

五所川原の特産品に新たな仲間が加わりました!

和牛本来の旨味「市浦牛丼」

株式会社トーサムでは、市の特産品である市浦牛を使用した新商品「市浦牛丼」を開発しました。



コロナ禍により大きな影響を受け疲弊する市民を元気づけ盛り上げようと開発された牛丼は、肉の食感を残しつつ、和牛本来の旨味が味わえ、玉ねぎとの組み合わせはシンプルながらもプレミアム感のある牛丼に仕上がっています。

11月5日には完成披露会が市役所で行われ、八木澤代表取締役は「市浦牛の出荷頭数が少ないため、イベント等で販売していくが、今後は冷凍の牛丼の素を商品化し、ふるさと納税の返礼品やインターネット通販での販売を目指したい」と話しました。

11月8日に開催された「道の駅十三湖高原まつり～しゅうらの特産品テイクアウトスペシャル～」では、特別価格のテイクアウト牛丼が販売され、数十分で完売するなど、人気の商品となっていました。

赤菊芋と赤～いりんごのドリンク「御所の紅」

合同会社テンコーファーム、弘前大学、青森県産業技術センターでは、赤菊芋エキストラドリンク「御所の紅(あか)」を共同で開発しました。

赤菊芋は皮の赤い色が特徴の菊芋で、血糖値の上昇を抑える効果があるとされる食物繊維「イヌリン」が一般の菊芋よりも多く含まれていることが弘前大学の研究により明らかになっており、健康増進に役立つ食材として期待が高まっています。



この赤菊芋を原料に、赤～いりんごの果汁とブレンドした果汁100%のエキストラドリンクは、飲みやすく酸味の効いた味となっています。そのほかにも、粉末やその粉を練りこんだうどんも商品化されており、ふるさと納税の返礼品として提供されます。

11月5日には報告会が市役所で行われ、石岡代表社員は「当面はFAXで注文を受け付けているが、市内の店舗で販売していきたい」と話しました。

五所川原市産リンゴが台湾へ向けて出発



台湾行きの箱に詰められる「トキ」

11月17日に、ごしょつがる農業協同組合本店敷地内で佐々木市長をはじめ関係者が、当市で誕生した「トキ」と「レッドキュー」を台湾へ輸出するため、出発式を行いました。

「トキ」は「ふじ」と「王林」を交配して誕生したリンゴです。皮の色は黄色、酸味は弱く、コクのあるさわやかな甘みとシャキシャキとした食感が特徴で、交配育成をした、当市の土岐傳四郎氏の姓から「トキ」と名付けられました。

「レッドキュー」は「金星」と赤～いりんご「御所川原」の交配種から育成した当市発祥の生食用赤～いりんごです。



トキ

今回は「トキ」約12,000玉、「レッドキュー」約150玉を販売・PR用として輸出しました。「トキ」は糖度15度以上のものを厳選し、現地では「プレミアムトキ」として販売されます。



レッドキュー

11月26日から台北市内の百貨店で販売され、1玉当たりの価格は、リンゴ化粧箱入りで「トキ」は150円(日本円で約600円)、「レッドキュー」は120円(日本円で約480円)を予定しています。また「プレミアムトキ」の化粧箱は、当市立倭武多製作者がデザインしたものを基に作成されました。



プレミアムトキ出発式の様子