青森県の 地域ブランドマップ

青森県は、豊かな自然と伝統が息づく地域として、独自 の魅力的な名物や特産品を生み出してきました。観光の お供に、大切な方へのお土産に、ぜひ参考にしてください。



津軽海峡の 黒いダイヤモンド とも呼ばれます。

■大間まぐろ

■風間浦鮟鱇

漁場が近いからこそ味わえる 鮮度と絶品の美味しさ





■大鰐温泉もやし

■嶽きみ

分野

■飲食料品

■工芸品

十二湖

津軽の桃

大鰐温泉

甘みとプチプチした 食感が特徴の ブランドとうもろこし

たっこにんにく

■十和田湖ひめます

記載内容は2025年7月末時点のものです

地域団体商標の登録産品は、全国で700件超え!!

「私の地元のあの産品は?」と気になったらぜひ特許庁ホームページでチェック!





掲載のものは全て

地域団体商標 に登録されています!

地域団体商標制度は、地域ブランドを 適切に保護することにより、信用力の維持 による競争力の強化と地域経済の活性化 を支援することを目的とした制度です。





いくつ知っていますか?

気になるものありますか?

青森県の 地域ブランド一覧

飲食料品



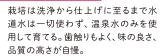
森の黒にんにく

白いにんにくを高温高湿の環境に3 ~4週間置くことで熟成し黒色に。糖 度が増え、ドライフルーツの様な食感 に生まれ変わる。



一本釣・延縄漁法で漁獲され、水揚後直 ちに内臓処理を行い、水氷に入れて鮮度 保持に努めている。主に豊洲市場に出荷 され高い評価を受けている。





風間浦鮟鱇

生きたまま水揚げされるため、刺身で 食べられる数少ないあんこうとして有 名。「きあんこう」という種類で、あん 肝は脂が上質。



嶽地区特有の火山灰土壌によ りコクのある旨味が特徴。プチ プチと口の中で弾ける食感を出 す為に特殊な冷却方法を施し、 全国で季節限定で販売されて

たっこにんにく

大地のミネラルを十分にたくわえた、おい しい大粒のにんにく。農家の手で一個一 個きれいに磨かれてお客様のもとへ届け られる。



津軽海峡メバル

引き締まった身は心地よい弾力が あり、味わいは淡泊で上品。春は 脂がのって絶品。DHAを多く含 み高タンパク・低脂肪でヘルシー。



本州最北端とあって他県の産地 に比べ遅くまで収穫できる。果肉 がしまって深い甘みがあり、日持 ちの良さも魅力な桃。



きわにんにく

田んぼで育ち土壌の質が高く、甘 みを感じる。雪のように白く、玉 が大きいのが特徴。一個一個の 粒も大きく、実がギュッと詰まって



十和田湖ひめます

アスタキサンチンなど、体を元気にする 成分が豊富で、味も極めて美味。脂の 乗ったピンク色の身は、独特の食感と甘 みが魅力。

漁場で昼漁獲され、優れた品質管理

のもと、翌朝には首都圏の中央市場

やスーパーなどに陳列される。味も

三沢昼いか

鮮度も抜群。



野辺地葉つきこかぶ

新鮮なこかぶは、みかんのように手で皮 がむける。真っ白な果肉を一口食すと、き め細かくフルーツのようにジューシーでほ んのり甘い。



黄浜なまこ

陸奥湾産の中でも柔らかくて美味 しいと評判。毎年12月末の数日 間だけ水揚げされ、青森県のお 正月料理には欠かせない食材。



工芸品

抗菌成分が豊富に含まれ、原料は天 然染料である藍のまま独自の藍染技法 を開発。百貨店との取引基準を満たす 色落ちしない堅牢性が特徴。



各産品に関する詳細は裏面のQRコードから!