



HP



Facebook



Instagram

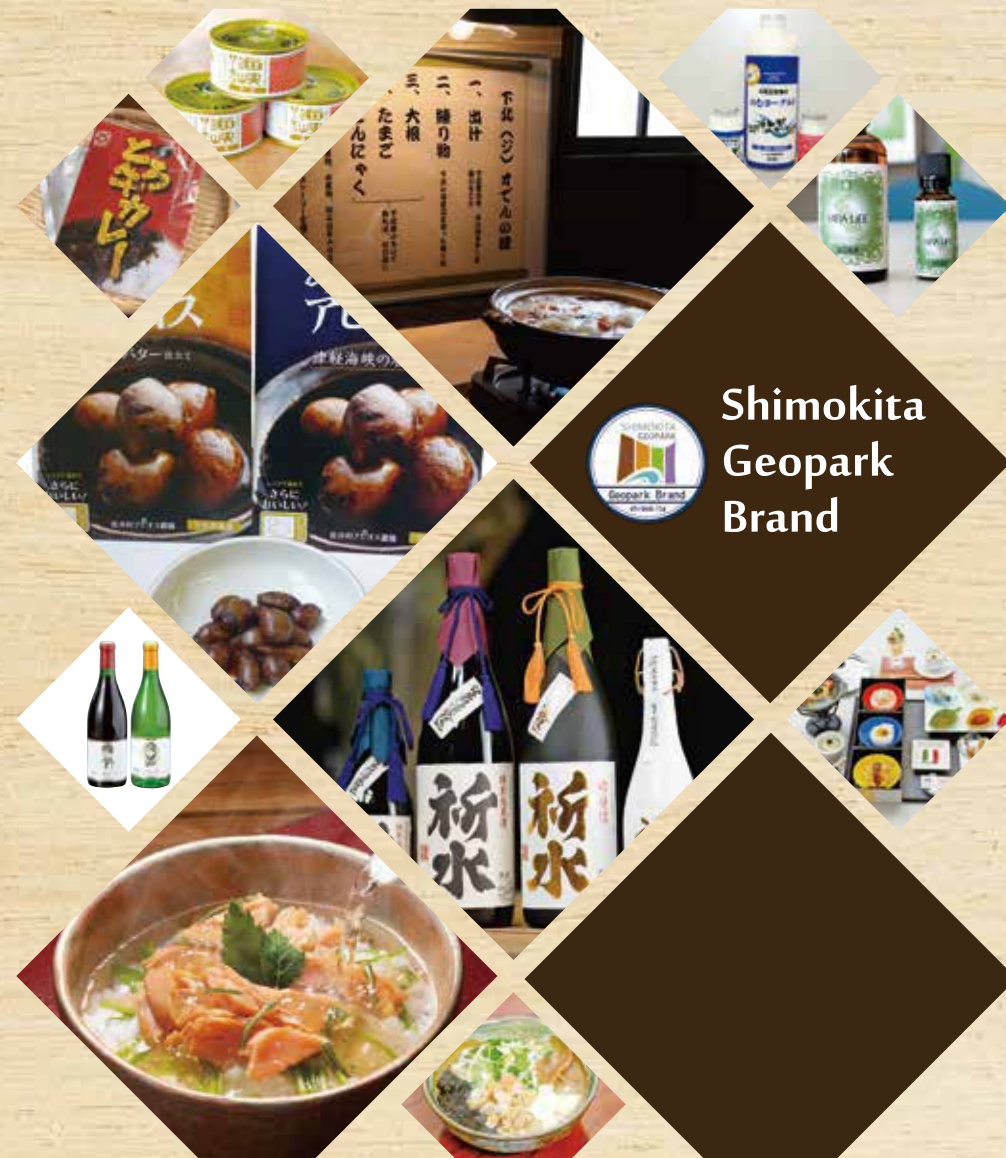
下北ジオパーク推進協議会事務局
(むつ市企画政策部ジオパーク推進課内)
TEL:0175-22-1111

下北ジオパーク

認定
商品

“下北だから”

生まれた逸品たち



下北ジオパーク

ジオパークとは、ジオ（大地）とパーク（公園）を組み合わせた言葉で、地球の歴史がわかる貴重な地質遺産や地域資源を保全し活用することで、持続可能な地域づくりを行う取り組みです。

下北地域は日本列島の中でも特徴的なまさかり形をしている下北半島の北部に位置します。下北ジオパークのロゴマークに表される4つの地質（付加体、新第三紀の海底火山噴出物、第四紀火山、堆積平野）がその大地を構成しています。

その形状もさることながら、大洋である太平洋と内湾である陸奥湾、日本海と太平洋をつなぐ海である津軽海峡とそれぞれ性質の異なる海に囲まれていることも特徴です。この多様な地質や海が、動植物の生態系や私達の暮らしに大きな影響を与えており、「北限のサル」の生育地であることや、日本三大霊場「恐山」信仰などにつながってくるのです。

下北ジオパークでは、地域で見られる地質と海の恵み、自然や文化・産業から、下北地域の成り立ち、日本列島の歴史を学びながら楽しむことができます。



下北ジオパーク認定商品 “下北だから”生まれた逸品たち

認定商品とは？

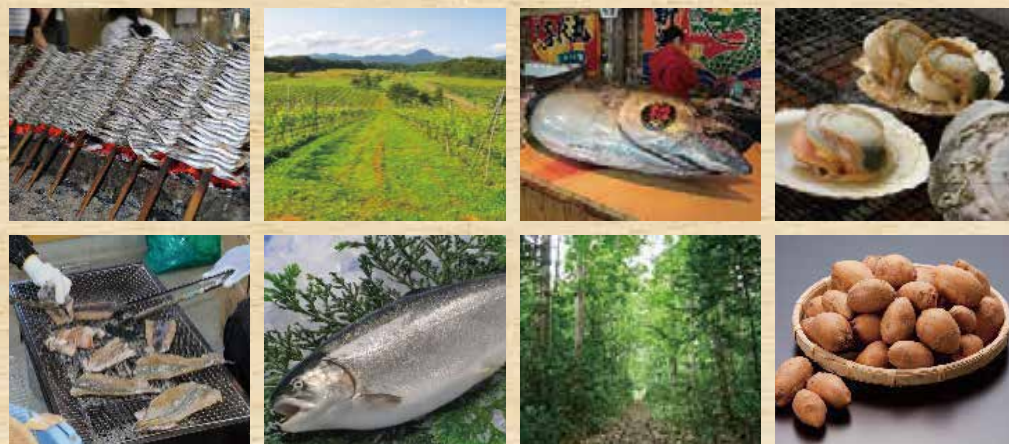
下北ジオパークでは、ジオパーク内の地域資源を活用して製造された食品や工芸品などのうち、下北の大地とつながりを感じられる商品を「下北ジオパーク認定商品」として認定しています。

下北ジオパークだからこそ生まれた商品を地域内外へ発信することで、下北ジオパークのさらなる発展へつなげていきます。

下北ジオパーク認定商品



下北ジオパーク認定商品には、専用のロゴマークが使用されており、下北ジオパーク推進協議会が様々な場面において各商品をPRします。





下北ジオパーク認定商品

表記されている価格はすべて税込価格です。
掲載内容は、2022年3月現在の情報です。

東通村 ジュラ紀湧水 祈水 (特別純米酒・大吟醸)



東通村にある1億5000万年前のジュラ紀の地層を通り抜けた湧水と、東通村産の酒米「吟鳥帽子」を使用して製造された日本酒。「祈水」という名は、国の重要無形文化財「能舞」に由来します。東通村内の酒店でしか販売されていない、幻のお酒です。

¥ 特別純米酒
2,145円(720ml)
3,850円(1,800ml)
大吟醸
3,355円(720ml)
5,830円(1,800ml)

販 東通村商工会
住 東通村砂子又沢内 9-35
☎ 0175-48-2081
(東通村内の酒屋で販売)

むつ市 おしまこ美人



下北産のお米「吟鳥帽子」を使用した純米酒。「おしまこ」とは、ひときわ目を引く「おしま」という娘の盆踊りを、お殿様が大笑喜ばれたことに由来します。

¥ 3,685円(1,800ml)



販 有限会社関乃井酒造
住 むつ市柳町 1-5-15
☎ 0175-22-3261
営 9:00 ~ 16:00
休 土・日・祝、1月1日~3日、
8月21日

東通村 ジオベこもち



「ベこもち」は下北半島に伝わる郷土料理。北前船によってもたらされた貴重な砂糖を使い、伝統的な和菓子の製法を持ち込んで作られた北前菓子の一つと言われています。「ジオベこもち」は、東通村にあるジオサイトを模したもので、味だけではなく目でも楽しむことができる一品です。

¥ 864円



販 りらくすmama東通
住 東通村大字蒲野沢字上田沢 27-1
☎ 0175-27-2083
営 9:00 ~ 16:00
休 土・日・祝日

むつ市 下北ジオ昆布三昧



津軽海峡には豊富な栄養塩を含む親潮が流れ込んでおり、マコブが生育するには持ってこいの海域。そんな好環境で育った下北産マコブを使用して製造した、出し昆布、おぼろ昆布、とろろ昆布の詰め合わせです。

¥ 1,080円



販 みなみや こんぶや店
住 むつ市金谷 1-17-8
☎ 0175-22-4025
営 9:30 ~ 17:00
休 土・日曜日

むつ市 斗南丘牧場ののむヨーグルト、プロテオグリカンのむヨーグルト



香料、酸味料、安定剤を一切使わずに発酵させた「のむヨーグルト」。海成段丘により形成された、平坦で広大な大地が広がるむつ市斗南丘地区において、搾乳から加工までを1時間以内で行うことによる鮮度が自慢の商品です。保湿成分に優れたプロテオグリカン入りもオススメ。

¥ 斗南丘牧場ののむヨーグルト
170円(150ml)
530円(900ml)
プロテオグリカンのむヨーグルト
200円(100ml)



販 ミルク工房ボン・サーブ
住 むつ市大字田名部字内田 42-606
☎ 0175-28-2888
営 10:00 ~ 17:00
休 無休(冬期間のみ火曜定休)

むつ市 塩（ジオ）ラーメン



釜臥山の良質な天然水と下北の豊かな海で育まれた食材、津軽海峡の天然塩・海藻など 3 つの海に囲まれた恵みを生かしたラーメンです。器には、川内産の土を使用した宇賀焼を使っています。

¥ 850 円



販 居酒屋春
住 むつ市本町 4-6
☎ 0175-31-0559
営 17:00 ~ 23:00
休 月曜日

むつ市 焼干しいわし



脇野沢地域で 100 年以上にわたり伝承されている焼干しいわし。陸奥湾に入り込んだカタクチイワシを厳選し、丁寧に手作業で加工・焼き入れを行い、完全無添加で製造しているこだわりの一品です。

¥ 1,000 円



販 脇野沢村漁業協同組合
住 むつ市脇野沢本村無番地
☎ 0175-44-2211
営 8:00 ~ 17:00
休 土・日・祝日

むつ市 ジオプレート



12 万年以上前の、何層にもなる北部海岸の地層をイメージした具だくさんの押し寿司と、ソースの波を挟んで下北の海と山の幸を盛りつけたプレート。海側と山側の食材を波で分け、波で削られて地層ができる様子・下北の豊かさを目で見て楽しめるように表現しています。

¥ 1,100 円



販 餐カフェ
住 むつ市上川町 2-39 2F
☎ 0175-34-9433
営 11:00 ~ 14:00
休 火曜日

むつ市 ジオパーク下北ドン



下北の豊かな海と山を表現した丼。地元の水産物などを使って大地と海、地層をイメージしました。ウニとイクラは店舗から見える釜臥山、錦糸卵は海を表現しています。丼の中には、地層やマグマに見立てた旬の水産物などが隠されています。

¥ 2,750 円



販 鯨うえ乃
住 むつ市中央 2-28-7
☎ 0175-24-1122
営 11:30 ~ 21:30
休 第 2・4 水曜日

東通村 東通天然ヒラメ刺身重



東通村は尻屋崎を中心に、津軽暖流と寒流の親潮がぶつかり合うことからエサが多く、沿岸の海底は猿ヶ森砂丘などから続く砂地が広がっているため、ヒラメにとっては絶好の環境。一年中水揚げされる天然ヒラメを中心とした、東通村産品をふんだんに味わえる御膳です。

¥ 1,900 円



販 松楽
住 東通村大字白糠字垣間 19
☎ 0175-46-2905
営 10:00 ~ 21:00 (月曜のみ 10:00 ~ 14:00)
休 不定休 (水曜日のみヒラメ刺身重の提供はお休みです)

むつ市 下北ワイン (Ryo・Kanon)



下北の最高峰「釜臥山」の麓で育ったブドウを使用したワイン。本州最北の下北は果樹不毛の地と言われていました。しかし、恐山山地がヤマセや霧からブドウを守り、土壌にも恵まれるなどの恩恵も受けて栽培に成功し、生み出された奇跡のワインです。

¥ Ryo (赤)
2,849 円 (720ml)
Kanon (白)
2,486 円 (720ml)



販 有限会社サンマルワインリー
住 むつ市川内町川代 1-6
☎ 0175-42-3870
営 10:00 ~ 17:00
休 無休 (1 ~ 3 月不定休)

むつ市 ジオジェラ



下北ジオパークを構成する4つの大地と、それを囲む海を色で表現したジェラートです。新鮮な生乳を使用しており、牧場の強みを活かした一品です。

¥ 380円



販 ミルク工房ボン・サーブ
住 むつ市大字田名部字内田 42-606
☎ 0175-28-2888
営 10:00 ~ 17:00
休 無休(冬期間のみ火曜定休)

むつ市 下北御膳



下北の様々な食材、特に海産物を美味しく召し上がっていただく地場産品をふんだんに使用した豪勢な御膳です。「特徴の異なる3つの海」と「海に囲まれた豊かな大地」という自然に恵まれた環境だからこそ育まれた、下北ジオパークの恵みが詰まっています。

¥ 3,300円



販 むつグリーンホテル
住 むつ市横迎町 1-2-8
☎ 0175-22-6111
営 夕食、ご宴会、法事等で提供(前日まで要予約)
休 無休

むつ市 酒粕酵母パン



地元唯一の酒蔵である関乃井酒造の酒粕の酵母を使用した、3種類のパン。酒粕にはアミノ酸やビタミン等の栄養素が含まれており、ふっくらとしたパンに仕上がります。

¥ クリームコッペパン(写真中) 200円
メロンパン(写真右) 160円
あんパン(写真左) 160円



販 蓮パン工房
住 むつ市小川町 2-1-1
☎ 0175-39-9801
営 11:00 ~ 18:00
休 月・火・水・金・日曜日

大間町 青森ひば精油



日本三大美林の一つである「青森ひば」は、杉や檜よりも成長が遅い一方、密な年輪を形成するため強固で、かつ防腐効果のある高級建材です。本商品は青森ひばの材部を水蒸気蒸留して製造しています。抽出される量は青森ひば材に対して約0.9%しか獲れない、大変貴重な一品です。

¥ 1,100円(20ml)
3,850円(100ml)



販 ヒバ開発株式会社
住 大間町大字大間字大間平 37-21
☎ 0175-37-4711
営 9:00 ~ 17:00
休 土・日・祝日

東通村 岩屋名産炭火焼のしいか



津軽海峡産スルメイカを使用した炭火焼のしいか。ジュラ紀の地層を通ってきた湧水で綺麗に洗って捌き、冬の間潮風を当てて自然乾燥させ、さらに炭焼と「のす」作業を行います。東通村の岩屋漁業協同組合婦人部の皆さんが手間暇かけて製造している一品です。よく見れば「のしいか」、地層に見えてくるような…

¥ 小袋 380円
大袋 760円



販 野牛川レストハウス
住 東通村大字野牛字野牛川 29-3
☎ 0175-28-5203
営 9:00 ~ 16:30
休 火曜日

風間浦村 津軽海峡の塩



下北ジオパークを囲む3つの海のうち、日本海と太平洋をつなぐ海である津軽海峡は、流れが速く海水の交換も早い海。そんな津軽海峡の海底に染み込んだ浸透水を汲み上げ、昔ながらの製法で塩を精製しました。

¥ 550円



販 「ばんやめし」お食事処・直売所
住 風間浦村大字蛇浦字石積 12-16
☎ 0175-35-2865
営 9:00 ~ 14:00
休 土曜日

むつ市 海峡サーモン水煮



津軽海峡の荒波が育てた「海峡サーモン」を使用した水煮缶。添加物を一切使用せずに塩のみで味付けをしているため、魚の旨味を味わえる商品です。低温で流れの速い過酷な環境である津軽海峡で飼育することで得た、養殖とは思えない弾力と、ほどよい脂の旨味をお楽しみください。

¥ 864 円



販 株式会社北彩屋
住 むつ市大畑町上野 152-2
☎ 0175-31-1868
営 8:00 ~ 17:00
休 1 ~ 4月:土・日曜日、5 ~ 7月:土曜日、8 ~ 12月:日曜日

佐井村 あまこいアピオス



アピオスは北米原産のマメ科植物の根で、アメリカホドイモとも呼ばれます。寒冷な下北の気候はアピオスの栽培に適しているうえ、寒さにさらされることで甘みがさらに増します。味は津軽海峡の塩と濃厚バターとの2種類で、素材を生かしたシンプルな味付けが特徴の、「甘くて濃い」あまこいアピオスです。

¥ 濃厚バター仕立て 432 円
津軽海峡の塩仕立て 432 円



販 手づくりマート
住 佐井村大字佐井字大佐井 114-1
☎ 0175-38-4555
営 9:00 ~ 16:00 (冬期間は短縮あり)
休 不定休

むつ市 しもきたヨーグルト



開拓の歴史とともに、海成段丘という地形と産業の密な関係を知ることができる場所。それが斗南ヶ丘です。この丘陵が育む牧草やトモロコシを主食として暮らす乳牛の新鮮な生乳を、低温長時間発酵という特殊な製法でヨーグルトに仕上げました。

¥ 580 円



販 ミルク工房ボン・サーブ
住 むつ市大字田名部字内田 42-606
☎ 0175-28-2888
営 10:00 ~ 17:00
休 無休 (冬期間のみ火曜定休)

むつ市 ソフト焼ほたて



下北の大地を囲む海の一つである陸奥湾は、水深が比較的浅く、海底には砂や泥がたまっており、ホタテの養殖に適した地形といえます。その陸奥湾産ホタテを直火でふっくら焼き上げ、いつでも手軽に食べられるよう常温保存が可能な製品に仕上げました。

¥ 1,080 円

販 有限会社マルモ
住 むつ市大畑町正津川戦敷 302-1
☎ 0175-34-6601
(むつ市内のお土産店で販売)

むつ市 下北(ジ)オでん



関乃井酒造の地酒と下北産昆布を使用した自慢の出汁をベースに、下北の美味しい食材を1つの鍋でじっくりと煮込むことで生み出された下北(ジ)オでん。味のまとまりを通して、下北の文化と歴史を表現しています。

¥ 660 円



販 和風ダイニングみつのや
住 むつ市上川町 2-39 1F
☎ 0175-23-2115
営 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
休 水曜日

東通村 **べこもちつぶす ジオ**



認定商品である「ジオべこもち」の模様を生かしながら、一口サイズで食べやすい、薄く揚げたべこもちを開発しました。伝統を活かしながら、新たな食べ方を発信していく、未来へ向けた一品です。

¥ 100 円 (3 枚)



販 りらくすmama東通
住 東通村大字蒲野沢字上田沢 27-1
☎ 0175-27-2083
営 9:00 ~ 16:00
休 土・日・祝日

東通村 **元祖 とろ牛カレー (レトルト)**



雄大な自然に囲まれた東通村村内で育てられた最高ランクの国産黒毛和牛をふんだんに使用し、スパイスで奥深い味わいで人気のとろ牛カレーを、自宅でも味わえる手軽なレトルトパウチにした一品です。

¥ 600 円



販 御食事処やまだい
住 東通村大字岩屋字往来 149-2
☎ 0175-47-2759
営 11:00 ~ 14:00
休 不定休

東通村 **岩屋名産炭火焼のしたこ**



岩屋名産炭火焼のしたこは、寒風干しをして自然の塩味を引き出し、タコの旨味を最大限に引き立たせるため、炭火焼きして乾燥加工しているのがこだわりです。噛めば噛むほど旨味が増してくる、やみつきになる一品です。

¥ 380 円



販 野牛川レストハウス
住 東通村大字野牛字野牛川 29-3
☎ 0175-28-5203
営 9:00 ~ 16:30
休 火曜日

むつ市 **海峽サーモン だし入り茶漬け**



海峽サーモンを新鮮なうちに加工し、青森うまれの「できるだし」のだし汁に、きざみ昆布をトッピング。添加物を一切使用していない、素材本来の旨味が詰まった本格茶漬けを手軽に味わうことができる一品です。

¥ 432 円



販 株式会社北彩屋
住 むつ市大畑町上野 152-2
☎ 0175-31-1868
営 8:00 ~ 17:00
休 1 ~ 4 月: 土・日曜日、5 ~ 7 月: 土曜日、8 ~ 12 月: 日曜日

むつ市 **鯛彩色**



陸に囲まれた盆状地形の陸奥湾は、プランクトンやエビ・カニなどが豊富で、鯛の成長に適した環境です。季節により脂の乗りが異なり味に変化する鯛ですが、鯛に合わせたいろいろな調理のしかたでいつでも美味しくいただける鯛づくしの料理です。

¥ 1,500 円



販 和風ダイニングみつのや。
住 むつ市上川町 2-39 1F
☎ 0175-23-2115
営 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
休 水曜日

むつ市 **下北半島巡り**



大間まぐろをはじめ下北を囲む 3 つの海それぞれの海産物をネタとした、贅沢な寿司の盛り合わせです。時期によって提供する魚種を変えているため、下北を囲む海の多様性とその豊かさが感じられます。

¥ 4,400 円



販 鯨うえ乃
住 むつ市中央 2-28-7
☎ 0175-24-1122
営 11:30 ~ 21:30
休 第 2・4 水曜日

認定商品取扱店

個別店舗の他にも、下記店舗などで一部取扱のある商品もあります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

むつ下北観光物産館まさかりプラザ

住 むつ市柳町 1-10-25
☎ 0175-22-9161
営 9:00 ~ 18:00
 ※冬期間は 9:30 ~ 17:30
休 年中無休 (但し都合により休館の場合有)



まさかりプラザ下北駅前店

住 むつ市下北町 2-30
☎ 0175-33-8110
営 9:00 ~ 18:00
 ※冬期間は 10:00 ~ 17:30
休 年中無休 (但し都合により休館の場合有)



北彩市場 下北名産センター

住 むつ市大曲 2-12-33
☎ 0175-22-3231
営 8:30 ~ 17:00
 ※冬期間は 8:30 ~ 16:30
休 無休 ※冬期間は水曜日定休



野牛川レストハウス

住 東通村大字野牛字野牛川 29-3
☎ 0175-28-5203
営 9:00 ~ 16:30
休 火曜日



商品一覧

商品名	掲載ページ	商品名	掲載ページ
ジュラ紀湧水 祈水 (特別純米酒・大吟醸)	03	青森ひば精油	08
おしまこ美人	03	岩屋名産炭火焼のしいか	08
ジオベこもち	04	津軽海峡の塩	08
下北ジオ昆布三昧	04	海峡サーモン水煮	09
斗南岡牧場ののむヨーグルト、 プロテオグリカンのむヨーグルト	04	あまこいアピオス	09
塩 [®] (ジオ)ラーメン	05	しもきたヨーグルト	09
焼干しいわし	05	ソフト焼ほたて	10
ジオプレート	05	まぐろ醤油煮	10
ジオパーク下北ドン	06	下北(ジ)オでん	10
東通天然ヒラメ刺身重	06	べこもちっぷす ジオ	11
下北ワイン(Ryo・Kanon)	06	岩屋名産炭火焼のしたこ	11
ジオジェラ	07	鯛彩色	11
下北御膳	07	元祖 とろ牛カレー(レトルト)	12
酒粕酵母パン	07	海峡サーモン だし入り茶漬け	12
		下北半島巡り	12