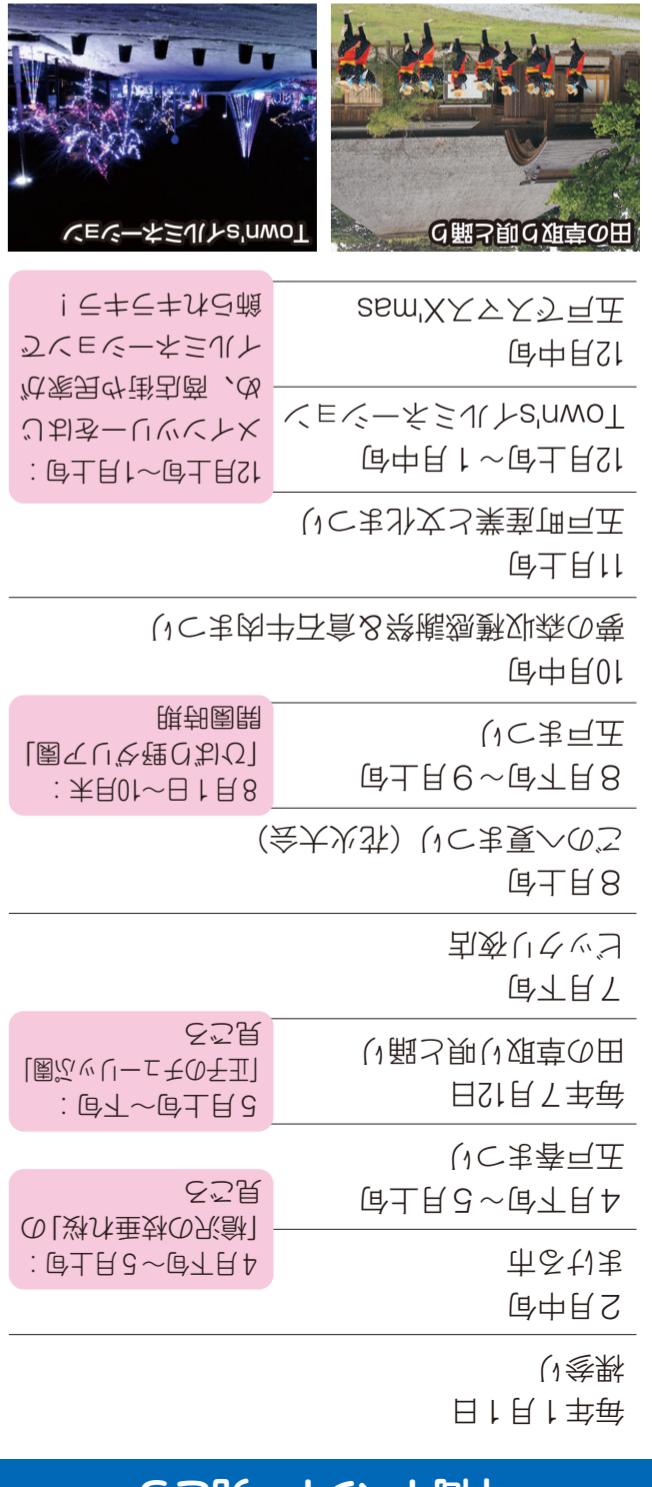


まるごと

ぐれっと。



馬肉



馬肉といえば五戸、と言われるほど、青森県内外でも高い知名度を誇る、五戸の特産品。別名桜肉とも呼ばれ、一説には馬肉の赤身が桜の花を想像させることに由来していると言われます。馬内料理の定番としてお刺身や焼肉、さらに低脂肪、高コレステロール、高たんぱく質と、栄養価が高い上に食べても太りにくいことから、ヘルシーなお肉として人気があります。また、鉄分やグリコーゲンが多く含んでいるため肝臓や貧血にも良いと言われ、健康食品としても優秀な食材です。



倉石牛

数多くの受賞歴をもつ
ブランド牛「あおもり倉石牛」平成20年度に行われた全国肉用牛
品評会では「前沢牛」「松阪牛」など全
国ブランド牛を押しのけ、最高賞である
「名譽賞」を獲得。日本一輝いた黒毛和牛種です。良質な霜降り肉は、火を通して旨み
を含んだ脂身が低温で溶けだし、ひとくち食べれば口の中で広がる柔らかな味と香りで、きっと今まで満足させてくれます。ステーキ、焼肉、しゃぶしゃぶにすき焼と、さまざまな調理法でその魅力をご堪能ください。



りんご(紅玉)

小ぶりで真っ赤な色
が特徴の「紅玉」。りんご本来の酸味と甘さが、りんご通に人気です。紅玉は調理加工にも適していますので、アップルパイなどの菓子や料理に使うのもおすすめです。



長いも

しゃきしゃきした歯ざわりが心地良く、さっぱりとした後味。ビタミンB1や食物繊維が多く含まれています。消化もよく、疲労回復になど、元気での野菜として親しまれています。



にんにく

全国的にも評価が高い青森県のにんにく。五戸町でも生産されている特産品です。大地の栄養をしっかりと蓄えたらしくは、そのまま焼いて食べてもおいしい健康野菜です。



青森シャモロック

平成2年、青森県畜産試験場養鶏部によって、最高品質の肉用鶏を目指し、研究・開発され誕生したのが「青森シャモロック」です。青森シャモロックは、他に比較しその含有量が多いため、味が濃厚でダシがよく出るため鍋料理等には最適で、長時間煮ても旨味が保持されます。また、肉そのものの味が良いので、焼いて食べると素材本来の味しさが実感できます。肉にしまりがあり、味にこくがあるので、和・洋・中あらゆる調理法に対応できる、まさに「万能の鶏肉」です。



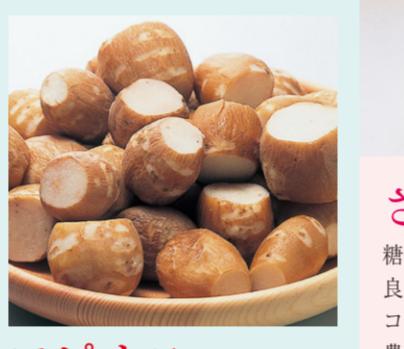
さくらんぼ

糖度が高く、品質も良いと評価されているコルトさくらんぼ。農家の研究と努力によって実った、小さな宝石のようなフルーツです。毎年夏に収穫され、お土産や贈答品として人気です。



アピオス

根菜類の生産が盛んな南部地方。中でも北米原産のアピオスは、ジャガイモと比較して、カルシウム、鉄などを多く含み、栄養価が高いであります。南部地方では「ボーデイモ」と呼ばれて昔から親しまれています。



リンゴジュース

五戸では、特産の真っ赤なりんご「紅玉」を加工した商品が、数多く生産されています。中でもリンゴジュースはお土産として人気が高い商品。すっきりした後味でおすすめです。

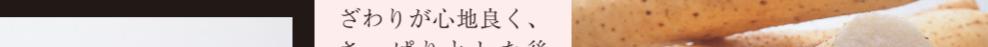
如空

南部杜氏は筆頭に、五感で醸す手造り、低温長期型発酵の南部流儀と十号酵母に、頑固一徹にこだわって「ビュアで端麗」、「ふくよかな旨み」、「喉越しのいい後味」をさらに磨き、「五戸」ならではの新しい地酒の旨さに挑戦してまいります。



菊駒

明治43年創業。菊作の名人でもあった四代目久次郎により、昭和初期に菊と五戸名産の馬(駒)を組み合わせた「菊駒」と改めました。地元に大切にされ、育まれてきた味。地元に愛されてこそこの銘酒の想いで、酒造りをしています。



五戸ばおり

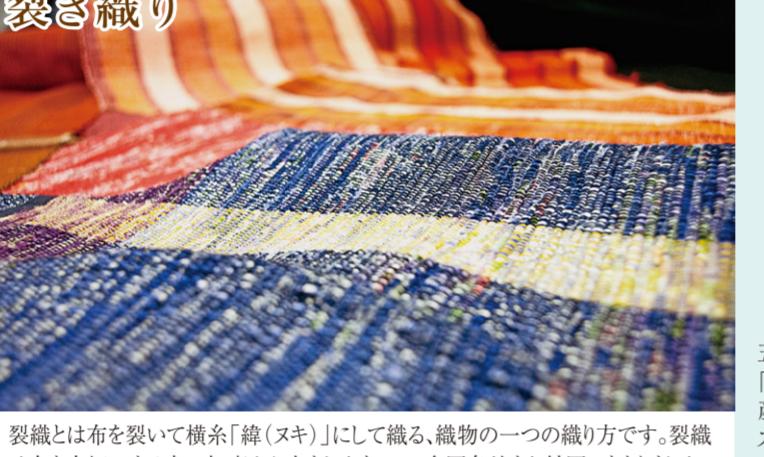


五戸ばおりとは、い草を使って丁寧に編まれた農業用の編み笠です。軽くて、少々の雨にも耐えられるため重宝されました。

南部菱刺し



裂き織り



五戸町観光協会
TEL 0178-62-7155

五戸町企画振興課
TEL 0178-62-2111

五戸町観光協会
TEL 0178-62-2111

TEL 0178-62-2111