

# 食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室(TEL:019-626-2270)

【食材名】

もりおか短角牛

【食材写真】



写真 もりおか短角牛ロースステーキ

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【食材情報】

- ・出荷期間／通年
  - ・原料原産地／盛岡市
  - ・消費期限・消費期限／30日
  - ・保存温度帯／-18℃
  - ・発注リードタイム／3日位
  - ・商品特徴／南部牛(赤べこ)とアメリカ渡来の牛を掛け合わせて誕生した日本短角種のうち、生まれも育ちも盛岡の牛が、「もりおか短角牛」です。黒毛和種に比べ、脂肪分が少ない日本短角種は、国内和牛の1%に満たない希少品種です。「夏山冬里」を基本とした飼育により健康体に育ったしまりのある肉質をお楽しみください。
- 【業務用単価】※詳細はお問い合わせください。
- ・ヒレ・サーロイン:8,500円/kg(ブロック)
  - ・ロース:6,500円/kg(ブロック)
  - ・モモ:3,800円~5,000円/kg(ブロック)
  - ・バラ・切り落とし・スネ:2,800円~3,500円/kg

(有)九戸屋肉店  
代表取締役 小井田 幸一

住所:〒020-0121  
岩手県盛岡市月が丘三丁目29-16  
電話:019-641-3080  
FAX:019-643-7518  
E-mail:shop@kunoheya.jp

# 食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室 (TEL:019-626-2270)

【食材名】

もりおかあじわい林檎ポーク

【食材写真】



写真 もりおかあじわい林檎ポークロース

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

【食材情報】

- ・出荷期間／通年
- ・原料原産地／盛岡市
- ・消費期限・消費期限／30日
- ・保存温度帯／-18℃
- ・発注リードタイム／3日位
- ・商品特徴／ビタミンCたっぷりの盛岡りんごとイオン水を与え、抗生物質を使用せずに育てています。きめ細かい柔らかな肉質、コクのある脂、そして甘みがある豚肉に仕上がっております。

【業務用単価】※詳細はお問い合わせください。

- ・豚ヒレ: 2,200円/kg
- ・豚ロース: 1,600円~1,800円/kg
- ・肩肉・モモ・バラ・ロース: 1,200円~1,800円/kg
- ・挽肉・角切・切り落とし: 1,000円/kg

(有)九戸屋肉店  
代表取締役 小井田 幸一

住所: 〒020-0121  
岩手県盛岡市月が丘三丁目29-16  
電話: 019-641-3080  
FAX: 019-643-7518  
E-mail: shop@kunoheya.jp

# 食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室 (TEL:019-626-2270)

【食材名】

ミニトマト「品種サンチェリーピュアプラス」

## ①【食材写真】



発送荷姿



規格	Mサイズ～L
入数	3kg
価格	送料税別 1箱3,000円
発注	着日3日前 もしくは、週計画
送料	3箱まで 税別 1200円
カラー	①の着色

## 【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

栽培出荷期間 5月～11月  
 上記価格は5月～10月の間で11月12月は別途ご  
 相談ください。  
 商品特長は、日持ちが良く実割れが少なくお取  
 引先様でのロスがない事。圃場は詩人石川啄木  
 の生誕地から約3kの場所に位置し、姫神山、岩  
 手山、天峰山に囲まれています。  
 栽培方法は、ロックウール培地での養液栽培  
 で、水は天然地下水を使用しています。近隣上  
 部には、住居等がない為に生活排水等の混入  
 は一切なく水源地直下の場所に位置します。地  
 下水使用の為、さわやかな、そしてピュア味が喜  
 ばれています。

## 【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

賢治の大地株式会社  
 2018年 7月 岩手版GAP登録  
 登録品種 トマト ミニトマト  
 栽培面積 施設28a 路地8a 計36アール  
 連絡先:019-613-3037



# 食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室(TEL:019-626-2270)

【食材名】

黒平豆(雁喰豆)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

黒平豆(雁喰豆)は、盛岡市内渋民地域に根付く在来種で、表皮に出る3本のしわが特徴です。大粒で、独特の弾力としっかりとした歯ごたえがあり、こくのある風味を楽しめます。  
旬…10月～11月  
値段…800円/1kg(参考価格)  
※値段は変動する場合があります。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者: 山藤農園 山本早苗  
住所: 盛岡市渋民字小前田289  
          グリーンスクエアB-103  
連絡先: 080-6015-9070

# 食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室(TEL:019-626-2270)

【食材名】

盛岡りんご

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

盛岡は本州で先駆けてりんご栽培を始めた“りんご先進地”。世界で最も生産されている「ふじ」の原木も盛岡にあります。盛岡の澄み切った空気と太陽の光を存分に浴びて大きくなったりんごは、ぐっと気温が下がる収穫時期にギュッと甘みを蓄えます。雪の少ない盛岡ならではの、低木で育てた樹上完熟りんごを味わってみてください。栽培されている品種も多く、バラエティの豊かさも自慢です。

旬…11月下旬～12月(サンふじ)

値段…3,500円～5,000円/3kg(参考価格)

※生産者により、値段は変動します。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

①生産者:北田りんご園 北田健

住所:盛岡市黒川13-26-1

連絡先:019-696-3300

②生産者:佐々木果樹園 佐々木智世

住所:盛岡市乙部5-8

連絡先:019-696-4438

③生産者:りんご工房きただ 北田学文

住所:盛岡市黒川13-14

連絡先:019-696-3291

④生産者:有限会社サンファーム 吉田聡

住所:盛岡市三本柳5-44

連絡先:019-638-7463

※有限会社サンファームでは、ヨーロッパのクッキングアップル等、様々な品種を生産しています。詳細は、生産者へ直接御相談ください。

# 食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室(TEL:019-626-2270)

【食材名】

アロニア

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

別名「もりおかベリー」とも呼ばれ、自然豊かな盛岡市内砂子沢地域で栽培されており、収穫や選別はすべて手作業で行われています。渋みや酸味もありますが、生活習慣病や老化などの予防に効果的なポリフェノールの成分量がブルーベリーよりも多い健康食材です。

旬…8月～10月

値段…500円/1kg(参考価格)

※生産者により、値段は変動します。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

①生産者:砂子沢アロニア生産組合

担当者:下村隆光

連絡先:090-7321-8075

②M.A.U(盛岡アロニア同盟)

担当者:代表 田村瑠

連絡先:090-5844-0006



# 食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室(TEL:019-626-2270)

【食材名】

米

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

元気な土壌と清らかな水に育まれた、盛岡の米は、どんな食材とも相性が抜群です。  
「銀河のしずく」は、粒がしっかりしていて、炊きあがりのツヤの美しさと、冷めても美味しいのが特長です。軽やかな食感で食べ飽きることがなく、食味もバランスがとれています。

旬…9月中旬～10月  
値段…3,200円/10kg  
※値段は変動する場合がございます。

生産者:農事組合法人FS・クルー(藤村さん)  
連絡先:090-2600-4331

# 食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

盛岡市

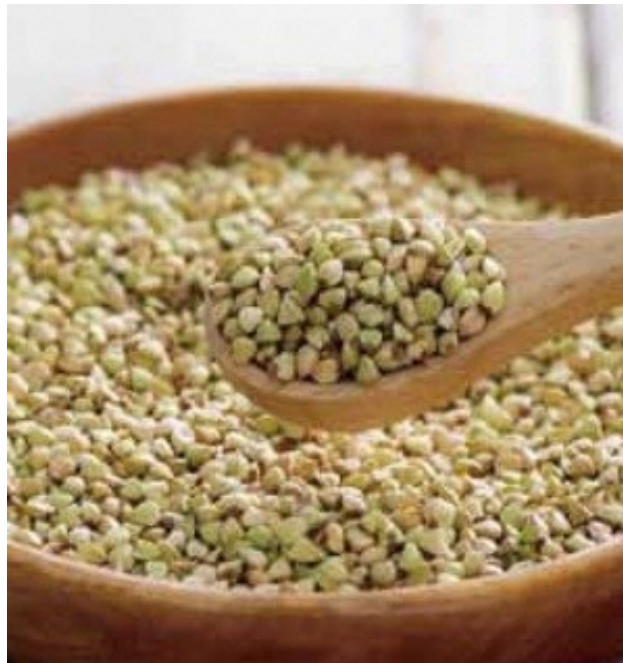
【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室(TEL:019-626-2270)

【食材名】

そば(そば粉)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

盛岡市内の中でも、厳しい寒さと透き通った清流に恵まれた地域で、そばは栽培されています。盛岡の「そば」はコシと旨味があり、力強い味わいが特長です。

農事組合法人FS・クルーでは無農薬栽培に取り組んでおり、「にじゆたか」という東北の品種を「そば粉」にして販売しています。

値段…480円/kg

※麺の状態では販売しておりません。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

生産者:農事組合法人FS・クルー(藤村さん)

連絡先:090-2600-4331



# 食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

盛岡市

【担当】

農林部農政課食と農の連携推進室(TEL:019-626-2270)

【食材名】

行者にんにく

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

にんにくに似た強い香りと風味が薬膳としても人気の栄養満点の山菜です。本州で一番寒い場所・盛岡市藪川地域で特産品として栽培しています。

醤油漬けにしたものを刻んで、ご飯や豆腐にのせて食べたり、パスタやチャーハンの味付けに使うと、豊かなその香りと食感がクセになります。

青果

時期: 4月~5月

値段: 2,500円/kg

行者にんにく入り生ウィンナー

時期: 通年

値段: 450円/1パック(5本入)

※詳細はお問い合わせください。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

ばっちゃん亭(産直)

連絡先: 019-681-5515

# 自治体紹介(自治体名:盛岡市)

## 【自治体概要】

盛岡市は、岩手県の県庁所在地であり、人口約30万人の中核市です。盛岡藩の城下町としてまちが開かれてから約400年の歴史を持ち、多くの先人が築き上げてきた伝統や文化、豊かな自然、近代的な都市機能がバランスよく調和したまちであり、高度医療施設や教育・研究機関、商業施設など多くの都市機能が集積するとともに、東北新幹線や東北自動車道といった高速交通及び沿岸と秋田県を結ぶ交通網の結節点ともなっています。平成31年2月20日には、文学者・石川啄木を縁として、東京都文京区と友好都市を提携しました。今後、両都市の人的・物的な交流を盛んにし、友好関係を深め、発展させながら、末長い友好関係を築き上げていきます。

## 【特産品、観光PR等】

盛岡市は、市の中心部を流れる3本の川と岩手山に代表される美しい自然、藩政時代から続くまちなみ、明治・大正期のレトロな建物、そして心温まる人情が残り、どこか懐かしく旅人をほっとさせてくれる「歩いて楽しむまち」です。

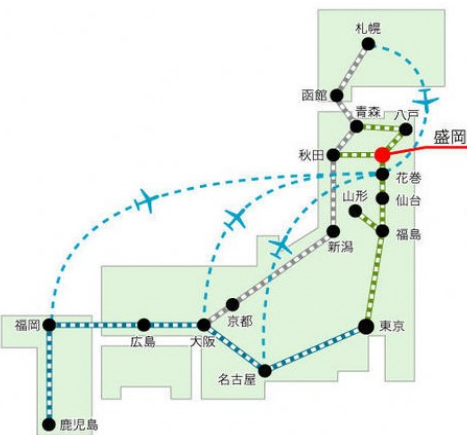
春は国の天然記念物「石割桜」が岩の割れ目から凛々しく咲き誇り、6月の「チャグチャグ馬コ」では新緑の街なかを100頭ほどの馬が行進し、8月の「盛岡さんさ踊り」では和太鼓同時演奏世界記録にも輝いた太鼓の音にあわせた勇壮な群舞が夏の夜を震わせませす。冬は本州一とも言われる厳しい寒さのなか、氷上でのワカサギ釣りを楽しむこともできます。このほか、年中楽しめる盛岡冷麺、盛岡じゃじゃ麺、わんこそばといった盛岡三大麺をはじめとするグルメや、海外からも注目を集める南部鉄器や素朴で飽きのこない味わいで人気の南部せんべいをはじめ、伝統の技によって生み出される品々もたくさんあります。

## 【食材について 盛岡市HP】

<https://www.city.morioka.iwate.jp/kankou/kankou/1037104/1037143/1023466/1034838.html>



## 【アクセス】



### ■鉄道(東北新幹線)

東京-盛岡:2時間10分(はやぶさ)、2時間31分(はやて)

仙台-盛岡:39分(はやぶさ)、45分(はやて)

青森-盛岡:47分(はやぶさ)、58分(はやて)

### ■空路(いわて花巻空港)

大阪(伊丹)-花巻:1時間20分

札幌(千歳)-花巻:55分

福岡-花巻:1時間55分

名古屋(小牧)-花巻:1時間10分

### ■陸路(東北自動車道)

川口JCT-盛岡:約512キロメートル、約5時間30分