

# あおもりの農産品で 健やかな時間を

**【組合名】**  
企業組合あおもり万華堂  
(青森市)

## 当組合の概要

当組合は、平成16年7月に創業を開始しました。主な事業内容としては、県産品販売、玄米・雑穀等の加工販売、紅そばの研究・販売などで、自ら原料生産、商品開発、加工、流通、販売と、6次産業を目標に掲げ事業を展開しております。

穀物・農産物を中心に販売しておりますが、雑穀の使い方が分からない場合は、お客さまの要望により料理会等も開催しております。

加えて、雑穀弁当、おにぎり等の販売・提供もしており、出張販売、イベント出店も積極的にを行っています。

## 特産品の紹介と開発の経緯

### あおもり韃靼そば

あおもり韃靼そばは、モンゴル自治区原産の紅(あか)そばの改良品で、ルチンやポリフェノールの一種であるケルセチンなどが豊富に含まれる食品です。元々はモンゴル産の紅そばを使用していましたが、青森県産の韃靼そばを開発しようと、農業生産者、麺加工業者、販売業者、当組合が協力して現在の「あおもり韃靼そば」が生まれました。県内にて播種から商品開発、成分分析などを行い、臨床検査をした後に商品化しました。

現在は韃靼そば粉、そば粉、小麦粉の全てを県産品で賄えるよう開発・研究を進めています。

店舗においては乾麺200gの販売、青森公立大学と国際芸術センター内のbancafe2店舗では、カフェメニューとして提供しております。

### 雑穀9種

青森産の雑穀を中心に、国内産の農薬不使用・有機栽培の「ひえ」「うるちあわ」「もちきび」

「大豆」「黒豆」「黒米」「赤米」「アマランサス」「そば米」の雑穀9種類を提供しております。各雑穀には豊富な栄養素が含まれておりますので、お米1合に対して雑穀大さじ1程度を入れて炊いていただくと、ヘルシーな雑穀ご飯として手軽で美味しく召し上がれます。

## 今後の事業展開について

今後は、物販をはじめとした食の情報発信、市内県民生協や道の駅への商品流通の促進、徐々に増加傾向にある県外のお客さまへの正確な物流発送、またカフェ事業では、青森公立大学と国際芸術センター内のbancafeにて、県産食材を使用した新たなメニューの提案などを展開していきたいと考えております。

海外のお客さまも徐々に増えてきておりますので、それらニーズに対応した食材やサービス

の提供、加えて、多種多様なイベントでのケータリングサービスの要望も増えてきており、これら要望にも対応していきたいと考えております。



雑穀9種



あおもり韃靼そば

## 企業組合あおもり万華堂

所在地 青森市松森2-13-1  
TEL 017(741)1696  
代表理事 木村 喜光  
組合員数 4名

## 【紹介した特産品のお問い合わせ先】

企業組合あおもり万華堂  
同左 URL <http://www.a-bankado.com>

# 菓子職人の技術向上と 菓子業界全体の底上げを図る

**【組合名】**  
青森県菓子工業組合  
(青森市)

## 当組合の概要

当組合の設立は昭和42年7月、組合員数457社でスタートしました。現在は110社まで減少しておりますが、事業内容については唯一、国・県の関係部署との連携をしている組織です。

食の安全・安心を守るためにHACCP(ハサップ)の導入の検討、原材料や栄養成分表示等の指導、技能検定製菓衛生師の実施等、全国菓子大博覧会への出展参加、お菓子の講演・講習会などを実施しております。

## 特産品の紹介と開発の経緯

### 津軽の恵み(カシス味)

地元・津軽の原材料を使用し、津軽らしい銘菓を作るため、平成26年より開発に取り組みました。同年は青函ツインシティ交流事業があり、函館・青森のコラボ商品に着手。函館・青森の素材を使用したお菓子にと、函館の生乳、日本地理的表示第1号に登録された青森のカシス・玉子を使用したミルク饅頭を発売しました。ネーミングは「なとわ」「あなたとわたし」という意味で、函館・青森の両都市をつなぐような名前としました。

27年に入り、大都市圏、関東、関西方面に販路を広めるため「スーパーマーケットトレードショー」に参加し、全国のバイヤーと取引をさせていただきましたが、その中で、「わたな」は美味しいが名前の意味がよく伝わらないとの意見があり、検討を重ねた結果、ネーミングを「津軽の恵み」として販売することにいたしました。

### 牛乳菓などわ(りんご味)

「津軽の恵み(カシス味)」と同様に、青函ツインシティ交流事業の際、青函コラボで開発した商品です。函館の生乳と、青森カシスの代わり

に青森のりんごを使用したミルク饅頭で、現在は「津軽の恵み」は県外向け、「なとわ」は地元向けに両方販売しております。

## 今後の事業展開について

食の安全・安心を守るために、HACCP(ハサップ)の導入指導、原材料・栄養成分表示の指導に取り組むとともに、業界の地位向上のため

4年に一度開催される全国菓子大博覧会への参加、各種講習会を実施など、各店舗の職人の技術向上を図ります。

また青森県菓子祭りの開催により、広く県民にお菓子の美味しさ・楽しさを伝えて、伝統の技と新しい技術を披露させていただきます。



牛乳菓などわ(りんご味)



津軽の恵み(カシス味)

## 青森県菓子工業組合

所在地 青森市長島3-21-9  
TEL 017(776)8591  
代表理事 舩見 亮悦  
組合員数 110名

## 【紹介した特産品のお問い合わせ先】

有限会社松栄堂  
青森市栄町1-5-4 TEL 017(743)1863 URL <http://www.syoeido.co.jp>