



ニューヨークで生まれ、鶴田町が日本一の生産量を誇る
冬ぶどう「スチューベン」。
濃厚な甘みと後味の良さを是非いちど。

おいしいだけじゃない!

酸味が少なく糖度が高い(20度前後)のがスチューベンの持ち味。
でもそれだけではありません。
貯蔵性の高さも魅力です。
10月初旬から中旬が収穫の最盛期ですが、低温での貯蔵によりクリスマスやお正月はもちろん2月いっぱいまで食べる事ができるんです!

❗ 袋に入れて野菜室で保存しましょう。水がつかないように注意!



ウェブでもスチューベン

冬ぶどう つるたスチューベンの情報は、ウェブでもご覧頂けます。
歴史やレシピなどのお役立ち情報から、スチューベンのイベントやニュースなど最新情報もりだくさん!



➔ steuben.jp

観光情報はこちらへ!

ウェブマガジン「メデタイ・ツルタ」では鶴田の魅力を配信中!
<http://www.medetai-tsuruta.jp>



鶴田町役場

〒038-3595
青森県北津軽郡鶴田町大字鶴田字早瀬 200 番地 1
TEL: 0173-22-2111 FAX: 0173-22-6007

鶴田町観光協会

〒038-3503
青森県北津軽郡鶴田町字早瀬 184 番地 2(鶴田町商工会内)
TEL: 0173-22-3414 FAX: 0173-22-5518

steuboen

冬ぶどう つるたスチューベン



その甘さに驚いてほしい



NY生まれ、津軽育ち。



おいしいスチューベンの選び方

色が濃く粒に張りがあり、白っぽい粉「ブルーム」がついている物で、軸がしっかりしたものを選びましょう。スチューベンの房(ぶさ)の先の粒が一番熟しやすいので、その粒に張りがあるものは鮮度がいい証拠です。

果汁も果肉も種ごとツルっと!

鶴田町のスチューベンは津軽の寒冷な土地で自然のまま栽培されている種ありぶどうです。

スチューベンは果肉はもちろんのこと、じつは「皮と果肉の間」が一番甘いんです。

種のまわりは少し酸味があるため、地元の人々は、中の実をそのまま噛まずに飲み込み、皮に残った果汁も吸い取ります。これが地元の人がお勧めするスチューベンを一番美味しく食べる方法です。



ご購入はこちらから

道の駅つるた 鶴の里あるじゃ

〒038-3524 青森県北津軽郡鶴田町大字境字里見 176-1

TEL 0173-22-5656

FAX 0173-23-1040

URL <http://www.tsurunosato-aruja.com>

農業法人 有限会社 津軽ぶどう村

〒038-3503 青森県北津軽郡鶴田町大字鶴田字相原 71-1

TEL 0173-22-7711

FAX 0173-22-6313

URL <http://www.budomura.co.jp>

つがるにしきた農業協同組合 鶴翔統括支店

〒038-3503 青森県北津軽郡鶴田町大字鶴田字相原 55-42

TEL 0173-22-2428

FAX 0173-22-6650

URL <http://www.ja-aomori.or.jp/t-nishikita> (本店 HP)

ご家族でぶどう狩りも!

9月下旬から10月下旬は観光ぶどう園でのぶどう狩りも体験できます!大人500円(中学生以上)小人300円からのお手軽な料金でぶどう狩り体験!

観光ぶどう園については鶴田町観光ウェブマガジン「メデタイ・ツルタ」(<http://www.medetai-tsuruta.jp>)をご覧ください。



鶴田町はスチューベンの作付け面積・生産量ともに日本一を誇っています。糖度が高く、酸味も少ないのでお子様にも愛される鶴田町自慢のぶどうです。今ではスチューベンジュースやワインなど加工品も増え、道の駅やインターネット等で購入することができます。