一次産品

「売れる可能性のある商品」

北緯４０度のハーブ

種　　類	ハーブ		
賞味期限		保存形態	冷蔵
規格・サイズ	ギフト用(500g) 小売用(100g)	希望小売価格	検討中
生産体制			
特　　徴 (優位性・商品ＰＲ)	北緯４０度は、世界的にハーブの原種を育みます。 その北緯４０度にある青森県は、ハーブの産地として生命力のあるハーブを育むことができます。無農薬で育て「香りが高く、味わい深く、日持ちのする」生命力溢れたハーブとして、有名シェフからも高い評価を得ています。		
設定販路の現状 （県内・県外等）	県内:レストラン・空港 県外:有名レストラン・首都圏百貨店		

問い合わせ先

大西ハーブ農園

所在地：〒039-2327
上北郡六戸町大字
折茂字前田3－2
TEL：0176－55－3459
FAX：0176－55－3059

一次産品

「売れる可能性のある商品」

トマト

種　　類	野菜［品種：桃太郎エイト・ミニトマト］
賞味期限	
保存形態	冷蔵
規格・サイズ	
希望小売価格	500円／kg（納入価格）
生産体制	生産能力:1ha、80t 納　　期:収穫時期（6月中旬～10月上旬）内で要相談 受注単位:要相談
特　　徴 （優位性・商品PR）	特別栽培、有機肥料を使用しています。種子以外は無農薬。 活水を控えることで甘みを出しています。
設定販路の現状 （県内・県外等）	県内:デパート、大手量販店 県外:大手量販店

問い合わせ先

粋生農園　五ツ星

所在地：〒030-0132
青森市大字横内字亀井143
TEL：017-738-2530
FAX：017-738-2530

一次産品

「売れる可能性のある商品」

アピオス(ほどいも)

種　　類	野菜(豆科)		
賞味期限	真空のため冷蔵庫で2週間位	保存形態	冷蔵
規格・サイズ	M(200g)	希望小売価格	315円(税込)
生産体制	生産能力:32t 納　　期:随時(通年販売) 受注単位:1箱50P入(10kg)　最低ロット数　2箱100P(20kg)		
特　　徴 (優位性・商品PR)	イモでありながらにして、豆科に属し、他のイモ類の成分等と比較すると栄養価が高く、また繊維が豊富なので、便秘症の方々におすすめです。一般に茹でてそのまま食べることをすすめていますが「イモ」ですので、調理するのは普通のじゃがいもと同じく扱っていただけると良いです。		
設定販路の現状 (県内・県外等)	県内外量販店。　個人発送も可。		

問い合わせ先

とうほく天間
グリーン・ジ・アース(株)

所在地:〒039-2827
上北郡七戸町字森ノ上
198番地
TEL : 0176-69-1988
FAX : 0176-68-3630
E- mail : stuff@gte.serio.jp

一次産品

「売れる可能性のある商品」

獄（だけ）きみ
（トウモロコシ）

種　　類	野菜［品種：味来（みらい）・恵味（めぐみ）・夢のコーン］		
賞味期限	要冷蔵で3日	保存形態	冷蔵
規格・サイズ	Lサイズ、生、皮付き（表皮）	希望小売価格	（生）県外：250円 （生）県内：150～160円
生産体制	生産能力:直営農場（1町歩20,000本）、協力農場（5町歩100,000本） 納　　期:8月15日～10月5日（但し、その年の天候により多少変化あり） 受注単位:基本的には1本から応じますが、宅急便は10本以上		
特　　徴 （優位性・商品PR）	①岩木山麓の朝夕の寒暖差が激しい土地なので、その分糖度も高く、又、生育には有機肥料を多く投入しています。 ②朝取りを徹底して心がけております。 ③「獄きみ」として地域ブランド商標登録した事で品質管理に会員皆がさらに切磋琢磨して、より美味しいトウモロコシをめざしています。		
設定販路の現状 （県内・県外等）	県内:獄きみ街道直売店（弘前市） 県外:青森県アンテナショップ（大阪店）		

問い合わせ先

柴田農園

所在地：〒036-1345
弘前市常盤野字湯段范14番地
TEL：0172-33-2883
FAX：0172-33-2883
E- mail：dake-kimi.2883@docomo.ne.jp

一次産品

「売れる可能性のある商品」

米（天匠米）

種　　類	米（つがるロマン）		
賞味期限		保存形態	常温
規格・サイズ	2kg、5kg、10kg、60kg	希望小売価格	24,000円（税込） （60kg白米）
生産体制	生産能力:100町歩 納　　期:要相談 受注単位:要相談		
特　　徴 （優位性・商品PR）	八甲田のブナ林でたくわえられた水を使用し、澄んだ空気の中で丹精こめて育てた米です。 減農薬・減化学肥料に取り組む正直でまじめな農家5軒が集まって〝粋生農園五ツ星〟を結成しました。		
設定販路の現状 （県内・県外等）	県内:大手量販店 県外:大阪（大手量販店）		

問い合わせ先

粋生農園　五ツ星

所在地：〒030-0132
青森市大字横内字亀井143
TEL：017-738-2530
FAX：017-738-2530

一次産品

「売れる可能性のある商品」

丸いも
（つくね芋）

種　　類	野菜		
賞味期限		保存形態	冷蔵
規格・サイズ	B品Lサイズ	希望小売価格	1kg420円（税込）
生産体制	生産能力:120トン 納　　期:11月～12月まで 受注単位:3kg、5kg10kg		
特　　徴 （優位性・商品PR）	丸いもは、長芋・大和芋より粘りが強く、甘みもあり、スタミナ食品としての利点があります。また、すりおろしても変色しにくい特徴があります。		
設定販路の現状 （県内・県外等）	県内:市場・和菓子店 県外:大阪・東京市場・和菓子店		

問い合わせ先

しんせい五戸農業協同組合
丸いも専門委員会

所在地：〒039-1702
三戸郡五戸町倉石中市字上三平69-2
TEL：0178-77-2052
FAX：0178-77-3250
E- mail：einou@chohe.ja-aomori.or.jp

畜産加工品

「売れる可能性のある商品」

いのしし肉
（ロース・もも・バラ等）

種類	精肉
賞味期限	
保存形態	冷凍
規格・サイズ	ロース・もも・バラ ①各500g　②各300g
希望小売価格	ロース:500g　4,200円 300g　2,520円 もも:500g　3,937円 300g　2,370円 バラ:500g　3,675円 300g　2,205円 ※ぼたん鍋たれ（小）310g　475円
生産体制	年間出荷計画：70頭 出荷可能時期：11月～3月
特徴 （優位性・商品PR）	本州最北の下北半島での厳冬を乗り越え、豊かな自然環境で育った純粋な猪です。 肉の色は鮮やかな紅色で、肉質は軟らかく、臭みも全くなく風味があります。 脂肪は純白で軟らかく、豚肉に比べコレステロールが少ないのが特徴です。 冬場の「ぼたん鍋」として食すと、その旨みは絶品です。
設定販路の現状 （県内・県外等）	県内：直販（7割） 県外：直販（3割）
問い合わせ先	（社）むつ市脇野沢農業振興公社

所在地：〒039－5323
むつ市脇野沢七引1201－5
TEL：0175-31-5011
FAX：0175-31-5012