

生産者／製品

田野畑山地酪農牛乳

牛と人間が一緒につくる、放牧地から



生産者：吉塚公太郎 田野畑山地酪農牛乳 志ろがねの牧 農場長
創業者、吉塚公雄の長男。目標は健全経営の確立。父親の背中を見ながら育ち、ようやくここまでにした山地酪農を、確立した成功例として引き継ぐことをめざす。

山地酪農（やまちらくのう）とは、耕地として利用できない急傾斜の山地を切り拓き、完全無化学肥料、無農薬、穀物飼料なしで乳牛を育てる循環型酪農方法。戦後、植物社会生態学者である猶原恭爾（なおはらきょうじ）博士が提唱したこの山地酪農を創業者である吉塚公雄が実践。

所在地 / 〒028-8401 岩手県下閉伊郡田野畑村蝦夷森161-3

白仙（山地ダブルクリーム） 140g/2,300円(税込) WEB

山地酪農の牛乳、生クリームを使用。そして適切な水分量とぴったり合う塩をなんども試しながら、生まれたフレッシュナチュラルチーズ。牛乳と生クリームのダブル使いでより濃厚に。時間とともにさらに熟成が進み、とろりと軟らかく、香りが強まる。カビを使用したチーズとは全く異なり、クセがなく食べやすい。

国産ナチュラルチーズの最大規模のコンテスト「ジャパンチーズアワード2020」で、乳酸凝固（ヤギ乳以外）部門で最優秀賞と金賞。最優秀部門賞、金賞のダブル受賞は東北で初めて。※参考https://www.kahoku.co.jp/tohokunews/202012/20201203_32035.html



グラスフェッドバター 100g/3,500円(税込) WEB

放し飼いで良質の草を食べて育ったグラスフェッドの牛。田野畑山地酪農牛乳のバターは、100%純粋のグラスフェッドバターとなる。不飽和脂肪酸を多く含み、からだにもやさしい。牛が食べる野草は季節によって種類が異なるため、四季によって微妙にバターの味も異なるという。



カネシメ水産

北三陸の鮭のおいしさを、余すところなく



生産者：金子太一 カネシメ水産 代表取締役

カネシメ水産、2代目。普代村太田名部漁港の市場でいちばん若い仲買人。魚をよりおいしくする、神経締めを使い手でもある。いくら、北三陸では11月の中頃から揚がる「ウスブナ」と言われるカラダが迷彩になりかけている雌の鮭の魚卵を加工。いくら本来の味がする塩いくらにこだわり、添加物なども一切使用していない。

また、JALのファーストクラス機内食にも採用されたことのある新巻鮭には、9月末から10月の上旬くらいまでに揚がる銀毛（ぎんげ）と呼ばれる若い雄鮭を使用。生食可能で、鮭のネタとして生を使う店もある。高級寿司店や有名シェフから高い評価を受けている。

所在地 / 〒028-8352 岩手県下閉伊郡普代村第1地割上村43-25

三特塩いくら（冷凍） 500g/6,480円(税込) WEB/SHOP

北三陸で揚がった新鮮で良質な鮭の卵に、その日のうちに、丁寧に塩を入れる。醤油の味の強い醤油づけのいくらとは異なり、本来のいくらを味わえる。いくらとしては、最もランクの高い三特。口に入れると、顎と舌の間でスツとつぶれ、次へ次へと口に入れたくなる。



新巻鮭（冷蔵） 約2.5kg/7,000円(税込) WEB/SHOP

塩の固まりのような新巻鮭とは一線を画す、新巻鮭。若い銀色の雄鮭、身が太り、赤く、脂がのったものを目ききで選び、新巻鮭にしている。そのまま焼いても、ちょうどいい塩加減。一度完全に冷凍させているので、薄くスライスしてそのままでも食することができ、これがまた新巻鮭の新しいおいしさとなる。



佐幸本店

北三陸の気候にゆだねて三年寝かせた山ぶどうストレート果汁



生産者：佐々木茂 佐幸本店 代表取締役

創業者の経験や実績をすべて受け継ぐ、三代目。先代とともに、野生していた山ぶどうの栽培に着手し、商品化。北三陸の名品とまで言われるまでに「山のきぶどう」を育てた。

北三陸の山ぶどうは、ミネラル分を含む海からの風、やませを受けて質のいい果実をつける。果実を搾り、果汁を貯蔵缶に空気が入らないよう一杯に詰める。苦味や酸味の原因となる酒石酸は、冬の気温でマイナス5度になると、固まって沈殿する。北三陸の気候にゆだねて三年間寝かせて完成させている。

所在地 / 〒028-0071 岩手県久慈市小久慈町2-2-15

完熟 山のきぶどう 600ml/1,944円(税込) WEB/SHOP

レギュラータイプとなる「山のきぶどう」を全国各地で試飲してもらうと、酸っぱさをやわらげて欲しい、という声もあった。そこで山ぶどうを通常の9月末より1ヵ月遅く、10月末により完熟してから収穫して搾ったのが「完熟タイプ」。山ぶどうの渋味、酸味をおさえ、まろやかでコクのある味わいに仕上がっている。



生産者／製品

八戸ニューシティホテル 魚菜工房七重 産地の意地がつくった鰯鯖



生産者:谷口圭介 魚菜工房七重 板長

八戸の鯖を虎鯖として八戸の名物とした「谷口板長」として、地元では有名である。全国の百貨店で行われる催事にも積極的に参加、インターネットで発信など八戸の名物として虎鯖を全国に広めている。

八戸で1日数トンの水揚げがある鯖だが、名物料理にはなっていなかった。それなら、自分で作れないかと思った谷口が、人に聞かず習わず、試行錯誤を繰り返し20年かかって自ら自信を持ってお勧めできる鰯鯖が完成。

所在地 / 〒031-0073 青森県八戸市売市2丁目12-21

虎鯖刺し 600g～699gの魚体の鯖を使用 1,296円(税込) WEB/SHOP

無添加、無着色、保存料もなし。余計な調味料は使わず、酢と塩だけ。甘みや酸味だけの従来の鰯鯖とはことなり、鯖自体のおいしさをしっかりと味わえる。薄めに切って、お刺身のように、わさびと醤油で、という食べ方が板長のおすすめ。



南部美人

北三陸のテロワールを、世界に問う



生産者:久慈浩介 株式会社 南部美人 五代目蔵元

日本酒の世界では、風雲児的な蔵元。代々続いてきた蔵元のあり方を変え、杜氏とともに新しい時代の新しい日本酒をつくっている。インターナショナルワインチャレンジ (IWC) 2017で「チャンピオンサケ」受賞。JAL国際線ファーストクラスラウンジでも採用されている。

海外で日本酒をつくってみたいという人には知識や技術を惜しみなく教えるなどの活動も行っている。テロワールにもこだわっており、二戸産の酒米、清らかな伏流水、二戸の酒蔵で醸した南部美人のお酒を二戸産の食材と合わせて二戸産の漆器で味わうことで「のへ型テロワール」は完成するとしている。

所在地 〒028-6102 二戸市下斗米字上野平67-30

北三陸の魚介に合う、南部美人 720ml/価格未定 100本限定 WEB/SHOP

5代目蔵元・久慈浩介が、北三陸エクスペリエンスに登場する海の幸と最高のマリナーージュが楽しめるよう造った、数量限定の特別な南部美人。ここ数年で一番の出来となった「ぎんおとめ」を50%まで磨き、南部杜氏の伝統技法により、丁寧に低温発酵させた純米吟醸酒。ラベルは、南部藩御用紙でもあった北限の手漉き和紙、花巻市・成島和紙を用い、印刷は宮古市・花坂印刷工業の活版印刷。篆刻は、南部藩御印判士の流れをくむ盛岡市・スズエ工房によるもの。

ラベル
手漉き和紙:成島和紙(花巻)
<http://aoi-tsuki.com/web/?p=578>

篆刻:スズエ工房(盛岡)
<https://www.abc.co.jp/radio/684/info/archives/13841>

活版印刷:花坂印刷工業(宮古)
<https://hanasaka.co.jp/works/letterpress.html>



柿木畜産

牛飼いが育てる、幸福な牛



生産者:柿木敏由貴 柿木畜産 代表

短角牛とは、四種類ある和牛の一つ。青森県西部と岩手県北部にまたがる旧南部藩時代、明治初期に内陸と沿岸の間の物資移送のために使われていた日本在来種の南部牛と、輸入されたイギリスのショートホーン種の交配によって生まれた。肉質は、本来の赤身の味が濃く、しつこくない脂身が特長。いわて山形村短角牛は、春に放牧地に放たれ、秋に里に下りてくる、夏山冬里方式で育てられている。

自らを「牛飼い」と称する柿木が育てる短角牛は、本来の牛肉の旨さを持ち多くのトップクラスの料理人からも高い支持を受けている。

所在地 / 〒028-8712 岩手県久慈市山形町小国8-14-5

いわて山形村短角牛ロースステーキ 200g/2,800円(税込) WEB

赤身と脂の両方を味わえる。解凍は、なるべく温度を下げた冷蔵庫で。目安は12時間だが、ドリップ(肉汁)が出始めたら、解凍しすぎ。調理は、熱を加えすぎると、タンパク質凝固を起こし、固くなってしまふ。焼き加減が重要だ。指定通りに解凍、調理したい。わさびをつけて食べるのが、柿木畜産のおすすめ。



いわて山形村短角牛 小腸 200g/800円(税込) WEB

ホルモンと呼ばれる部位。健康でストレスなく育った短角牛の内臓は、レバー同様、ホルモンも臭みが全くない。臭み消しの工程が不要で、茹でこぼしや強い味付けの必要がなく、そのものおいしさが味わえる。小鍋で時間をかけて加熱していけば、ホルモン自体から出た脂でアヒージョになる。



いわて山形村短角牛 レバー 200g/1,200円(税込) WEB

肝臓が毒物を分解する役割を果たすのは、人間も牛も同じ。柿木畜産の短角牛は、自然の中で自然のものを食べて育つので、レバーもいたって健康だ。市販されているレバー独特の臭みもなく、よって、臭みを消す必要もない。お好みのたれとともに、ゆっくりと湯煎する低温調理もおすすめ。



生産者／製品

おおのミルク工房 酪農家が牛舎で飲む、あの牛乳の味を。



生産者：浅水巧美 おおのミルク工房 取締役企画部長

農協の酪農課から、「おおのミルク工房」の設立に飛び込む。農協在籍中に会った地元酪農家たちの応援になればと、単なる加工工場ではないを、価値のある乳製品を産み出す工房にしていきたいために奔走している。

地元ならではの牛乳のおいしさ「冬に酪農家が牛舎の中にストーブを置いて、搾った生乳を鍋に入れて温めて飲む、あの味」を追求。地元の人たちにテイステイングしてもらい、支持をもらった味が、85度20分の保持式殺菌牛乳で作る「ゆめ牛乳」。酪農家からも、家で飲んでいる味に近いとお墨付きももらった。100度以上の超高温で殺菌している牛乳とは全く異なる牛乳本来のおいしさがある。

所在地 / 〒028-8802 岩手県九戸郡洋野町大野58-12-32

岩手北三陸ヨーグルト／プレーン+おおの純粋蜂蜜 WEB
ヨーグルト500g×2／蜂蜜300g 価格未定

洋野町の酪農家たちから届く生乳を、85度20分の保持式殺菌で、酪農家たちも認めるおいしい牛乳にする。これに乳酸菌を入れて、20時間前後、低温発酵。もっちりとした食感が特長。蜂蜜は、洋野町大野の豊かな自然から生まれる花から採れた天然蜂蜜。コクがありながら、すっきりとした甘さが特長で、同じ土地でつくられたヨーグルトとよく合う。



三右エ門（馬場園芸） 冬だけのホワイトアスパラガス



生産者：馬場淳（ばば・まこと） 馬場園芸 代表取締役

200年以上にわたって続いた農家の9代目。2019年には、旧給食センターを借り受け、「フィールドキッチン」という名前でホワイトアスパラガスの加工冷凍施設を稼働させている。

ホワイトアスパラガスの旬は、4月から6月。2月くらいから出荷できる産地もあるが、馬場園芸はそれよりも早い12月からホワイトアスパラガスを出荷する。伏せ込み栽培、整った遮光設備と自然環境で、果実のような甘さを実現している。冬採りのホワイトアスパラガスは、全国でもここだけ。

所在地 / 〒028-6864 岩手県二戸市浄法寺町門前向49-6

白い果実 ホワイトアスパラガス フローズンExcellent WEB
53g以上・太さ1.9cm以上×10本入り 5,240円(税込)

収穫したてのホワイトアスパラガスを、自社加工場で加熱し、急速凍結。季節を問わず、ホワイトアスパラガスが楽しめる。凍ったままグリルして、塩とオリーブで食べるシンプルな楽しみ方から、アヒージョやサンドイッチなど、さまざまなアレンジ料理にも。肉や魚介、チーズや卵とも相性がいい。サイズは、流通の都合ではなく、使う人の目線で設定した独自規格。Excellentは最も太いサイズ。



白い果実 ホワイトアスパラガス MIX 3L~L/500g×1袋 3,500円(税込) WEB
※3L(40~52g/1.5~1.8cm)~L(22~29g/1.0~1.2cm)

収穫したその日に即日発送。糖度6~8度という甘さ、みずみずしさは、果実のような味わいだ。いちばんのおすすめは、シンプルにグリル。フライパンでじっくり両面を焼いて、塩とオリーブオイルで。ホワイトアスパラガスの皮は非常に固く苦いと言われるが、三右エ門のホワイトアスパラガスの皮は、グリルして食べられる。いい苦味が楽しめる、新しいおいしさ。※季節商品のため、発売期間が限られます。



ホワイトアスパラ香る 至福のポタージュ 160g×3個セット 2,550円(税込) WEB/SHOP

自社生産しているホワイトアスパラガスとジャガイモ、出汁は鶏ガラと馬場園芸のある地元・二戸市浄法寺町でとれる野菜で、ていねいに手作りされたポタージュスープ。口に含んだ瞬間に、ホワイトアスパラガスの香りが口いっぱいひろがる。化学調味料は一切使用していない。



※WEB WEB/SHOP は2月16日仮オープン時点での情報です。

その他販売商品は、北三陸エクスペリエンスオンラインストアをご覧ください。

生産者／製品

涼海の丘ワイナリー



山ぶどうの「酸」を楽しむ、ワイン。

生産者：坂下誠 涼海の丘ワイナリー醸造所長
シニアソムリエの資格をもち、ホテル勤務から、ワインをつくる側のワイナリー醸造所長へ。山ぶどうワインで実績のあった岡山「ひるぜんワイナリー」で醸造を学ぶ。

ワイナリーは標高500m、海岸から約1km。遠くに北西太平洋を望む丘にある。野田村は、日本一の山ぶどうの生産地であり、ミネラルを豊富に含むやませに吹かれることによって、良質な果実をつくる。秋が深まれば、山ぶどうは糖度20にも達する裏手には、閉山になった鉱山坑道があり、ワイン熟成に最適な環境が常に保たれており、この坑道の存在もこの地にワイナリーがつけられるきっかけになった。

所在地 / 〒028-8202 岩手県九戸郡野田村大字玉川5-104-117

山葡萄ワイン 紫雫 Marine Rouge (赤) 750ml / 2,860円(税込) WEB/SHOP

山ぶどうの複雑で芳醇な風味を大切に、ヨーロッパスタイルの赤ワイン。山ぶどう特有の酸味が、後味を引き締める。14℃くらいがおすすめ。刺身、特にマグロとは相性が良い。このとき、醤油にワインを少々垂らした「ワイン醤油」に刺身をつけて、というのがソムリエでもある醸造所長のおすすめ。鳥肉や豚肉のトマトソース、生姜焼き、肉じゃがにもよく合う。



山葡萄ワイン 紫雫 Marine Rouge (樽熟成) 750ml / 3,520円(税込) WEB/SHOP

9ヵ月熟成させた赤ワイン。坑道での長期熟成が、山ぶどうの旨味を醸し出し、より深い味わいに。16℃くらいでグラスに注いで、温度を上げながら香りとの変化を楽しんでいただきたい。酸味が強いので、脂身の多い肉よりも岩手の短角牛など、上質な赤身の肉との相性がいい。



山葡萄ワイン 紫雫 Marine Rouge (ロゼ) 750ml / 2,618円(税込) WEB/SHOP

砕いてから搾り、発酵させてつくったロゼ。山ぶどうの品種のひとつ、早熟の野村種を使い、甘みと酸味のバランスのいいフルーティな味わい。ロゼとはいえ、濃い色合いとなるのが、山ぶどうワイン・ロゼの特長だ。軽く冷やして10℃くらいがおすすめ。梅や紫蘇ドレッシングの海の幸のサラダ、イカヤタコのシンプルなグリルによく合う。



高屋敷幸雄



やませが上がる森の、原木椎茸。

生産者：高屋敷幸雄
洋野町の椎茸栽培のすべてを知る第一人者。米も生産し、農業が比較的ひまな夏は、海に潜り、うにやアワビを獲る兼業漁師となる。洋野町の山も海も知り尽くす。

椎茸が持つ本来の風味や香り、菌ごたえが十二分に楽しめる原木栽培による完全無農薬栽培にこだわる。北三陸の気候にあった栽培方法確立のため町内の生産者たちと研修を重ね、全国での品評会で最高の賞を総なめに。県の品評会では洋野町が、生産者団体として10連覇。

洋野町産 乾燥原木椎茸 冬菇 (どんこ) 110g / 1800円 (税込) WEB/SHOP

カサが開きづらいうちに収穫されたものが、冬菇。肉厚で味が濃く、香りが強い。菌触りが楽しめ、山のあわびとも言われる。香りと旨味を引き出すため、タッパーやファスナー付のビニール袋に椎茸が浸るように冷水を入れ、9時間から12時間、冷蔵庫で戻す。戻し汁も出汁として使うのは料理の常識だが、良質の椎茸ならではの出汁となる。



洋野町産 乾燥原木椎茸 香菇 (こうこ) 110g / 1650円 (税込) WEB/SHOP

冬菇よりもカサが開き、サイズも少し大きいのが、香菇。お吸い物や炊き込みご飯など香りや旨味を活かす料理にも最適。冬菇同様の戻し方で、冷蔵庫で4時間から7時間。こちらの戻し汁も当然、良質の椎茸ならではの出汁となる。



北三陸ファクトリー

自然に、人の知恵と手間を加える「うに牧場」。



下苧坪之典 北三陸ファクトリー 代表取締役
家業を引き継ぐかたちで、北三陸ファクトリーの前身となる「ひろの屋」を立ち上げる。北三陸を世界に発信、北三陸の食材で作る製品で、世界の人たちを熱狂させることを目指す。

洋野町のうに栽培は稚うにを育てるところから始まる約1cm程度まで育てた稚うにを沖に放流(1年目)、沿岸まで迫る森から流れ込む養分で育つ豊かな海藻を食べて、冷たい海でゆっくりと大きくなる。(2~3年目)、このうにを漁師が潜水して確保。沿岸の岩盤に掘られた溝に昆布が繁茂する「うに牧場」に移し、さらに1年、昆布をたっぷり食べさせておいしく仕上げている。旨みが強く身入りが安定した天然の生うにを、水揚げしてすぐに、地元で培われた熟練の手技で加工、出荷。獲り尽くすことなく育て上げる、サステナブルな漁業を実現。

所在地 / 岩手県九戸郡洋野町種市第22地割1番地

洋野うに牧場の四年うに 塩うに (キタムラサキウニ) 60g / 4,320円 (税込) WEB/SHOP

水揚げまで四年をかけて、うに牧場で育てたキタムラサキウニに、焼塩を振り、寝かせて熟成させている。キタムラサキウニの上品な旨みが、最適な塩加減で凝縮され、ほんのわずかでも、うにそのものの味わいと香りが楽しめる。無添加。



洋野うに牧場の四年うに 蒸しうに (キタムラサキウニ) 90g / 5,180円 (税込) WEB/SHOP

四年という月日をかけて、うに牧場で育てた、5月から8月の最もおいしくなる時期の生うにを、旨みを逃がさないよう、そのまま缶にいれて、最初は低温で、徐々に高温にして蒸し上げている。塩すらも加えていない、キタムラサキウニの上品な旨みを、そのまま味わうことができる。無添加。



北三陸エクスペリエンス概要

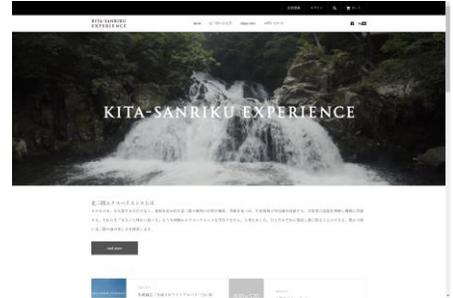
北三陸エクスペリエンス（オンラインストア）

<https://ex.kitasanriku.jp>

■オープン日：2021年2月16日（火）

■サイト運営：株式会社 北三陸ファクトリー

住所：岩手県九戸郡洋野町種市第22地割133番1



KITA-SANRIKU EXPERIENCE

北三陸エクスペリエンス・ザ・ストア（実店舗）

■オープン日：2021年2月16日（火）

■所在地：岩手県九戸郡洋野町種市第22地割133番1

（株式会社北三陸ファクトリー内）

電話：0194-75-3548（株式会社北三陸ファクトリー内）

※現在不定期の営業になっております。営業日・営業時間などについてはお問い合わせください。

※精肉、乳製品など一部商品は販売していません。販売商品につきましてはお問い合わせください。



【ご挨拶】

私たちが生活している北三陸は、独特の地形や気候が、素晴らしい食材を生み出し、私も日頃からリスペクトしている、こだわりの強い生産者が多数存在しているエリアです。

この「北三陸エクスペリエンス」では、北三陸を象徴する生産者の方々にご参加いただき、こだわり抜いた製品と、それを生み出している生産者・生産現場を通じ、食をより深く楽しもうとする方々に、北三陸エリアを発信していきたいと思っています。

私たちにとってもはじめての試みですが、このような場ではかできないことを、深く探索し、また拡大していきたいと思っています。

株式会社北三陸ファクトリー
代表取締役CEO
下苧坪之典（したうつぼ ゆきのり）

