

生産から
加工まで自ら
プロデュース

食卓に
盛岡産を
FARM TO TABLE

～美食王国もりおか 新商品カタログ～



美食王国もりおか
ウェブサイト

その他の商品もcheck!



FARM TO TABLE
6次化紹介ページ



中心部から少し離れると豊かな自然が広がる盛岡。
生産者との距離が近く、丹精込めて作られた新鮮な農産物をいつでも味わえる幸せがあります。
農と食がつながる盛岡の魅力をさらに広げようと新商品開発に挑戦する3事業者の
こだわり抜いてできた商品に注目です。

ARONIA
ソーム
SOME
アロニア甘酒

@盛岡アロニア同盟



盛岡市砂子沢地区の特産品アロニアを使用した「SOME(ソーム)アロニア甘酒」。開発したのはアロニア生産者やプランナーなどで結成する盛岡アロニア同盟。代表の田村瑠さんはアロニアに安定した需要がない現状を知り、新商品開発を通じて新たな需要を生み出したいとの思いからブランド「SOME」を立ち上げました。

アロニアは、抗酸化成分を豊富に含み、エイジングケアや生活習慣病の予防にも有効と言われており、健康食材として多くの魅力があります。盛岡アロニア同盟は、知名度が課題のアロニアを県内外に広く認知してもらい、安定需要を確立することで、砂子沢地区の文化を未来につないでいくことを目指しています。さらなる商品としてアロニアと5種類以上の県産食材を詰め込んだスムージーキットも開発・発売しました。

田村さんは「アロニアは未来に残すべき食材です。健康的な側面を知ってもらい、まず手にとって味わってほしい」と願います。

SOMEアロニア甘酒 720ml 2,400円
SOMEスムージーキット 180g 960円

甘酒の原材料はアロニアと米のみ。ストレート果汁に、健康志向の面から近年人気を得ている甘酒をブレンドすることで、まろやかな風味とすっきりとした味わいに仕上げました。スムージーキットの味は3種類で、牛乳や水などと一緒にミキサーにかけて、ご自宅で簡単に本格スムージーを味わうことができます。カワトクキューブIIとMファーム(盛岡市本宮)で販売中です。

問い合わせ: 盛岡アロニア同盟(田村瑠代表)
TEL(090-5844-0006)



CORN
ピュアホワイトの
コーンポタージュ

@安倶里まほら岩手



盛岡市薮川の安倶里まほら岩手は、キノコ類や野菜を中心に収穫を体験できる観光農園の施設。ここで育てられた白いトウモロコシ「ピュアホワイト」はメロンに匹敵するほどの豊かな甘さが特徴です。

甘いピュアホワイトと葛巻町産の牛乳で仕上げたコーンポタージュは、自然が育んだ優しい味が全身に染みわたります。完全なペースト状ではなく粒が適度に残り食感も心地いいです。

商品の原料は、生食用トウモロコシを育てる際に間引く規格外のものを使っていますが、甘味や栄養は豊富で、食品ロスを減らし、持続可能な社会の実現につながる取り組みです。

開発を担ったまほら岩手の黒瀬泰志さんは「ピュアホワイトのおいしさをそのまま味わえ、子どもからお年寄りまで愛される商品を目指した」と商品に込めた思いを語ります。

ピュアホワイトのコーンポタージュ
150ml 220円

まほら岩手で生産しているピュアホワイトをペースト状にして、葛巻町産の牛乳とバター、塩でシンプルに味付け、素材の味が際立つように調整しました。とても甘いですがすっきりした風味です。持ち帰り用の冷凍商品としてまほら岩手こもれび館(食堂)で販売しているほか、食堂のメニューとしても提供しています。

問い合わせ: 安倶里まほら岩手 TEL(019-681-5470)



TOMATO
トマトジュース、
ケチャップ、ソース

@照井農園



盛岡市下田の圃場2カ所計98㍍で大玉トマトをハウス栽培している照井農園。栄養満点のトマトをジュース、ソース、ケチャップに商品加工し、1月から発売しました。

2013年に就農し今年4月で10年目を迎える照井農園。どんなに手を掛けたトマトでも規格外の実是一定の割合で生じます。農園の規模拡大に比例して増加する規格外のトマトを活用して商品開発に取り組み、食品ロス削減につなげました。

開発は昨年夏から取り掛かり、県内のホテルでのシェフ経験を持つ知人や農園の女性従業員に味付けなどのアドバイスを受けて、試作を繰り返し仕上げました。

代表の照井充さんは「栄養豊富な商品で、協力してくれた皆さんの思いが凝縮されている。子どもが好きなパスタやフライドポテトのソースに使ってほしい」とPRしています。

トマトジュース(720ml 1188円、180ml 324円)、
ケチャップ(370g 864円)、ソース(370g 864円)

トマトジュースの原材料は大玉トマトのみ。無塩、無糖でトマトの素材そのものが味わえます。ケチャップは三温糖でコクを出し、フライドポテトに付けたりオムライスなど卵料理との相性が良いです。ソースはピザトースト、パスタのほか、肉・魚料理など幅広く活用できます。

イオンスーパーセンター盛岡浜民店の産直館「恵一握」で販売しています。

問い合わせ: 照井農園(照井充代表)
TEL(090-5874-3420)

