りのパン焼き(子供にもできます!)  
○永瀬俊明先生の木工教室&即売○法量ユフ子先生のバッチワーク他展示

モデルハウスにて月1回、気軽な楽しい教室もあります

料理研究家岡田哲子先生のおからこんにやく料理  
法量ユフ子先生の布俱樂部(バッチワーク他)

(有)岩木建設 十和田市大字洞内字井戸頭 175-1 ダイナムパチンコ隣  
☎27-2906 (24時間ホットラインサービス) <http://www.iwakinoie.co.jp>



車いすのままお出掛けしませんか

## 歩みケアタクシー

電話 **62-5108** 携帯 090-2993-1555

住所 七戸町太田野 65-3 代表 瀬川 幸雄

<http://www.ayumicaretaxi.com/>

営業時間 8:00~18:00(日曜定休)

要予約制 初乗り 620円 時間制 30分 2,750円

※当日空きがあればお迎えにあげります。