

## 高め合い調和する。そのマリアージュに、発見も。感動も。

青森県には豊かな自然を肌で感じられる四季があります。その中で生まれ育まれている貴重な食材が数多くあります。特に、津軽海峡、太平洋、日本海と三方を海に囲まれ、さらに陸奥湾を有する青森県は新鮮な魚介類の宝庫です。各地の漁場では漁師たちが技術を磨き試行錯誤を重ね、年間を通して品質の良い水産物を豊富に水揚げしています。

漁獲されるすべてが天然物で「県の魚」として指定されているヒラメ、「黒いダイヤ」とも呼ばれ、マグロ類の中で最も高品質とされている本マグロなど、その美味しさには、とびきりの感動があります。漁場の近くで食べる魚介の刺身をはじめ、現地で食べてこそ新しい発見もきっとたくさんあるでしょう。

そんな「あおもりの肴」に合わせたいのは地酒です。地の物には、その土地の酒がよく合います。青森県では海で獲れた魚介と相性の良い地酒が、豊富に揃っています。青森県の酒の仕込み水は、世界自然遺産白神山地や八甲田山系などの山々を源とした良質な伏流水です。米は、酒造好適米「華吹雪」「華想い」「華さやか」など、アルコール発酵に必要な高品質なものを主原料に使用しており、個性的な日本酒の数々をお試しいただけます。また、青森県が誇る地酒は日本酒の他にも、冷涼な下北のワイナリーで生まれたワイン、長芋を原料にした焼酎、リンゴのリキュールやシードル、地ビール、梅酒など、実にさまざまなラインアップが揃っています。自然の恵みで仕込んだ自慢の地酒に相性の良い「あおもりの肴」を組み合わせて、お好みのマリアージュをお楽しみください。



## すぐそこに海。恵みをもたらす山。

## そこで育まれている

## 旨いあおもりの肴たち。

