



2020年から
首都圏を中心に全国へ
本格出荷予定!!



南部町おとう「ジュノハート」
ブランド化推進委員会会長
やまもと まい
山本 又一さん
「山本チェリーファーム」園主。「南部町
名川観光さくらんぼ園振興会」会長、「達
者村農業観光振興会」副会長を務め、
地域の農業・観光振興に尽力している。



果実の大きさの比較

【ジュノハート】

【佐藤錦】

※青森産技研ご研究所提供

さくらんぼの新品種「ジュノハート」 6月待望のデビュー!!

カタチも味も品質も
世界を感動させる
青森県産品に

数年前、試験栽培中の畑で初めてジュノハートを見た時は、感動しました。これまで見たこともない大玉で美しいルビー色をしたさくらんぼが、鈴なりに実っている。まるで別世界、夢のような光景でした。食べてみると、甘みが強く若い世代の好みにもぴったり。国内産では最大のサイズなのでプレミアムなイメージが強く、「これは、世界が驚く青森県のブランドになる」と確信しました。

GW頃に開花し、55日間前後で収穫しますが、受粉のタイミングや、雨で実が傷まないように管理にはとても気を遣います。ジュノハートは、7〜8割が3Lサイズですが、うまく実すぐりをすれば4Lの比率を高めることができます。栽培技術を磨き、高品質生産につなげることで、「稼げる農業」をめざしたいと思っています。地域の生産者たちもジュノハートに大きな期待を寄せており、結

力が高まっています。また、農家を継ぐつもりがなかった若者が後継者になるなど、地域に希望と活気が生まれています。ジュノハートは、佐藤錦に比べると実が硬めで日持ちがよく輸送にも耐えられる品種なので、将来的には海外マーケットでも高く評価されると期待しています。世界一の誇りを胸に青森から発信し、10年後には一大産地を目指したい!と夢を描いています。

500円玉よりも大きく
国産でNo.1クラスの
サイズ

- 3L 横幅28~31mm 未満 (7~8割がこのサイズ)
 - 4L 横幅31mm以上 (約2割がこのサイズ)
- ※一般的な佐藤錦はM~Lサイズ

甘さ
たっぷり!

糖度20度で
酸味が少ない
(佐藤錦は糖度18度で酸味あり)

愛らしい
ハートの
カタチ

※実寸大
サイズイメージ

Junoheart

【ジュノハートロゴマーク】
おとう「ジュノハート」ブランド化推進協議会に登録した生産者により出荷されるジュノハートにのみ、本ロゴマークが使用されます。



【青森ハートブランドロゴマーク】
ジュノハートの中でも、4Lサイズ(横幅31mm以上)で厳しい品質検査に合格したものを、青森ハートブランドとしてブランド化。

青森ブランド米 全国・世界へと市場拡大



個性豊かで首都圏でも評価されている青森米

「青天の霹靂」は、朝からお茶碗一杯をさらりと食べられるお米。お米が味を主張しすぎないため、だしやお醤油などを使った日本古来のおかずと相性が良い。冷めてもおいしく、お弁当に最適。現代の消費者ニーズに合った市場で勝ち残っていきけるお米を使うことは大事です。県民の皆さんが胸を張って自慢できるお米ばかりですから。

米だと期待しています。粘り気があり冷めても硬くなりにくい「あさゆき」、適度な弾力がある「まっしぐら」など青森米は実に個性豊か。地元飲食店でも積極的に地元米を使うことは大事です。県民の皆さんが胸を張って自慢できるお米ばかりですから。



株式会社スズノブ 代表取締役
にし じま とよ ぞう
西島 豊造さん

五ツ星お米マイスター。東京都内で米穀専門店「スズノブ」を運営するかわら、米に関する幅広い知識を活かし、新聞、テレビ、雑誌などで活躍中。

皆知っている定番!



つがるロマン
全国のスーパーや百貨店の総菜弁当、冷凍食品などのメニューにも使用。

大手外食チェーンも!



あじろ
誰もがご存知の回転ずしや牛丼など大手の外食チェーン店で人気。