

B-1  
ゴールド  
グランプリ

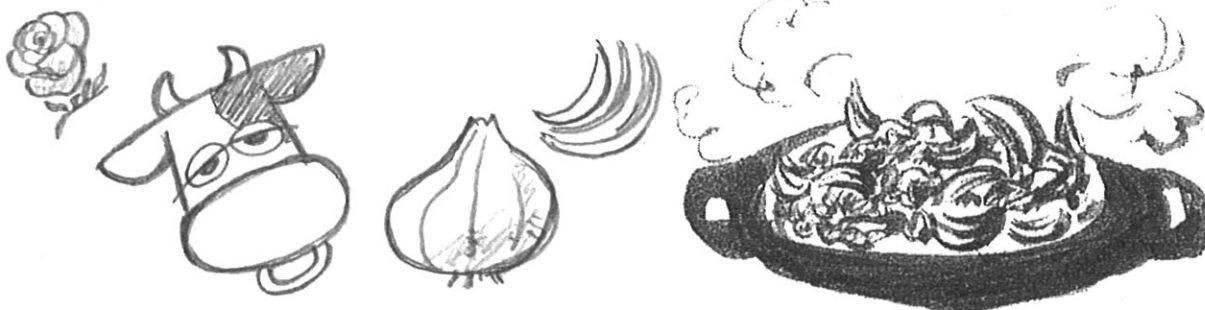
# 十和田バラ焼き

か  
く  
の  
や  
便  
り

10月18日と19日に開催された「B-1グランプリ in 郡山」で、十和田バラ焼きゼミナールがゴールドグランプリに選ばれました。

牛バラ肉と大量の玉ねぎを醤油ベースの甘辛いタレで味をつけ、鉄板で炒めた十和田バラ焼き。もう、この説明だけで旨い事間違い無しの十和田バラ焼きのルーツは戦後間もない三沢市。米軍からの払下げで安価な牛肉が入手できるようになったことが始まりだそうです。その後、近隣の地域に広がり、十和田市では爆発的な人気を獲得し現在では80店以上の店で提供され、家庭でも親しまれています。

そして来年のB-1グランプリはバラ焼きの街、青森県十和田市で開催されます。市を挙げての大きな盛り上がりを見せそうですね。(田名部)



## 横丁のゆるキャラ 『よっぱらいほやじ』

私達の住んでいる八戸の中心街には、昔からの横丁が今も残っていて、ちょっと路地に入ると小さな飲食店が軒を連ねる個性豊かな横丁が8つあります。昭和20年代から出来始めたらしいですが、中には江戸時代から存在していたといわれる所もあるんですよ。そんなちょっと懐かしい趣のある路地にいるのが『よっぱらいほやじ』です。えっ！おやじじゃないの？と思われるでしょうが、八戸名物の「ほや」と「おやじ」を掛け合わせた横丁のゆるキャラなのです。

八戸市出身の美術家 竹本真紀さんが、酔っぱらってズボン無くしたらしい、ちょっとドジなおやじをイメージしてデザインしたもので、青森杉をチェーンソーで削って作られています。

海のパイナップルと呼ばれる「ほや」頭をした、とっても愛らしい『よっぱらいほやじ』、横丁のどこに何人いるのか、是非ご自分で確かめに来てくださいね。(利野)



## ニッカウキスキー 弘前工場

青森と言えばリンゴ。今人気のNHK朝ドラ「マッサン」は、ニッカウキスキー創業者の竹鶴政孝さんがモデルの物語ですね。実は、青森リンゴとニッカには深い関わりがあるんです。ウイスキーは数年間かけて熟成させます。そのためウイスキーづくり開始当初は収益がなく、竹鶴さんはリンゴジュースを売って資金のやりくりをしたそうです。

ウイスキーづくりとともにアップルブランデーやワイン、シードル等のリンゴの製品づくりにも情熱を注ぎ込みました。そして、良質のりんごを求めて1960年に弘前へリンゴのお酒づくり部門を移しました。竹鶴さんの品質へのこだわりの行き着く先が青森のリンゴだったというのが本当に嬉しいです♪今年収穫した「つがるリンゴ」のみで醸造した限定品スパークリングワイン・シードルが今年も販売されるとか・・・私も是非試してみたいです。(橋本)

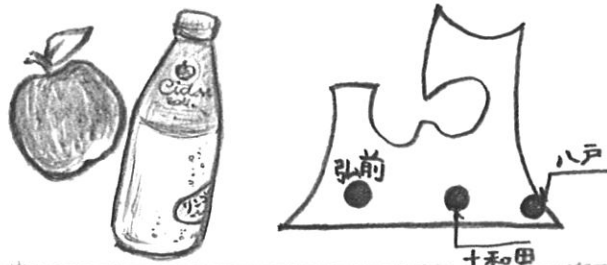


イラスト: 東

《お客様のお声をお聞かせください》

この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思っております。

※今後、味の加久の屋からの情報をご不要という方は、お手数でも、ダイレクトメールの封筒を、同封の返信用封筒にお入れになり、ご返送ください。

第51号  
平成26年11月