

キレイをクリエイト りんごドレッシングソース



種類

調味料

賞味期限

①②④6ヶ月、③12ヶ月

保存形態

常温

規格・サイズ

180ml(ガラス瓶)

希望小売価格

①みそ味ドレ 578円 ②うめ味ドレ 578円
③やきにくドレ 578円 ④ななこぼんず 872円

生産体制

生産能力:1ヶ月 10,000本

納期:3日~10日

受注単位:1ケース(4箱24本)から

特徴

(優位性・商品PR)

- ①みそ味ドレ
青森県産すりおろしりんご(43%含有)と西京味噌の、上品でまろやかなドレッシング。
お刺身、サラダにどうぞ。マヨネーズ・白ゴマを混ぜても美味です。
- ②うめ味ドレ
青森県産すりおろしりんご、紀州産梅肉、はちみつを主原料とし、マイルドに融和させました。
青森県産長芋にもお勧めです。シーフードサラダ、オニオンサラダにも。
- ③やきにくドレ
青森県産すりおろしりんご(20%含有)、にんにく、生姜の風味もほどよく、くせになるたれ！
焼肉はもちろん、肉を使ったサラダにも。
- ④ななこぼんず
酢を使わず、果汁(だいたい、りんご、ゆず)だけのフレッシュなぼんず。焼魚、鍋料理はもちろん、
和え物、煮物、炒め物のかくし味に。ノンオイルドレッシングとしても。

設定販路の現状

(県内・県外等)

県内:デパート、観光物産館、青森空港

県外:デパート、観光物産館

問い合わせ先

(有) 華

所在地:青森市青葉3丁目1番地1

TEL:017-739-5587

FAX:017-718-2287

E-mail:info@hanayuki914.com

ほたて魚醤



種 類

調味料

賞 味 期 限

製造日より1年

保 存 形 態

直射日光を避けて
常温で保存

規 格 ・ サ イ ズ

60ml

希 望 小 売 価 格

630円(税込)

生 産 体 制

(株)小野寺醸造元へ委託生産

納 期:受注から3日で出荷

受注単位:個人通販は1個から、1ケース20本から、送料要相談

特 徴

(優位性・商品PR)

生ホタテを醗酵させる際に醤油麴を使い、醤油の「カド、塩味のきつさ」を少なくし、乾燥貝柱を混ぜて、ほたて貝の甘さを更に引き出しました。さらに、リンゴのすりおろしを混ぜて、豊かな風味のある、美味しい魚醤になりました。

設定販路の現状

(県内・県外等)

県内:ドライブイン、地元スーパー、道の駅、土産店

県外:青森県アンテナショップ(東京店)、料飲店

問い合わせ先

(有)すぎやま

所在地:〒039-4114

上北郡横浜町大豆田127

TEL:0175-78-2080

FAX:0175-78-6151

青森県特産地鶏青森シャモロック使用 鶏がら鍋つゆ



種類

調味料

賞味期限

12ヶ月

保存形態

常温

規格・サイズ

400ml瓶

希望小売価格

367円(税込)

生産体制

生産能力:日産約800ケース(約9,600本)

納期:受注から3日以内(地域によっては多少異なります。)

受注単位:1ケース(バラの場合は要相談)

特徴

(優位性・商品PR)

良く出汁がでる青森県産特産地鶏青森シャモロックのガラスープと各種魚介類の旨みをブレンドし、更にごぼうの風味を程よく効かせた鍋つゆです。旬の食材を引き立てます。

設定販路の現状

(県内・県外等)

県内:量販店・スーパー・小売店

県外:量販店・スーパー・小売店など

問い合わせ先

ワダカン (株)

所在地:〒034-8501

十和田市大字相坂字高清水1163

TEL:0176-25-2111

FAX:0176-25-2117

E-mail:m.sato@wadakan.net

北前船伝承天然醸造味噌 「白神岳」



種類

調味料

賞味期限

製造日より6ヶ月

保存形態

冷蔵

規格・サイズ

①プラスチックパック(750g)
②プラスチックパック(450g)

希望小売価格

① 840円(税込)
② 525円(税込)

生産体制

生産能力:4,000kg/年

納期:1週間

受注単位:1ケース(①12個入、②16個入)から受注可能

特徴
(優位性・商品PR)

深浦町は江戸時代中期から明治にかけて活躍した北前船の風待ち湊として栄え、先祖は、この北前船によって、福井県小浜から深浦に移住しました。当時は廻船問屋の傍ら、薬・蠟燭・酒・味噌等を販売し、味噌の製法は代々受け継がれておりました。
米と大豆は青森県産を100%使用し、味噌の命である麴は築80年近くになる自家製石室で手作りしています。これに白神山地から流れ出る清水を加え、北前船の時代から変わらぬ当店伝統の製法で昔ながらの味に仕上げています。
無添加なので、味噌が生きており、味噌の「本来の味」を楽しめます。

設定販路の現状
(県内・県外等)

県内:道の駅ふかうら「かそせいか焼き村」、中三デパート
県外:青森県アンテナショップ北彩館東京店、村から町から館

問い合わせ先

小浜屋醸造

所在地:〒038-2324
西津軽郡深浦町深浦字浜町172-2
TEL:0173-74-2527
FAX:0173-74-2527

かねさ大寒仕込み味噌



種 類

調味料

賞 味 期 限

6ヶ月

保 存 形 態

常温

規 格 ・ サ イ ズ

300g入り

希 望 小 売 価 格

1,260円(税込)

生 産 体 制

手作り受注生産:1日20ケース(300g×6/ケース)

納 期:1週間

受注単位:1ケースより

特 徴

(優位性・商品PR)

原料は、青森県産米「むつほまれ」、青森県産大豆「オオスズ」など、徹底して「青森県産」にこだわり、1年に1回の「寒」の時期に、米と大豆の2種類の糀を使用した大豆の旨味と米の甘味を上手く引き出せる「2段仕込み製法」で作られた貴重なお味噌です。

味噌が一番美味しく仕上がる「寒」の時期に仕込み、同じ産地の原料で作られたこの味噌は、独自の旨味を醸し出しています。

設定販路の現状

(県内・県外等)

通販でのみ販売

問い合わせ先

かねさ(株)

所在地：〒038-1304

青森市浪岡大字高屋敷

字野尾97-22

TEL：0172-69-1411

FAX：0172-69-1562

URL：<http://www.kanesa.co.jp/index.cfm>