

あおりり産品販売促進協議会

イベント等で
大量にふるまいを
準備する方!

新しい
商品づくりに
チャレンジ
してみたい方!

農産物等加工機器 をご利用ください

あおりり産品販売促進協議会では、青森市農林水産物の付加価値向上や
新商品開発、普及PRを積極的に図ることを目的に、農産物加工用備品
を無償で貸出しています。

対象者

青森市内を主な活動拠点と
し、青森市の農林水産物を
活用した加工等を行う
団体・事業者・生産者等

貸出備品

裏面の「農産物加工用備
品一覧（荒川市民センタ
ー）」のとおり

申込方法

1. 借りたい備品の貸出
状況を確認
2. 使用日の5日前まで
にあおりり産品販売促進
協会へ借用申請書を提出
する。(メール・FAX可)

※借用期間は原則として一か月以内

注意事項

- 貸出及び返却場所
荒川市民センター（青森市荒川柴田129番地1、TEL：017-739-2343）
- 破損等があった場合
借用者等の過失によって備品が破損したときは、借用者が責任をもって修理すること。
- 返却時のお願い
返却する際は清掃等を行い、貸出時の状態に戻すこと。



▼ 問い合わせ先

あおりり産品販売促進協議会
青森市農林水産部あおりり産品支援課 担当：前田・武田
〒038-1392 青森市浪岡大字浪岡字稲村101-1
TEL：0172-26-6103 FAX：0172-62-8125
Eメール：aomori-sanpin@city.aomori.aomori.jp

詳しくは、
あおりり産品販売促進協議会HP
よりご確認ください。



農産物等加工用備品一覧（荒川市民センター）

| No | 名称 | 用途 | 写真 | 在庫 | No | 名称 | 用途 | 写真 | 在庫 |
|----|--------------------|--|---|----|----|---------------|--|---|----|
| 1 | 電気食品乾燥機製 | きのこ類・野菜・果物・海産物を乾燥してドライフルーツやお茶を作ることができる。 |  | 1 | 19 | 卓上密封包装機 | 加工品などを密封して包装する。 |  | 1 |
| 2 | 製粉機 | 製粉：米15kg、そば・小麦8kg、大豆、蕨草、干小魚なども製粉可能。 餅ねり：餅つき3升。 味噌・豆腐摺機：味噌摺3ミリ300kg、コージ混合150～200kg、豆腐摺1.6ミ60kg。 |  | 1 | 20 | 水物専用機器 | 漬物などの水物を密封する。 |  | 1 |
| 3 | ジューサー | 野菜・果物などを搾り汁と搾りカスを分離して搾る。 |  | 1 | 21 | バッグシーラー | シールで袋を閉じる。 |  | 1 |
| 4 | 卓上型ミキサー | 泡立てる（生クリーム・メレンゲ・スポンジ・マヨネーズ）。こねる（ハンバーグ・餃子の具）。たたく（クッキー生地・マッシュポテト・ソーセージ・バターマリン）。 |  | 1 | 22 | 料理用桶 | 50cm 桶 |  | 2 |
| 5 | 裏ごし器 (№4の付属品) | あんこやピューレ等の裏ごしが簡単に行え、和菓子や洋菓子の下ごしらえを素早くこなす。 |  | 1 | 23 | ボール | 45cm ボール |  | 2 |
| 6 | リキダイザー (№4の付属品) | 果物や野菜のジュース作りをはじめ、ピューレ、ジャム、ナッツ類の粉碎など、色々な素材の下ごしらえができる。 |  | 1 | 24 | 米揚ざる (4升用) | 水きりざる |  | 2 |
| 7 | パンニーダー | パンの種類や量により、生地を10段階のスピード調整や時間調整で「こねる」「ガス抜き」の作業を自動で行う。 |  | 1 | 25 | 大理石のし台 | パン、お菓子、そば、うどんなどの生地を作る。（大理石製、W43cm×D55cm） |  | 1 |
| 8 | 電子醗酵機 | マイコン制御により28℃～41℃の温度調整で生地を発酵させる。 |  | 1 | 26 | 製パン・製菓ボード | マス目を利用してパンやパイ、タルトの生地を作る。（人工大理石製、W43cm×D53cm） |  | 1 |
| 9 | フードプロセッサー | 食材の下ごしらえに使用する。（スライス、みじん切り、おろし、千切り、混ぜる、こねる、ホイップ） |  | 1 | 27 | 木製ローラー式めん棒 | めん棒 |  | 2 |
| 10 | 炊飯器 | 業務用炊飯器（3升炊き）で白米、炊き込み、すしめし、おかゆ、無洗米、玄米が炊ける。 |  | 1 | 28 | デジタル防水はかり | 1g単位の比較的重い物を測る計量器（最小表示：10g、単位2000gまで） |  | 1 |
| 11 | 保温ジャー (3升) | ごはん、おこわ等を50℃～60℃の温度で保温する。 |  | 1 | 29 | デジタルクッキングスケール | 0.1g単位の細かい計量器（最小表示：0.1g単位 0～300g、0.5g単位 300～1500g、1g単位 1500～3000g） |  | 1 |
| 12 | 餅用箱、蓋 (大) | 餅保存用箱 |  | 20 | 30 | ポータブル糖度計 | 野菜・果物、飲料・酒類、食品類、調味料類・糖類などの糖度を測定する。（測定範囲：Brix0.0～85.0） |  | 1 |
| 13 | 裏ごし器 | トマトやイモ類など裏ごしすることができる。 |  | 1 | 31 | 防滴型デジタル温度計 | 水温、製品等の温度を計る。（測定範囲：-50～250℃） |  | 1 |
| 14 | ポテトカッター | じゃがいもや人参を短冊に切る。 |  | 1 | 32 | ガスローレンジ | 寸胴鍋などの大型鍋用のガスレンジ。 |  | 2 |
| 15 | のしもち切機 | もち切り包丁 刃渡り：26cm |  | 1 | 33 | ガスフライヤー | ドーナツやフライドポテトなどの揚げ物ができる。 |  | 1 |
| 16 | 大型万能包丁 | 補助柄付 大型万能包丁（ステンレス製、全長：49.5cm、刃渡り：34.5cm） |  | 2 | 34 | 冷凍庫 | 食材の冷凍保存。 |  | 1 |
| 17 | 寸胴鍋 (39cm、42cm) | 寸胴鍋39cm、寸胴鍋42cm 大量の汁物、ラーメンなどのスープが作れるほか、煮沸消毒としても利用できる。 |  | 2 | 35 | ソーラー温度計 | 冷蔵庫、冷凍庫内の温度を確認する。 |  | 3 |
| 18 | スチームクッカー | 蒸す。 |  | 2 | | | | | |