

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、ぜひ参考にご覧ください。

■津軽海峡メバル

速い潮流のなかで鍛えられた
引き締まった身が絶品



■ときわにんにく



■大鰐温泉もやし



■嶽きみ

■津軽の桃

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

分野

- 飲食料品
- 工芸品

記載内容は2025年7月末時点のものです



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

■風間浦鮫鱈

漁場が近いからこそ味わたる
鮮度と絶品の美味しさ



■横浜なまこ

■野辺地葉つきこかぶ

柔らかくて
フルーツの
ような甘み



■三沢昼いか

■青森の黒にんにく



■たっこにんにく

■十和田湖ひめます



見て、食べて、学んで、持って帰って!

旅を彩る

地域ブランド

いっぱいあるんです

地域の宝

青森



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。



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!



いくつか知っていますか？

気になるものがありますか？

青森県の 地域ブランド一覧



飲食料品

青森の黒にんにく

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。



大間まぐろ

一本釣・延縄漁法で漁獲され、水揚げ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。



大鰐温泉もやし

栽培は洗浄から仕上げに至るまで水道水は一切使わず、温泉水のみを使用して育てる。歯触りもよく、味の良さ、品質の高さが自慢。



風間浦鮫鱈

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。



嶽きみ

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いる。



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を多く含む高タンパク・低脂肪でヘルシー。



津軽の桃

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的な桃。



ときわにんにく

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いる。



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。



三沢昼いか

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。



横浜なまこ

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

あおり藍

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の特徴。



各製品に関する詳細は裏面のQRコードから！