

町特産物直売所ピュアで4月22日(土)から発売された新商品の試食会が4月11日(火)に行われました。

旬の時期にしか味わえなかった“ふるさとの味”をレトルト加工し、いつでも食卓で食べることができる「津軽めし」3品(鱈の子和え、菊花となめこのしょうがら、根曲がり竹入りけの汁)と自宅で気軽に津軽の郷土料理を作ることができる「津軽の食文化伝承料理手作り体験キット」で作った豆腐やしとぎもち、味噌の試食をしました。

町長は「白米にとても合い、町外の人にも好まれそうな優しい味。お土産や贈り物にも喜ばれると思う」と話しました。

また、4月18日(火)には副知事のもとを表敬訪問し、PRしました。



副知事にPR!!



津軽めし

津軽の食文化
伝承料理手作り体験キット

町内外の方の食事処に

協定調印式が行われる



マイナンバーカード取得率

(令和5年3月末)

79.9%(8,207人)

前月から3.6%↑

くらしが豊かになるマイナンバーカード
早めの取得を!



昨年11月に閉店した「ピュアレ스토랑」は、県内の主要都市はもちろん、青森空港や新青森駅からのアクセスもよく、また、産直に隣接し買い物客の食堂としても大いに利用され、なくてはならない店舗となっていることから、中泊メバル膳をはじめとしたご当地グルメ提供を条件に今年の1月から、出店者の公募をし、2月に出店者が菊地晃扶さんに決まりました。

オープン前の4月20日(木)にはピュアレ스토랑にてメバル膳とトマ鮮ラーメンの協定調印式と認定証の授与式が行われ、菊池さんは「地元で地域の食材を使ったグルメを提供するお店をやりたいと思っていたところに今回の話を聞いた。『これだ!』と思い、すぐに応募した。無事オープンすることができるので、ピュアに売っている食材を使ったグルメで中泊を盛り上げていきたい」と意気込みを語りました。