

# PRODUCTS

ー五所川原市の市産品を活用した商品のご紹介ー



## モホドリ蒸溜研究所工場見学ツアー

国内でも珍しい本格的アップルブランデー専門蒸溜所で過ごす、りんご香る、ひとときの特別な蒸溜所体験。

スタッフによる解説付きの工場見学とアップルブランデーの試飲を楽しむことができるプランをご用意されています。

※20歳未満の方、お酒が飲めない方は、モホドリ蒸溜研究所オリジナルりんごジュースを試飲できます。

※全プラン事前予約制。

①スタンダードプラン（所要時間 約40分） 定員1～15名程度  
内容：工場見学とアップルブランデー2種類の試飲体験コース

②プレミアムプラン（所要時間 約70分） 定員1～10名程度  
内容：工場見学と3種類のアップルブランデー・「おつまみ」付き試飲体験のほか、アップルブランデーミニボトル2種のお土産付き

③団体プラン（所要時間 約30分） 定員10～40名程度  
内容：店舗ガラス越しでの工場説明・樽貯蔵庫の見学と1種類のアップルブランデー試飲体験

事業者名…モホドリ蒸溜研究所  
住 所…五所川原市大町 508-5  
電話番号…0173-23-5805



## ホットケーキミックス

### 「りんごくんとおこめちゃん」

砂糖不使用・豊富な食物繊維・グルテンフリーが魅力のホットケーキミックス。

津軽のりんごパウダー、五所川原市産の米粉、赤菊芋パウダーを配合した安心・安全なホットケーキミックスで、アレルギーをお持ちの方やお子さまのおやつにも好評です。

青森県特産品コンクールで「青森県物産振興協会会長賞」と「青森りんご植栽150周年記念事業実行委員会委員長賞」を受賞し、業界からも高い評価を受けています。

商品開発には五所川原農林高等学校食品科学科の生徒も参加し、試作を重ねて配合を決定。

ホットケーキはもちろん、ガレットやドーナツなどアレンジも自在。ぜひ一度お試しください。

事業者名…合同会社 トキあつぷる社  
住 所…五所川原市神山牧原 15-1  
電話番号…0173-29-3016



# PRODUCTS

－五所川原市の市産品を活用した商品のご紹介－



## 高糖度・超薄皮ミニトマト ぶによぶによ 100%ジュース

2017年に就農した佐々木香織さんが丹精込めて育てる、超薄皮で甘みたっぷりのミニトマト「ぶによぶによ」。  
その中でも生食用として出荷できる高品質な完熟実だけを贅沢に使ったのが「ぶによぶによ 100%ジュース」です。

ジュースは食塩無添加で、トマトとは思えない濃厚な甘さとコクをそのまま味わえるのが魅力。

トマトジュースが苦手な方からも“これなら飲める”と評判の一本です。

よく冷やして飲むのはもちろん、パスタソースなど料理に使えば、素材の旨味がぐっと引き立ちます。



事業者名…大太一DAITAー



## 味よし三好 塩こうじ・米みそ

昭和62年から三好地区において味噌・豆腐等の加工を行っている三好むらづくり協議会は、昔ながらの手作り加工をするかたわら、新商品の開発も行っています。

🍷塩こうじ  
三好地区産のもち米・うるち米と、自家製塩こうじで仕上げた塩こうじです。  
非加熱製法のため、こうじ菌や酵素がそのまま生きており、カラダにうれしい発酵食品となっています。  
サラダ・肉料理・魚料理の味付けはもちろん、地域の伝統食「三五八漬け」も手軽に楽しめます。

🍷米みそ  
五所川原市産の大豆と三好地区産の米を使用し、自家製こうじで丁寧に仕込んだ米みそです。津軽の伝統である「寒仕込み」にこだわり、冬の寒い時期のみ製造。昔ながらの手混ぜでじっくりと熟成させています。非加熱のため、こうじ菌・乳酸菌・酵素が活きている発酵食品で、みそ本来の風味や旨みが味わえます。



事業者名…三好むらづくり協議会  
住 所…五所川原市大字藻川字中島 2-1  
電話番号…0173-36-3474

