

青森のうまいを発信中!



県では、地域で受け継がれてきた伝統的な料理や地元の食材を活かした地域ならではの料理を、県内6つの「食のエリア」に登録し、全国へ向けて情報発信しています。

それぞれの料理を食べることができる店舗については、下記ホームページからご覧いただけます。

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



### 1 古川市場「のっけ丼」



市場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っけて作る、究極のわかまどんぶり。

取組団体/青森魚菜センター共進会  
お問い合わせ先/青森魚菜センター ☎017-777-1367  
青森商工会議所 ☎017-734-1311

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

### 2 味噌カレー牛乳ラーメン



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、わかめ等をトッピングした青森市民のソウルフード。

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

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

### 3 青森生姜味噌おでん



すりおろした生姜と味噌を混ぜ合わせた独特のタレをのせたおでん。

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

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

### 4 じゃっば汁



青森の冬を代表する魚・鱈(タラ)のじゃっば(あら)と野菜などを煮込み、塩と味噌で味付けした、青森の冬にはなくてはならない代表的な郷土料理。

取組団体/七子八珍の会  
お問い合わせ先/七子八珍の会 ☎017-723-7211

あおもり食のエリア

じゃっば汁  
提供店

料理提供店はコチラ

### 5 ホタテ貝焼き味噌



大きなホタテの貝殻を鍋として使い、だし汁に、ホタテ、卵、長ネギなどを入れ味噌で味付けした家庭料理。

取組団体/七子八珍の会  
お問い合わせ先/七子八珍の会 ☎017-723-7211

あおもり食のエリア

ホタテ貝焼き味噌  
提供店

料理提供店はコチラ

### 6 けの汁



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。

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

あおもり食のエリア

けの汁  
提供店

料理提供店はコチラ

### 7 弘前いがめんち



イカの足(ゲソ)を包丁でたたき、季節の野菜などと一緒に小麦粉を混ぜ、油で焼いたり揚げた郷土料理。

取組団体/弘前いがめんち食べる会  
お問い合わせ先/弘前いがめんち食べる会事務局 ☎0172-34-7121

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

### 8 黒石つゆやきそば



黒石市内の製麺所で作られているモチリとした太平麺を使ったソース焼きそばに、和風のタシをかけ、揚げ玉とネギをトッピングした料理。

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

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

### 9 黒石名物よされ鍋



にわたりの一種、黄斑ブリマスロック(通称まどり)の肉や県産野菜等を煮込み、4種類(塩味・ほん酢・醤油味・つけダレ)の味付けから2種類選び、仕切りのある鉄鍋で食べる鍋料理。

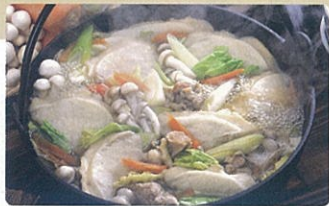
取組団体/よつば会  
お問い合わせ先/つがる食彩 野田 ☎0172-53-1444

あおもり食のエリア

黒石名物よされ鍋  
提供店

料理提供店はコチラ

## 10 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。

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



## 11 八戸らーめん



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のラーメン。

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



## 12 八戸前沖さば料理



美味しさの決め手となる粗脂肪が多く、市場から高い評価を受けている「北の海の厳しさが育んだ旨さ」八戸前沖さばを使った料理。  
(しめ鯖、鯖の棒寿司、鯖カレー、鯖のしゃぶしゃぶなど)

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



## 13 激馬かなぎカレー



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、スパイスを効かせたカレー。

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



## 14 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스가たっぷり入っているラーメン。

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



## 15 鱈ヶ沢ヒラメのツケ丼



鱈ヶ沢で獲れた新鮮なヒラメをタレに漬けて込んでツケにし、たっぷりとなにのせた贅沢な当地丼。

取組団体／鱈ヶ沢町地域資源活用推進協議会  
お問い合わせ先／鱈ヶ沢町地域資源活用推進協議会 ☎0173-72-2111 (内255)



## 16 ごしょ山宝汁



五所川原産のつくね芋、きのこ、たけのこ、凍み豆腐など13種類の旨みが凝縮された料理。

取組団体／五所川原商工会議所女性会  
お問い合わせ先／五所川原商工会議所女性会 ☎0173-35-2121



## 17 十和田バラ焼き



牛のバラ肉と大量のタマネギを、醤油ベースの甘辛いタレで味つけし、鉄板で焼く料理。

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



## 18 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、キャベツなどで作った餃子。

取組団体／十和田産食材活用協議会  
お問い合わせ先／十和田産食材活用協議会 ☎0176-72-3113



## 19 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を明治36年に成功して以来、十和田湖の特産品となったヒメマスの料理。(刺身、塩焼き、カルパッチョなど)

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



## 20 三沢ほっき丼



三沢産のほっき貝を各参加店で煮る・炒める・揚げるなどの色々な料理方法・味付けにより、期間限定(12月～3月)で楽しむことができる丼。

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)



## 21 七戸バーガー



七戸町のベーカリーで焼かれたパンズに、県産の牛・豚肉のバテと七戸町産の農産物(トマト、ナガイモ、ニンニク、カシスのいずれかを加工・調理したもの)でトッピングされた地バーガー。

取組団体／七戸バーガー協議会  
お問い合わせ先／七戸バーガー協議会 ☎0176-62-2521



## 22 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出されていたコロッケのレシピをもとに、平成19年から販売しているコロッケ。

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



## 23 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。

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



## 24 大間まぐろ料理



全国的にも知名度の高い「大間まぐろ」が漁獲される地元大間町で食べられる寿司やまぐろ丼などの料理。

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

