

とわだの逸品を 紹介します!

☎とわだ産品販売戦略課 ☎516743

十和田市のおいしい情報を
随時発信しています

● Facebook ●
十和田市農林商工部/おいしい十和田



● Instagram ●
青森県十和田市農林商工部公式
#おいしい十和田



本市は、生産量日本一を誇るニンニクをはじめ、ナガイモやゴボウ、長ネギなどの野菜、十和田湖和牛、ガーリックポークなどの畜産、まっしぐらを中心としたコメの生産が盛んに行われています。

市では平成25年度から、こうした豊富で魅力ある本市の農畜産物を活用した加工品開発や既存商品のブラッシュアップ（改良）を支援し、令和元年度までに145種類の商品が誕生しています。



地域で稼ぐ! 6次産業化

1 生産（1次産業） × 2 食品加工（2次産業） × 3 流通・販売（3次産業）

6次産業化とは、農林漁業者が生産だけでなく、加工や流通・販売まで実施することで、自分たちの生産物の価値を高める取り組みです。さらに、市場に向かない形状の野菜も有効利用でき、加工することで通年販売することもできるという利点があります。

市では、第1次産業者が全てを手掛ける6次産業化はもとより、地域の事業者が連携して地元食材を商品化する「地域内連携による6次産業化」を推進しています。こうして誕生する商品は地域を潤す逸品です。

1 × 2 × 3 農家さんが加工、販売まで手掛けた商品

中野渡農園



黒にんにく

自家栽培したニンニクを使用し、S-アリルシステイン（抗酸化作用が強いアミノ酸）が多く含まれる商品です。

たけはな 竹華工房



カレーノケールパウダー、 アピオスパウダー

みんなが元気になるようにとの思いから、効能が注目されるカレーノケールとアピオスを作付け。手軽に食べられるよう粉末状にしました。

なか 中こう果樹園



りんごプチカットドライ、 りんご・ブルーベリージャム

自家果樹園のりんごを乾燥させた「半生のような食感」のドライフルーツと、りんご・ブルーベリージャムです。

1 × 2 × 3 農家さんが市内の加工事業者と連携して生まれた商品

土嶺農園



NEGIのかなめ 「ネギドレッシング」

自家農園の長ネギをたっぷり使用した、ネギ本来の味が楽しめるドレッシングです。

小笠原農園



波動熟成黒にんにく 味噌

自家農園の糖度40度以上の黒にんにくを使用したみそです。

漆畑畜産



畜産農家がつくった 十和田湖和牛カレー

自家農場で育てた「あおり十和田湖和牛」を使用し、直営焼肉店の人気メニューをレトルト化した商品です。

1 × 2 × 3 販売に強みのある事業者が十和田の食材に注目して生み出した商品

(株)パワフルジャパン十和田



フル スロツトル FULL THROTTLE エボリューション evolution

黒にんにくのチカラと白にんにくのチカラに生薬を追加したエナジーサプリメントです。

(一財)十和田湖ふるさと活性化公社



奥入瀬ビールカレー

「十和田ガーリックポーク」を奥入瀬ビールで煮込んだ、ホップの程よい苦みが後を引く大人のカレーです。

この他にもたくさんの商品があります。商品は、主に道の駅とわだ「とわだびあ」、道の駅奥入瀬「奥入瀬ろまんパーク」やファーマーズマーケット「かだあ〜れ」などで販売しています。十和田生まれ、十和田育ちの自慢の商品をぜひ味わってみてください。

地域の特産品づくりを応援します! ～とわだの逸品開発事業～

パッケージデザインや流通について専門家からアドバイスを受けて既存商品をブラッシュアップしませんか。必要に応じて補助金による支援もしています。詳しくはとわだ産品販売戦略課へお問い合わせください。



専門家との相談の様子