

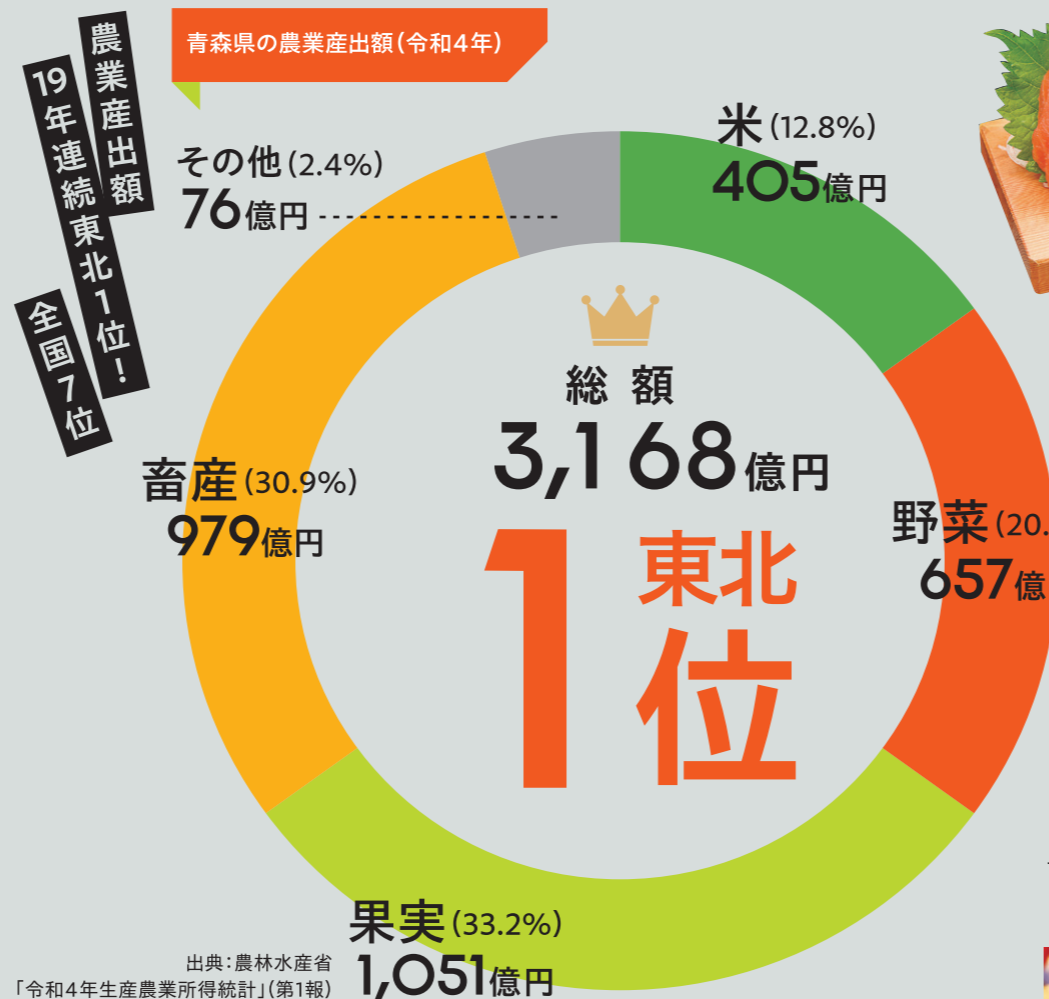
農林水産業が盛んな青森県

日本一の生産量を誇る産品も!

Aomori has a thriving agriculture, forestry and fisheries industry

収穫量全国シェア・順位(令和4年) 出典:農林水産省「令和4年作物統計」

- りんご** 1位 59.6% (439,000t)
- にんにく** 1位 66.2% (13,500t)
- ごぼう** 1位 36.5% (42,600t)
- ながいも** 2位 32.5% (45,300t)



自然の恵みと、生産者のきめ細かい愛情に育まれた あおもり米



青森県には、八甲田山など深い森の土壌に蓄えられた雪解け水が綺麗な地下水となって田んぼに流れ込み、豊富な太陽の光や冷涼な気候など自然の恵みと、生産者の高い技術力やきめ細やかな愛情によって、美味しい「あおもり米」を育てます。2023年秋には、ふっくらやさしい食感と、ほどよい甘みが特徴の「はれわたり」が全国デビューしました。



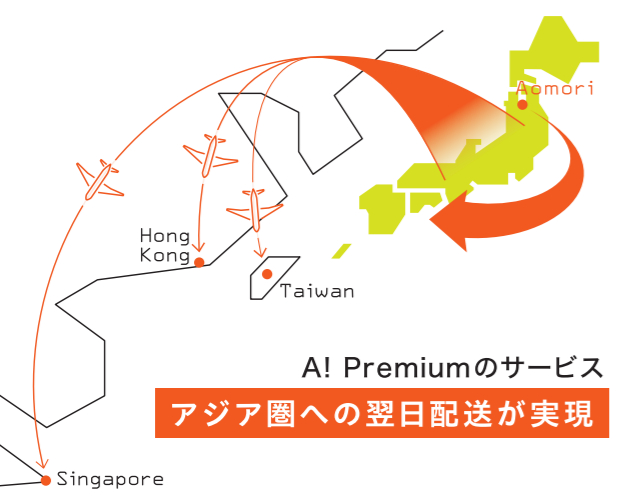
青森生まれ、青森育ちご当地サーモン 青い森紅サーモン



県内のきれいな河川の水や豊かな湧き水を使い、県産のりんごとにんにくを含んだ専用の餌を与えて育つ、青森生まれ青森育ちのご当地サーモンです。約3年かけてじっくり育てられた身は鮮やかな紅色で、脂のノリが程よく、上質な味が口いっぱいに広がります。

つややかなルビー色に輝く ハートの形のさくらんぼ ジュノハート

ローマ神話の女神「Juno」と気品あるハート型から名づけられた「ジュノハート」は、山火事被害を乗り越え、焼け残った木から苗木を増やして誕生した奇跡のさくらんぼです。国産品種の中でも最大級の大きさを誇り、糖度が高く、県内の初競りで1粒あたり4万円の値段がついた実績も! 青森県を代表するブランド果実を育てようと開発した幸せフルーツです。



今日採れた青森の食材が、明日には海外に

これまでは、高品質な県産食材を、県外や海外に届けるまでに多くの時間やコストが必要でした。しかし、新たな流通サービス「A! Premium」※によって、国内はもとより海外にも青森の新鮮な食材を翌日に届けることが可能となりました。今では、青森の食と、その食を支える人たちの情熱に、世界中で多くの青森ファンが誕生しています。

※トラック輸送と航空輸送を合わせて配達するシステム

TOPIC

青森の食を 全国へ発信!

アンテナショップが全国に拡大中!



青森りんごの専門店 あら、りんご。

日本有数のスイーツ激戦区・神戸三宮に本店を構える「a la ringo(あら、りんご。)」は、青森りんごを使用したスイーツと生果の専門店。県内では、青森奥入瀬店を展開しています。連日、たくさんの「青森りんごファン」が立ち寄る人気店です。



日本初のメロン専門工房 果房 メロンとロマン

東京・神楽坂にある「果房 メロンとロマン」は、つがる市産のメロンをはじめ、様々な種類のメロンやスイーツが楽しめます。

豊かな自然と作り手の情熱が育んだ

青森ブランド産品