



青森・岩手 ええもん  
AOMORI・IWATE ANTENNA SHOP



# きみ(とうもろこし)フェア

MICHINOKU CORN FAIR

※1 販売は入荷日の午後からとなります。※2 下記期間はあくまで予定です。  
※3 天候及び交通事情により変更になることがあります。※4 電話での注文販売は行っておりませんので、ご了承ください。

食べて応援！作って応援！  
みちのく自慢の名産品を、  
ぜひ一度ご賞味ください。

関西圏の情報発信拠点となる  
青森県・岩手県共同の  
アンテナショップです。

8月  
5日(月)  
から販売



## 奥いちきみ

『奥いちきみ』とは、岩手・奥中山高原の寒暖差が育んだ、一本の幹から一番甘い一個(いちきみ)だけを取ったとうもろこしのこと。生でも食べられるほど甘くて美味しい、スーパーズweetコーンの恵味ゴールドです。この時期にしか食べられない希少な味わいを、ぜひお試しください！

(1本)  
451円(税込)

8月  
23日(金)  
から販売



## 岩木屋 だけ 嶽きみコーンスープ

クリームシチューのルーと嶽きみを使って作った、トロトロで濃厚な粒入りコーンスープ。嶽きみの甘さを自然のまま閉じ込めた味わいが人気です。

(1人前)  
486円(税込)



## だけ 嶽きみ

『嶽きみ』とは、青森県弘前市の西、津軽富士として有名な霊峰・岩木山の南麓に広がる「嶽(だけ)」地区で栽培される、糖度の高いとうもろこしのこと。標高400～500mの高冷地の寒暖差が実を引き締めることで甘さが凝縮し、プリプリとした食感、極上の味わいに成長します。ぜひご賞味ください！

(1本)  
451円(税込)

## 岩木屋 だけ 嶽きみバター

朝採り嶽きみを使って仕上げた、程よい塩味のバター。コーンの味が濃く、とうもろこしの粒々が入っています。パンに塗るだけでなく、パスタやバターライスなどにもおすすめです。

(1人前)  
648円(税込)



## ドージマ地下センター内

大阪市北区堂島一丁目堂島地下街6号  
【営業時間】11時～20時 【定休日】毎月第3日曜日  
【電話番号】06-6346-0888  
※電話でのご注文及び取り置きはお受けしていません。  
※表示は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。



## 新規メール会員募集中!

←登録はこちらから。  
店舗で使える10%OFFの割引券を随時配信!

## X(Twitter)を開設しました。

右のQRコードよりアクセスいただくかX(Twitter)検索で「青森・岩手ええもんショップ」と検索をお願いします。

