

○青森県ECサイトにおけるテスト販売会 参加事業者一覧



番号	事業者名	商品概要	商品イメージ
1	串焼き・冷麺 としぞう。	<p><u>○もつけダレ 2本セット/3本セット</u> りんご農家が焼肉屋さんになって造ったタレです。青森県産りんごをすりおろしが食材にまわりついて美味しくいただけます。パッケージデザインはアーティストGOMA氏がデザインしました。</p>	
2	株式会社 COCORO	<p><u>○行者にんにく水餃子「極み」</u> 青森県産の貴重で珍しい行者にんにくをふんだんに使った商品。男女問わず、貴重で北日本でしかとれない行者にんにくを全国の皆様に味わってほしいです。</p> <p><u>○行者にんにく 食べるラー油 (予定)</u> <u>○苺バター (予定)</u></p>	
3	一般財団法人 野辺地町観光協会	<p><u>○かわらけつめい茶 5袋入り</u> 藩政時代に上方より伝わったとされる青森県上北郡野辺地町の特産品です。芳ばしく優しくどこか懐かしさのある味で、郷土料理の茶粥にも使用されており古くからこの地域で親しまれ栽培から加工まで全て町内で行っています。またノンカフェインのためお子様でも安心してお飲みいただけます。</p>	
4	空飛ぶごぼう PROJECT	<p><u>○ごぼう茶プリン 6個入り/8個入り</u> ごぼう産地青森県三沢市でごぼうの加工品を手掛けるごぼうパティシエが自然な美味しさを追求し、ごぼうの成熟を見極め焙煎したごぼう茶を使用することで、香料、着色料、保存料不使用のごぼうが主役のプリンが誕生しました。地場産ごぼうと市内養鶏場の新鮮なたまご、県産牛乳、お砂糖とカラメルのみで作っています。ごぼうの苦味と甘さが程よく、カフェオレのような、ほうじ茶のようなほんのりと香ばしさが広がる、ノンカフェインですっきり上品な後味のプリンです。</p>	

番号	事業者名	商品概要	商品イメージ
5	Willow's ファーム	<p><u>○食用ほおずきドレッシング・ドライフルーツのセット</u> 近年注目されている食用ほおずきは栄養豊富な上に甘い癒しの香りで、これまで体験したことのない美味しさです。 ドレッシングはほのかな香りと優しい甘さが調和し、強い主張がないので、サラダの具材本来のおいしさを引き立たせます。飽きがこず、サラダがいくらでも食べられます。 ドライフルーツは、甘過ぎず、プチプチと不思議な食感が楽しめます。そのまま食べたり、サラダやヨーグルトのトッピング、また、クリームチーズとよく合うので、お試しください。</p>	
6	ミリオン株式会社	<p><u>○にんにく調味料（塩・醤油・唐辛子・胡椒）</u> <u>選べる3点セット</u> 青森県産福地ホワイト6片を贅沢に100%使用した調味料。低臭加工処理をしたにんにくを粉末化しているため、にんにくの臭いが翌日に残らない。味にばらつきができない様、均等で良いにんにく調味料となっています。無添加、防腐剤不必要。</p>	
7	有限会社 三栄流通	<p><u>○とりごめチップス3個セット（ほんのり甘塩2個、にんにく塩1個）</u> 干しもちが定番の青森県では珍しい商品。あおもり米で作ったお餅(かきもち)を薄くスライスし、シンプルに米油で揚げました。もち米の優しい甘さを感じられます。 ほんのり甘塩：青森県産のもち米でつくったおかきです。主な材料は、もち米・砂糖・牛乳・たまごとともシンプル。砂糖はてんさい糖を使用し、もち米とてんさい糖のやさしい甘みを感じられます。米油で揚げているのでサクサクと軽い食感です。 にんにく塩：ほんのり甘いやさしい味わいに、にんにく塩とブラックペッパーをプラス。お酒のおつまみにもピッタリな味わい。ミネラル栽培されたトムベジにんにくを、特許製法によりにんにく特有のにおいが和らぐ低臭処理をした「プレミアムにんにく」で作ったパウダーを使用しています。</p> <p><u>○りんご玄米茶（予定）</u></p>	
8	有限会社ヤカ イーティング	<p><u>○AOMOREAT(あおもりーと) スペアリブ</u> 青森県産ブランドつがる豚のスペアリブです。(骨付きバラ肉) コクが有りながらさっぱり味。柔らかく、骨離れの良い加工をしております。誕生日会、クリスマス、BBQ時、お祝いのテーブルに存在感のある逸品。野性味のある骨付き肉は、お子様にも人気！</p> <p><u>○AOMOREAT(あおもりーと) チキンウィング（予定）</u> 身離れよく、柔らかく、ハーブ香る、西洋風の味付けです。電子レンジで6分程度温めで出来上がります。BBQ時、お祝いごと、酒のつまみに。</p> <p><u>○酢チューベンタレ（予定）</u> 青森の名産 スチューベン（ぶどう）の香り、やまぜん健康酢だれシリーズで最も人気の焼肉のたれ。話題の酢タマネギベースでスッキリ焼肉を頂けます。納豆のタレ（酢納豆）、冷奴のタレ、揚魚のタレ等にご使用になれます。女性、ご年配の方に特に人気です。</p>	