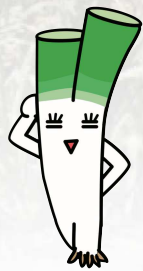


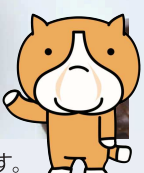
豊かな自然と風土から生まれる

「とわだブランド産品」はいかがですか



「にんにく加工品」

にんにく生産量日本一の本市には、品質の良いにんにくを使った加工品が色々あります。



黒にんにくは皮をむいて召し上がるほか、料理にもお使いいただけます。



にんにく産地ならではの様々な商品がそろっています。

す。なかでも黒にんにくは、それぞれ熟成方法などにこだわり10種類以上が販売されています。白いにんにくを高温、高温で熟成させることで黒にんにくが出来上がります。まるでドライフルーツのような甘みと食感が特長で、ポリフェノールなどの成分が増加します。にんにく特有の臭

いも抑えられて刺激も少なく、お年寄りからお子様まで、広くお召し上がりいただけます。黒にんにくのほかに、にんにくパウダーやパウダーを練り込んだラーメン、ペースト状に加工した調味料などがあり、にんにくを手軽に味わうことができます。

加していません。一般的な豚肉と比較してビタミン B1が多く含まれているほか、うまみ成分のイノシン酸も豊富に含まれています。脂肪の融点が低くとろけるような食感が特長で、プロの料理人からも好評を得ています。



にんにく生産量日本一の、本市ならではの地域銘豚。

「ガーリックポーク」

東北一の豚肉産地である本市には、にんにく粉末入り飼料を食べて元気に育った豚肉があります。にんにくの抗菌作用を利用し出荷前2ヶ月は抗生物質を添



国際的なビール審査会で輝かしい受賞歴を誇ります。

「奥入瀬ビール」

奥入瀬の源流水を仕込み水に、選び抜かれた麦芽とホップを使って醸造した、無ろ過の地ビールです。20年以上にわたって愛される4種の定番ビールのほか、季節限定のビールなども人気です。

「絶品十和田湖ひめます」

脂がのって甘みがあり、ふっくらとした柔らかい食感が魅力です。一生を雄大な自然の中で育ち、川魚特有の臭いが



サケ科の淡水魚。おいしさはもちろん、体は銀色に輝き、「ひめ」の名のとおり姿が美しい魚です。

少ないのが特徴で、塩焼きやお刺身などでとてもおいしく食べることが出来ます。そのほか、づけ丼、フライ、寿司など十和田湖畔地区を中心に店舗ごとに趣向を凝らしたメニューで皆様のお越しをお待ちしています。

「物を大切に作る心から生まれた伝統工芸品」

かつて馬産地だった本市では飼料用とうもろこしの栽培が盛んに行われ、大量に発生するとうもろこし(きみ)の皮(から)を利用した「きみから



天然素材のしなやかさと手作りの温もりが感じられる「きみからスリッパ」。

スリッパ」が生まれました。手作業で丁寧に編みこまれたスリッパは、軽くて履き心地が良く、素朴な生成りのものに加えて近年ではカラフルな柄も評判です。

本市には、貴重な綿をリサイクルする伝統の「南部裂織」もあります。着古した布を裂いて織物にする裂織は、丈夫で暖かく、豊かな色合いが魅力です。

どちらも道の駅とわだ匠工房で製作体験ができます。また、青森県伝統工芸品に指定されています。紹介した以外にも、豊富な



「南部裂織」こたつ掛けなどの大きなものから小物に至るまで愛用されています。

農産物や加工品など数多くの「とわだ産品」があり、市内道の駅などでお買い求めいただけます。

十和田市公式キャラクター

十和田ふぁみりーず

十和田にんにく
十和田ねぼっち
十和田ねぎん
十和田ごぼう

県内有数の作付け面積を誇る本市の主要4野菜(にんにく・長いも・ねぎ・ごぼう)をモチーフにしたキャラクター。とわだ産品のPRを盛り上げます。