

旨つ MISAWA 海から吹く冷たい風「やませ」がもたらす 三沢のごちそう



ご当地グルメ「三沢基地空き鳥」



昼夜に漁獲され、翌朝には首都圏のスーパーなどに並ぶ味も鮮度も抜群「三沢昼夜いか」

三沢の優れた素材から生まれる加工品もまた秀逸で、お土産に最適です。豚バラ軟骨「パイカ」が入ったパイカカレーは、遠方かられるばる買い求めにやってくる根強いファンもいるほど。三沢駅前交流プラザみーくる2階の三沢ブランド特産品認定商品自動販売機では、様々な商品が気軽に買い求め頂けます。



お土産にピッタリ!
三沢ブランド
特産品認定商品



地図はこちらから



食味を損なわず、旨味が長持ち、神経抜き活締め天然ヒラメ

三沢市漁協直売所
<https://www.jf-misawa.net/chokubai/>

その昔、やませは冷害をもたらす厄介なものでした。それでも先人たちから現代の私たちに至るまで、寒さに強い品種への改良や工夫した作付けなど努力を重ねた結果、今や、やませは味・質・大きさ全てに申し分ない豊かな産物をもたらす、三沢ならではの特徴的な気候条件となつたのです。

海のものにも山のものにも恵まれた三沢のごちそう、旬の時期を逃さずお越しになつてぜひご賞味ください。



三沢ブランド特産品認定商品
<https://kite-misawa.com/brand/>

三沢駅前交流プラザみーくる
<https://goo.gl/maps/veaGe9VpW7G6srM96>



親しまれている三沢昼夜いか、ほかにもヒラメや平爪蟹、アナゴなど新鮮で美味しい海産物も豊富です。三沢市漁協が直営する三沢市漁協直売所には、季節ごとの旬の魚介が販売されています。

三沢沖は津軽暖流と親潮（寒流）が入り混じる好漁場であり、海岸は遠浅で海の底が砂地です。ご当地グルメほつき丼として長く市民に愛されているほつき貝、築地市場で働く人たちの間で「赤とんぼ」と呼ばれています。

三沢の優れた素材から生まれる加工品もまた秀逸で、お土産に最適です。豚バラ軟骨「パイカ」が入ったパイカカレーは、遠方かられるばる買い求めにやってくる根強いファンもいるほど。三沢駅前交流プラザみーくる2階の三沢ブランド特産品認定商品自動販売機では、様々な商品が気軽に買い求め頂けます。



三沢青果市場（みさわやさい市場）
<https://vegemisawa.wixsite.com/page>



詳細はこちらから



冬季限定販売「もっこりセット」
https://www.ja-oirase.or.jp/store/detail/yume_acoop_misawa



詳細はこちらから

青森県の東側に位置する三沢市は、東は太平洋、西は小川原湖に囲まれ、森林や台地、草原、水田、干潟、湖沼、海岸など変化に富む自然豊かな地域です。梅雨から秋にかけて、太平洋から吹く偏東風「やませ」がもたらす夏でも涼涼な気候と、大地は、まさに「ふかふかの柔らかな黒ボク土」の栽培のための好

育つたにんにくや人参等の野菜は煮込んで良し揚げて良し。三沢ならではのご当地グルメは数あれど決め手はこの根菜類。旨さを際立たせます。産地直送の野菜はAコープ三沢店ほか日本最古の直売所といわれる三沢青果市場（みさわやさい市場）等でお買い求め頂けます。

適地。糖を蓄え大きく丸々と育ったにんにくや人参等の野菜は煮込んで良し揚げて良し。三沢ならではのご当地グルメは数あれど決め手はこの根菜類。旨さを際立たせます。産地直送の野菜はAコープ三沢店ほか日本最古の直売所といわれる三沢青果市場（みさわやさい市場）等でお買い求め頂けます。