

PRODUCTS

ー五所川原市の市産品を活用した商品のご紹介ー

しあわせ農園から届ける りんごバターサンド

壺焼き芋から始まった「しあわせ農園」。五所川原の素材を使ったお菓子や加工品を販売している農園が、「青森県の新しいお土産」をコンセプトに、味だけでなくデザインにもこだわりを入れた新商品の開発を行いました。

コクのあるバタークリームに混ぜ合わせたのは、五所川原市を代表する中まで赤〜いりんご「御所川原」。甘酸っぱいクリームに仕立て、ほろほろと口の中でほどける、しっとりとしたクッキーでサンドしました。さらにクッキーの上には、乾燥させた赤〜いりんごがトッピングされ、飽きが来ない工夫がされています。

事業者名：株式会社しあわせ農園
住 所：青森県五所川原市広田字下り松 71-1
電話番号：0173-26-6082



PRODUCTS

五所川原市の市産品を活用した商品のご紹介ー

学校給食の人気デザートの商品化 ごしょりんパンチ

ジュースやどら焼きなど、「赤〜いりんご」の加工品を製造・販売している株式会社 JINCARE が、学校給食の人気メニュー「ごしょりんパンチ」を商品化しました。

「赤〜いりんご」のゼリーにフルーツをたっぷり使って「宝石のような鮮やかな色合いと酸味の強さ」を生かした、爽やかな酸味が特長のフルーツパンチです。クラッシュされたゼリーは子供から大人まで食べやすく、人気の理由の一つとなっております。

学校給食でしか食べられなかった味が、ご自宅で家族と一緒に楽しめます。

事業者名：株式会社 JINCARE
住 所：青森県五所川原市本町 6
電話番号：0173-26-7375



蒸溜所が掲示したりんごの新しい価値 アップルブランデーケーキ

「モホドリ蒸溜研究所」は、青森県のにんご産業を守りたいという思いを胸に令和 3 年 3 月に操業開始。県産りんごを使用したアップルブランデーの製造を行っています。りんごの新たな価値を提示するため、アップルブランデーを使用した新商品の開発に取り組みました。

ブランデーをふんだんに使用し、アルコール分は 3.7% のケーキが完成しました。アップルブランデーで漬け込んだプレザープが使用されており、食べた瞬間ブランデーの香りが口いっぱいに広がります。

ひと切れでりんごの新しい価値を味わえる、まさに、自分へのご褒美にぴったりの商品です。

事業者名：モホドリ蒸溜研究所
住 所：青森県五所川原市大町 508-5
電話番号：0173-23-5805

