

青森のうまいを発信中!

あおもり 食の エリア



あおもり食のエリアPRマーク

県では、青森県内各地の文化や自然に生まれ受け継がれている地域ならではの特有の料理を、「あおもり食のエリア」に登録し、全国に向けて総合的に情報発信しています。

県ホームページ「青森のうまいものたち」<http://www.umai-aomori.jp/> もご覧ください。



1 古川市場「のっけ丼」



あおもり食のエリア
古川市場「のっけ丼」
提供店

料理提供店はコチラ

青森市民の台所、古川市場で平成21年12月にスタートした新企画で、市場の中でどんぶりご飯を購入し、お好みのお刺身や惣菜、お肉などを好きな分だけののっけで作る、究極のわかまどんぶりが食べられます。

取組団体/青森魚菜センター共進会
お問い合わせ先/青森商工会議所 ☎017-734-1311

2 味噌カレー牛乳ラーメン



あおもり食のエリア
味噌カレー牛乳ラーメン
提供店

料理提供店はコチラ

味噌をベースにカレー粉、牛乳が絶妙なバランスのスープにバター、もやし、メンマ、わかめをトッピング。札幌で活躍していた佐藤清氏(故人)が青森市に開いた「味の札幌」で中高生の発想により誕生して以来、青森市民のソウルフードとなっています。

取組団体/(協)青森味噌カレー牛乳ラーメン普及会
お問い合わせ先/(協)青森味噌カレー牛乳ラーメン普及会 ☎017-766-8663

3 青森生姜味噌おでん



あおもり食のエリア
あおもり生姜味噌おでん
提供店

料理提供店はコチラ

すりおろした生姜と味噌を混ぜ合わせたタレをのせたおでん。戦後、青森駅前周辺に出来た屋台(闇市)の1軒が、冬の厳しい寒さの中、青函連絡船に乗り込もうとするお客様に少しでも暖まって欲しいとの思いで作ったのが喜ばれ、広まったと言われています。

取組団体/青森おでんの会(飲食店部門)
お問い合わせ先/旬亭 浜まち ☎017-723-0480

4 けの汁



あおもり食のエリア
けの汁
提供店

料理提供店はコチラ

津軽の人々に親しまれてきた郷土料理で、だいこん、にんじん、ごぼう等の野菜類、ふき、わらび、ぜんまい等の山菜類、油揚げ、凍み豆腐などを刻んで煮込み、味噌で味付けした素朴な郷土料理です。(仕上げに潰した大豆を入れる所もあり)

取組団体/津軽けの汁保存会
お問い合わせ先/弘前商工会議所料飲観光部 ☎0172-33-4111

5 弘前いがめんち



あおもり食のエリア
弘前いがめんち
提供店

料理提供店はコチラ

イカの足(ゲン)を包丁でたたき、季節の野菜などと一緒にご当地産小麦粉を混ぜ、油で焼いたり揚げたものが「いがめんち」。戦前、津軽内陸部では貴重だった海産物。先人の知恵と愛が詰まった食文化であり、「母の味」として受け継がれてきた郷土料理。

取組団体/弘前いがめんち食べるべ会
お問い合わせ先/弘前いがめんち食べるべ会事務局 ☎0172-34-0196

6 黒石つゆやきそば



あおもり食のエリア
黒石つゆやきそば
提供店

料理提供店はコチラ

黒石市内の製麺所で作られているモチリとした平太麺を使ったソース焼きそばに、和風のダシをかけ、揚げ玉とネギをトッピングするのが一般的。お店によっては、中華ベースのものもあり、天ぷらやカツをトッピングするなどバリエーション豊富です。

取組団体/やきそばのまち黒石会
お問い合わせ先/黒石商工会議所 ☎0172-52-4316

7 八戸せんべい汁



肉や魚、たっぷりの野菜やきのこなどのダシに、南部せんべいを割り入れて煮込んで食べる青森県・八戸地方の料理です。美味しいダシをたっぷりと含んだ鍋物用せんべいは、モチモチ・シコシコしていて、まるでパスタのアルデンテのような食感にビックリ!

取組団体/八戸せんべい汁研究所
お問い合わせ先/八戸せんべい汁研究所 ☎0178-70-7185

あおもり食のEUPA
八戸せんべい汁
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

8 八戸らーめん



昭和初期から八戸市民に親しまれてきたラーメンで、ちぢれ細麺にスープは醤油をベースに、近海で獲れた煮干し・地鶏ガラ・豚骨でダシを取った、あっさりとしながら深みのある味わいが人気です。

取組団体/八戸らーめん会
お問い合わせ先/八戸らーめん会 ☎0178-43-5111

あおもり食のEUPA
八戸らーめん
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

9 八戸前沖さば料理



八戸前沖で漁獲し、八戸港に水揚げされたサバは、漁場に餌が多いことや秋口の早い時期から海水温が急激に下がることで、おいしさの決め手となるEPA・DHAという不飽和脂肪酸を含む粗脂肪が多く、市場から高い評価を受けています。

取組団体/八戸前沖さばブランド推進協議会
お問い合わせ先/八戸前沖さばブランド推進協議会 ☎0178-43-5111

あおもり食のEUPA
八戸前沖さば料理
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

10 激馬かなぎカレー



「激うま」と地元の馬を掛け合わせて出来たカレー。太宰や津軽三味線で有名な五所川原市金木町の隠れた逸品「馬肉」をじっくりコトコト煮込み、スパイスを効かせています。付け合わせの高菜の漬物は相性バッチリ。

取組団体/特定非営利活動法人 かなぎ元気倶楽部
お問い合わせ先/特定非営利活動法人 かなぎ元気倶楽部 ☎0173-54-2828

あおもり食のEUPA
激馬かなぎカレー
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

11 十三湖しじみラーメン



塩ベースのスープの中に、十三湖の特産品である大和しじみのエキスがたっぷり入っているラーメン。もちろん、トッピングにもたくさんのしじみ貝がのせられていて、プリプリの大和しじみと旨みたっぷりのスープはまさに絶品!

取組団体/市浦商工会
お問い合わせ先/市浦商工会 ☎0173-62-2232

あおもり食のEUPA
十三湖しじみラーメン
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

12 十和田バラ焼き



牛のバラ肉と大量のタマネギを、醤油ベースの甘い夕タレで味つけし、鉄板で焼く料理。豚バラや馬バラなどのバラ焼きもあります。発祥は、今から約50年前の三沢米軍基地前の屋台と言われ、同じ文化圏の十和田市に広まり、今では十和田市民に愛され、ソウルフードとなっています。

取組団体/十和田バラ焼き店主会、バラ焼きセミナー
お問い合わせ先/十和田商工会議所青年部 ☎0176-24-1111

あおもり食のEUPA
十和田バラ焼き
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

13 十和田おいらせ餃子



地元JAの豚肉「奥入瀬ガーリックポーク」やプレミアムにんにく、キャベツなどを主体に作った餃子。今話題の上北農産加工の「スタミナ源タレ」で下味をつけているので、タシなして食べることができます。

取組団体/十和田おいらせ餃子定着促進協議会
お問い合わせ先/十和田おいらせ餃子定着促進協議会 ☎0176-22-8111 (内線237)

あおもり食のEUPA
十和田おいらせ餃子
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

14 十和田湖産ヒメマス料理



「近代日本の養殖家三偉人」の一人である和井内貞行氏が、支笏湖から譲り受けたヒメマスの養殖が明治36年に成功。以来、十和田湖の特産品として知られるようになり、刺身や塩焼き、カルパッチョなど、様々なメニューで提供しています。

取組団体/(社)十和田湖国立公園協会
お問い合わせ先/(社)十和田湖国立公園協会 ☎0176-75-2425

あおもり食のEUPA
十和田湖産ヒメマス料理
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

15 三沢ほっき丼



三沢産ほっき貝を使用した丼。三沢市内の飲食店により期間限定(12月~3月)で提供されています。統一レシピなどはなく、三沢産のほっき貝を利用することのみが条件。各店舗で煮る、炒める、揚げるなどの色々な味を楽しむことができます。

取組団体/三沢市ほっき料理会
お問い合わせ先/三沢市役所 観光物産課 ☎0176-53-5111 (内線523)

あおもり食のEUPA
三沢ほっき丼
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

16 大湊海軍コロッケ

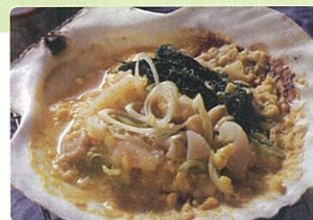


戦前、むつ市大湊に配備されていた旧海軍部隊の食事に使われていたコロッケのレシピをもとに、平成19年から販売しています。揚げ油はヘット(牛脂)を使用し、食材には北産にこだわりの持ち、認定店舗がアレンジして提供しています。

取組団体/大湊海軍コロッケ普及会
お問い合わせ先/樺山そば ☎0175-22-0610

あおもり食のEUPA
大湊海軍コロッケ
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

17 下北みそ貝焼き



ホタテの貝殻を鍋代わりにし、焼き干しのダシ汁、ホタテや地元の旬の食材、味噌や溶き卵を入れて煮込む郷土料理。ちなみに、津軽地方では同じ料理を貝焼き味噌(かいいやきみそ)と呼んで愛されています。

取組団体/みそ貝焼き研究会
お問い合わせ先/むつ商工会議所 ☎0175-22-2282

あおもり食のEUPA
下北みそ貝焼き
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード

18 大間まぐろ料理



全国的にも知名度の高い「大間まぐろ」は、クロマグロ「別名ホンマグロ」と言われ、平成13年の築地市場初セリでは、202kgのマグロに2,020万の市場最高値がついた。まさに黒いダイヤ。このマグロを地元大間町で寿司、まぐろ丼などの料理で提供しています。

取組団体/大間町飲食店組合
お問い合わせ先/食事処 すみよし ☎0175-37-3170

あおもり食のEUPA
大間まぐろ料理
提供店
料理提供店はコチラ
QRコード