



県南8市町村、カラダに美味しい大地のめぐみ

はちのへ農園マルシェ

美味しいソースのヒミツ



りんごソース 完熟もぎとりりんごジュース使用 [五戸町]

さわやかな酸味を引き出す五戸産の紅玉がベースのストレート果汁100%ジュース。南部地方では、季節風「やませ」による昼夜の寒暖差で糖度が高くおいしいりんごが育ちます。ストレートならではのフレッシュさ、すっきりした甘みと適度な酸味のジュースに果肉を加えたソースです。



ブルーベリーソース ぽってりまるごとブルーベリー使用 [五戸町]

甘味と酸味のバランスが良い南郷産のブルーベリー。深呼吸をしたくなるような澄んだ空気の中で育てられたブルーベリーのさわやかな甘味は格別! 砂糖をできるだけ控え、甘酸っぱい風味を活かしたまるごと果肉のシロップ漬けソースです。



にんじんソース まるごとにんじんジュース使用 [八戸市南郷地区]

無農薬栽培の人参で作った無添加にんじんジュース。南風農園の無農薬栽培にんじん98%(レモン・梅エキスが2%)の濃厚な果肉入りジュースです。にんじんの素朴な甘味と濃厚な味わいのジュースをソースにしました。



とまとソース 野菜ソムリエ監修とまとジュース使用 [南部町]

果肉が厚く、風味の豊さが特徴の中玉トマト品種『Mr.浅野のけっさく』。甘さとうま味のバランスが抜群と評判の果汁100%のジュースです。素材本来の味を最大限に引き立たせた、極上トマト生絞りジュースをソースにしました。

アルコール入り



八戸のワインソース Campbell Early2020 使用 [八戸市南郷地区]

冷涼な青森の風土を活かした酸味が特徴のキャンベルアーリー100%使用。いちごのような赤いベリー系の香りで、はっきりとした果実味のあるワインです。華やかな香り、心地良い甘みと爽やかな酸味のバランスが絶妙のワインをソースにしました。



いちごソース 八戸圏域の芳醇ないちご使用 [八戸エリア地区]

青森県で最も生産量が高い八戸エリアでとれたいちごをまるごとそのままソースにしました。色づいた果実はジューシーで、甘味と酸味のバランスが絶妙! 八戸エリアでは、冷涼な気候を活かし、時間をかけて熟しているため濃厚な味わいが特徴です。