

No.
1

青森市

道の駅浅虫温泉

ゆ〜さ浅虫内 レストラン

ここが
自慢!!

当施設では、青森の郷土料理「若生昆布おにぎり」や「貝焼味噌」を低価格で提供しており、観光客や地元の方に喜ばれています。

新鮮なホタテを使った「ゆ〜さホタテづくし定食」や海の幸、山の幸をふんだんに盛り込んだ「浅虫ラーメン」も自慢のメニューです。

ぜひ、一度、ご賞味ください。



● ゆ〜さホタテづくし定食

メニュー一覽

[レストラン]

- ◆ゆ〜さホタテづくし定食1,365円
(貝焼味噌、ホタテ貝焼、ホタテ刺身等)
- ◆ホタテフライカレー682円
- ◆貝焼味噌(単品)315円
- ◆浅虫ラーメン525円
(たけのこ、ホタテ、ふのり等)

[Fast Food わさも](産直施設隣)

- ◆若生昆布おにぎり(1個)100円
- ◆ねぶた漬丼200円
- ◆生干し焼きいか200円
- ◆ホタテ貝焼100円



営業時間

- レストラン
10:30~19:30
(ラストオーダー18:00)
- Fast Food わさも
9:00~17:00

定休日

- なし

予約の有無

- 団体客(10人以上)は必要

所在地 〒039-3501

青森県青森市大字浅虫字蛸谷341-19

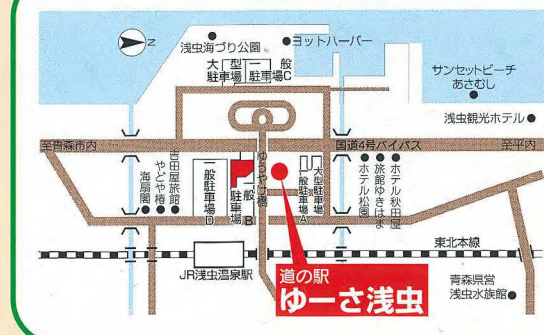
連絡先 TEL 017-737-5151

FAX 017-737-5153

代表者 駅長 蝦名 満

開業 平成12年4月

案内図



かにた川

ここが
自慢!!

しろうおの漁獲時期だけ営業する、まさに旬の味を味わうためのお店です。

当店では、すぐ横を流れる「蟹田川」で漁獲した、新鮮で、いきのいい、透明な「しろうお」が食べられます。

県内、県外のたくさんのお客さんから、春のおとずれを感じる郷土料理として、支持されています。



営業時間

● 4月下旬～5月下旬までの
約1ヶ月だけ営業
11:00～19:00

定休日

● なし

予約の有無

● なし（平日のみ予約可）



● しろうおフルコース

メニュー一覧

- ◆しろうおフルコース2,200円
(躍り食い、天ぷら、卵とし、山菜など)
- ◆しろうお定食1,500円
(天ぷら、卵としなど)
- ◆躍り食い600円
- ◆かに汁500円
- ◆ホタテバター焼き500円

所在地 〒039-1303

青森県東津軽郡蟹田町大字蟹田

字中師宮本95-54 蟹田町観光会館内

連絡先 TEL 0174-22-2375

(戎自宅0174-22-2154)

FAX 0174-22-2375

代表者 蟹田町商工会女性部

部長 戎 サツ

開業 平成2年4月

案内図



三厩村総合交流促進センター

かぶと

ここが
自慢!!

若生おにぎり（わかよまんま）は、若いやわらかいこんぶで包んだおにぎり、昔から食べられていた懐かしい味。ちょうどよい塩味で潮の香りがして素朴な味と好評です。こんぶうどんは、三厩産の昆布を粉末にして小麦粉や塩と混ぜ、練り上げたもので、味も上々と評判です。交流センター「かぶと」は義経海浜公園の海水浴場の中にあり、夏は海水浴客をはじめ観光客で賑わいます。「かぶと」では、軽食休憩コーナーの他、特産品の販売や漁業資料の展示コーナーがあります。



営業時間

● 8:30~17:00

定休日

● 水曜日
7月20日~8月31日まで無休

予約の有無

● 不要

いちおし
メニュー

● 若生おにぎりとかんぷうどん

メニュー一覽

◆若生おにぎり		200円	
◆こんぶうどん		450円	
◆ラーメン		450円	
◆チャーシューメン		550円	
◆牛すき丼		500円	
◆カレーライス		500円	
◆鮭おにぎり		150円	
◆梅おにぎり		150円	
◆フランクフルト		120円	
◆ホットコーヒー		300円	
◆ソフトアイス		200円	
◆ソフトローズン		100円	
◆唐揚げ		150円	(夏季限定)
◆フライドポテト		150円	(夏季限定)
◆焼きそば		350円	(夏季限定)
◆おでん		200円	(夏季限定)

所在地 〒030-1728

青森県東津軽郡三厩村字中浜地先

連絡先 TEL 0174-31-7021

FAX 0174-31-7022

代表者 三厩村長 浜谷 寿一

開業 平成11年4月

案内図



民 宿

なりとみ

ここが
自慢!!

夫婦で経営する家庭的な雰囲気
の民宿です。なんといっても、自慢は、
夕食メニューの食材（海の幸）のほ
とんどが、自家用船で釣り上げた津軽海峡
の天然物だということです。だから、素材の味
そのものを味わえることができます。こだわり
は、地元で採れたものを提供するということ。
三厩の海の幸、山の幸を目いっぱい味わいにぜ
ひ、お越しください。



営業時間

● チェックイン 15:00
● チェックアウト 9:00

定休日

● 12月29日～1月3日

予約の有無

● 必要



● 夕食メニュー

所在地 〒030-1711

青森県東津軽郡三厩村大字宇鉄字竜浜96-2

連絡先 TEL 0174-38-2506

FAX 0174-38-2506

代表者 成田 富一

開業 平成10年9月

メニュー一覧

客室数 4室（最大 10名）

宿泊料金 6,500円（1泊2食付）

昼食 ※事前相談により提供可

◆海の幸定食 ……1,500円～

案内図



道の駅ひろさき「サンフェスタ石川」
手づくりおかずとおやきの店
がんばっ亭

ここが
自慢!!

サンフェスタいしかわ直売所に並ぶ新鮮な朝どり野菜を使って、地元農家のおかあさんが手づくりで作るおかずが、日替わりで10品提供され、この中から自分の好みで選んで料金を払う仕組み。冷凍食品や業務用食品を一切使わず、手間ひまをかけた伝統料理や家庭料理が並ぶので、県外観光客やドライバーに人気。又、地元のお客様にも喜ばれております。

道の駅 ひろさき

手づくりおかずとおやきの店

がんばっ亭

0172-92-3378

営業時間

● 4月～10月 7:00～18:30
11月～3月 8:00～17:30

定休日

● 8月13日午後、
12月31日～1月3日

いちおし

メニュー



● おかずバイキング

メニュー一覧

◆朝食バイキング400円

(バイキングのおかず3品とごはん、みそ汁、漬物)

◆おかずバイキング1皿100～150円

◆ごはんのみそ汁と漬物セット150円

◆しとぎもち100円

(白、よもぎ、かぼちゃ、野菜入り)

◎予約制で盛皿、折詰、弁当の注文受けます。

所在地 〒036-8124

青森県弘前市大字石川字泉田62-1

連絡先 TEL 0172-92-3378

FAX 0172-92-3371

代表者 サンフェスタいしかわ友の会
会長 永井 久美子**開業** H14年4月**案内図**

津軽藩ねぶた村

つがるうまいや
津軽旨米屋ここが
自慢!!

毎朝精米したての「つがるロマン」を200kgの石かまどと3升炊きの鉄釜で一気に炊きあげたごはん、青森県産大豆を原料に使った味噌で作った具沢山のお味噌汁、地場野菜を使ったおかあさん手づくりの漬物と青森県産長芋の漬物。シンプルですが、ごはん・お味噌汁・漬物、そして青森県内の素材にこだわった食事処です。[日替わり「本日の小鉢」]は季節に合わせて「しそ巻」、「きのこの塩辛」、「ごぼうのでんぶ」なども提供してます。

いちおし
メニュー

● 本日の小鉢

メニュー一覽

- ◆旨米屋二品セット580円
- ◆旨米屋三品セット680円
(ごはん、みそ汁、漬物と「本日の小鉢」の中から2~3品をセレクト)
- ◆鴨ハンバーグ定食840円
(青森県産鴨肉100%ハンバーグ)
- ※◆はごはんおかわり自由
- ◇とろろ丼630円
- ◇釜炊きごはんのおにぎり 1個100円
(とう漬(と漬)、しそ巻梅干し、南蛮みそ)



営業時間

● 11:00~15:00

定休日

● 12月31日

予約の有無

● 団体のみ予約が必要です。

所在地 〒036-8332

青森県弘前市亀甲町61

連絡先 TEL 0172-39-1511

FAX 0172-39-1212

代表者 津軽藩ねぶた村

理事長 中村 元彦

開業 平成14年4月

案内図



Beech
にしめやここが
自慢!!

「Beechにしめや」は、弘前市と世界自然遺産白神山地の中間に位置し、県白神山地ビジターセンターの向かいにあります。

レストランでは、西目屋村自慢の香り豊かなそば粉を使った「白神山麓ざるそばセット」を、「白神山菜そば定食」では、山菜を使った郷土料理が楽しめます。

また、当公社が開発した「そばセット」「ばっけみそ」「舞茸佃煮」はとても美味しいと評判です。



営業時間

● 9:00~18:00

定休日

● なし(年中無休)

予約の有無

● 不要

いちおし
メニュー

● 白神山麓ざるそばセット

メニュー一覽

- ◆白神山麓ざるそばセット1,250円
(西目屋産そば粉使用、舞たけ天ぷら、シントウ、小鉢(さもだしと竹の子の炒め煮))
- ◆白神山菜そば定食1,000円
(温そば、炊き込みご飯、小鉢(みずの水煮))
- ◆山の幸味噌ラーメン650円
- ◆山菜ラーメン600円
- ◆山ぶどうソフトクリーム250円
- ◆アップルパイ(期間限定1月~3月位)160円

◎物産館では、「味な工房」(食品加工センター)でつくったクッキー、ごま餅、マドレーヌなどを販売。

所在地 〒036-1411

青森県中津軽郡西目屋村田代字神田219-1

連絡先 TEL 0172-85-2855

FAX 0172-85-2877

代表者 財団法人ブナの里白神公社

支配人 木元英治

開業 平成10年10月10日

案内図



道の駅なみおか「アップルヒル」

まめ

豆

や

ここが
自慢!!

大豆で健康に「豆や」からの贈り物。安全な大豆の味を安心してお楽しみください。原料の大豆は、すべて自分たちの手で栽培しています。

こくのあるおいしい豆腐とみそを使った定食「豆御膳」も好評です。

甘さひかえめの「おからドーナツ」、「豆腐だんご」も自慢です。



● 豆御前

いちおしメニュー一覽

- ◆豆腐「豆がたり」 1丁350g200円
- ◆手づくり味噌 800g450円
- ◆豆御膳（土・日祝日限定） 1人前500円
- ◆おからドーナツ 1個60円
- ◆豆腐だんご 1本100円
- ◆ミニ油揚げ「こあげちゃん」 1袋100円
- ◆豆こごり 1パック（5個入り）.....350円
- ◆おにぎり梅 100円、豆 150円、味噌 120円

営業時間

- 手づくり品販売時間：
平日10：00～15：00
土日7：30～17：00
- 開店時間：
6：00～18：00

定休日

- なし

予約の有無

- 不要
- 限定品なので売り切れ次第終了

所在地 〒038-1331

青森県南津軽郡浪岡町女鹿沢字野尻2-3
道の駅なみおかアップルヒル内

連絡先 TEL 0172-62-1170（アップルヒル）
浪岡町生活改善グループ連絡協議会 大豆部会

代表者 会長 鎌田 ツル

開業 平成14年4月

案内図



ひばのくに

げ い ひ ん かん

迎賓館

ここが
自慢!!

ひばのくに迎賓館は、全館ひば材利用の宿泊施設（宿泊料1人1泊2食付き7,000円）。山の暮らしの食文化を残し、多くの人に自然を味わってもらいたい。今まで農業をし、山仕事をしてきた経験から、人とのかかわりあいの中でそれら無形の宝を守り、豊かな時の流れを訪れる人と共有したいとの思いから実施しています。

〈体験〉全て要予約

わにもっこ：木の家具・クラフト製作10名から

迎賓館：郷土料理、草木染

森の探検隊：森の散策、バードウォッチング、星座観
（毎月第2土曜日） 察、歴史散策等



営業時間

- レストラン 10:00~17:30
- 民宿 通年

定休日

- 火曜日

予約の有無

- 不要（ディナーは予約が必要）



● ひばのくにディナー

メニュー一覧

- ◆ひばのくにランチ1,000円
（イワナの深山煮、みそ汁、季節の野菜や山菜料理4品）
- ◆ひばのくにディナー1,500円
（イワナのホウ葉焼き、郷土料理や山菜料理4品）
- ◆コ－ヒ－400円
- ◆ケーキセット550円
- ◆りんごジュース250円
- ◆ココア400円

所在地 〒038-0222

青森県南津軽郡大鰐町早瀬野字坂本72-1

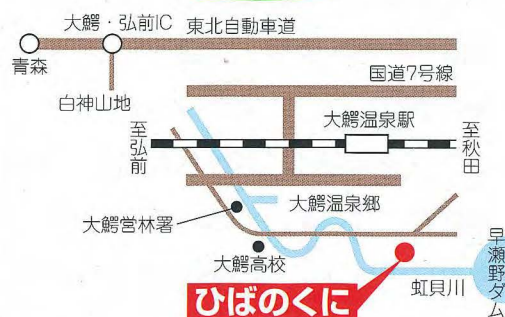
連絡先 TEL 0172-48-5876

FAX 0172-47-5091

代表者 山内 まつゑ

開業 平成2年7月

案内図



No.
10

碓ヶ関村

道の駅いかりがせき「津軽関の庄」
文化観光館御食事処

彩 (いろり) 里

ここが
自慢!!

「関所といで湯の里」碓ヶ関は、復元された御関所を見学でき、また色々な泉質を楽しめる温泉施設が多数あります。道の駅にも関の庄温泉があり、お座敷を使ってお料理を味わいゆっくりくつろげる日帰り温泉プラン等のご利用も出来ます。

イベントも、たけのこ祭り、たけのこマラソン、御関所祭り等があります。



● 関の庄御膳

メニュー一覽

- ◆ 関の庄御膳 1,250円
(自然薯そば、ごはん、いわなのあんかけ、たけのこけんちん、漬物)
- ◆ 碓ヶ関村特産自然薯ざるそば 750円
- ◆ 岩魚そば・うどん 850円
- ◆ 岩魚定食 980円
- ◆ じょっぱりうどん 650円
- ◆ きのこ丼セット 850円
- ◆ マルメロソフトクリーム・ジェラード ほか



営業時間

- 10:30~20:00
(ラストオーダー 19:00)

定休日

- 12月31日~1月1日

定休日

- 団体のみ予約が必要です。

所在地 〒038-0101

青森県南津軽郡碓ヶ関村大字碓ヶ関字碓石13-1

連絡先 TEL 0172-49-5025 (彩里)

FAX 0172-49-5021

代表者 道の駅いかりがせき駅長
佐々木 秀美

開業 平成12年10月

案内図



青柳館 レストラン

りんごワーク

Ringo work

ここが
自慢!!

学んで、遊んで、泊まれるりんごの里・板柳町ふるさとセンター内にあり、レストラン（テーブル41席、和席48席）では、焼肉料理の他、りんごを使用した料理・デザート等があります。季節限定で特別メニューの予約を受けています。地元の農産物直売所「とれたて市」から新鮮な野菜や果物を仕入れて料理を提供しています。また、りんごにこだわった体験コース（りんご菓子、草木染め、陶芸、林寿工芸）があります。



●りんごの里定食

メニュー一覧

◆りんごの里定食（特別メニュー）……………1,200円

（りんごおこわ、りんごの肉巻き、りんごコロッケ、りんごのすくめ、りんごジュース、山菜そば、おしんこ、小付け、りんごのデザート）

◆日替りランチ ……………500円

（月～金曜日の昼限定のおすすめメニューです）

◆焼きりんご、アップルパイ、アップルゼリー、りんごキムチ ……………各350円

◆アップルシャーベット ……………300円

◎特別メニュー・要予約・季節限定

りんごおこわ、りんごの肉巻き、りんごのすくめ、りんごコロッケ、りんごようかん、けの汁、赤かぶの千枚漬、ほっけのすし



営業時間

● 11:00～20:00

定休日

● 年末年始
（12月29日～1月3日）

予約の有無

● 不要
（特別メニューは、3日前までに予約が必要です。）

所在地 〒038-3690

青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本泉34-6
（板柳町ふるさとセンター内）

連絡先 TEL 0172-72-1500

FAX 0172-72-1050

代表者 板柳町長 舘岡 一郎

開業 平成元年4月

案内図



No.
12

金木町

観光物産館マディニー
郷土料理

はな

ここが
自慢!!

金木町の観光スポットである「斜陽館」の向いに位置しており、「斜陽館」を訪れた県内外からの観光客の休憩場所としてご利用いただいています。

メニューは、津軽の味である、けの汁、貝焼きみそなど、昔懐かしい郷土料理を提供しているほか、太宰治の祖母の葬式の時の料理を一部再現した小会席料理「斜陽館さいごの饗宴」もお勧めの1つです。地元食材を使ったさまざまな郷土料理を味わえる内容となっており、大変ご好評をいただいております。

また、金木は馬肉の産地でもあり、高菜と馬肉をみそで煮込んだ桜鍋と霜降り馬刺しのにぎり寿司も自慢の郷土料理のメニューの1つです。



営業時間

● 4月～9月 9:00～17:30
10月～3月 9:00～17:00

定休日

● 年末年始

予約の有無

● 団体客（5人以上）は
予約必要



● 単品メニュー

メニュー一覧

- ◆若生おにぎり350円
- ◆けの汁380円
- ◆帆立貝焼きみそ500円
- ◆十三湖のしじみ汁300円
- ◆けの汁定食1,050円
- ◆津軽の味わいあさめしセット500円
(若生おにぎり、十三湖のしじみ汁、山菜小鉢、香物)
- ◆小会席料理「斜陽館さいごの饗宴」.....2,100円
(季節により内容変更、要予約)
- ◆桜 鍋1,000円
- ◆霜降り馬刺のにぎり寿司2,000円
など

所在地 〒037-0202

青森県北津軽郡金木町大字金木字朝日山195-2

連絡先 TEL 0173-54-1160

FAX 0173-54-1156

代表者 代表 花田 公仁

開業 平成12年7月

案内図



ピュア食堂

ここが
自慢!!

ステビア農法で作った野菜をメニューに取り入れています。野菜の甘さを実感してください。漬物として昔味の「とう漬け」が添えられ、貝焼き味噌はまさしく懐かしいシンプルな味です。また、中里町特産のブルーベリーを活かしたブルーベリーソフトクリームは絶品です。

ブルーベリーを活かしたブルーベリーもちも大人気です。



●貝焼き味噌定食

メニュー一覽

- ◆貝焼き味噌定食600円
 - ◆ピュア弁当550円
 - ◆野菜炒めそば550円
 - ◆じゅんさいうどん400円
 - ◆ブルーベリーもち 1ヶ100円
 - ◆ブルーベリーソフトクリーム250円
- など

ピュア食堂

営業時間

- 4月～11月 9:00～18:30
- 12月 9:00～17:30
- 1月～3月 9:00～16:30

定休日

- 元旦

予約の有無

- 団体のみ予約が必要です。

所在地 〒037-0309

青森県北津軽郡中里町大字八幡字日向334

連絡先 TEL 0173-57-5011

代表者 代表者 長 利 好 子

開 業 平成10年7月

案内図



道の駅十三湖高原「トーサムフラザ」
レストラン **わらび****ここが
自慢!!**

海水と淡水の入り混じった十三湖
で捕れる大和しじみが自慢です。

ビタミン、ミネラル、アミノ酸などの
栄養素を含んだ体によいシジミがたくさん入っ
ているしじみ汁やしじみラーメンは十三湖の名
品となっています。

十三高原で育った市浦牛もおすすめの一品で
す。

**営業時間**

● 4月～11月 10:30～18:00
11月～3月 10:30～17:00

定休日

● 5月～10月無休
第2・4木曜日(11月～3月)

予約の有無

● 団体のみ予約が必要です。

いちおし
メニュー

● しじみ汁

メニュー一覽

- ◆しじみ汁420円
- ◆しじみ和定食1,365円
- ◆十三湖特産しじみラーメン787円
- ◆しじみラーメン(海鮮丼)セット1,207円
- ◆和牛(市浦牛)ステーキセット2,625円
(1日限定10セット)
- ◆しじみスパゲティー924円
- ◆岩のりラーメン630円
- ◆わかめラーメン577円
- ◆生うに丼日本海定食2,100円
(期間限定6月～8月位)

所在地 〒037-0401

青森県北津軽郡市浦村相内字実取287-1058

連絡先 TEL 0173-62-3710

FAX 0173-62-3710

代表者 代表 成田 英治**開業** 平成8年7月**案内図**

No.
15

小泊村

道の駅こどもり「ポントマリ」

レストラン **竜 泊** (たつどもり)

ここが
自慢!!

日本海有数のイカ釣り漁業の村、小泊村の交流拠点施設です。地元でとれる新鮮な食材を使ったメニューが自慢で、毎月「今月の旬おすすめメニュー」を皆さんに楽しんでいただいております。郷土料理「イカのごろ味噌煮」はポントマリ風に多少アレンジを加えた、とても食べやすい料理としてお召し上がりいただけます。



● イカのごろ味噌煮定食

メニュー一覽

◆イカのごろ味噌煮定食1,050円
(6月～10月の期間限定)

◆よくばり丼1,890円
(イカ丼・ウニ丼・サザエ丼がセット)

◆荒波ラーメン1,000円

など

営業時間

● 9:00～17:00
(11月～4月中旬閉鎖)

定休日

● 毎週水曜日
(5月連休及び7・8月は定休日なし)

予約の有無

● 無

所在地 〒037-0500

青森県北津軽郡小泊村字折腰内45

連絡先 TEL 0173-27-9300

代表者 代表 長谷川 統

開業 平成12年4月23日

案内図



お食事と鮮魚販売

おさかな海岸

ここが
自慢!!

当店は、国道339線沿いにあり、権現崎、日本海、そして天気の良い日は日本海に浮かぶ岩木山を眺めながら食事をとることができます。メニューでは小泊産の鮮魚をつかった豪華な刺身定食が自慢です。また、1年中食べられる「じゃっば汁定食」メニューもお勧めです。「じゃっば」は、主はメバルですが、季節によってはそい、鱈を使うこともあります。一度食べていただいたお客さんは、必ず、リピーターとなって食べにきてくれます。ぜひ、一度ご賞味ください。



● じゃっば汁定食

メニュー一覧

- ◆じゃっば汁定食600円
(じゃっば汁、いか刺、パイ貝、塩辛、モズク)
※季節により変更があります
- ◆若生おにぎり150円
- ◆みそのしいかおにぎり150円
- ◆おさかな海岸定食1,000円
(ホタテ刺、いか刺、魚刺身、いか煮漬け)
- ◆三食ぜいたく丼定食2,500円
(生うに、いか刺し、活さざえ、活アワビ、いか煮つけ)

など



営業時間

- 8:00~17:00
- 食事 10:00~16:00
(7・8月 10:00~17:30)

定休日

- 木曜日
(7・8月は無休)

予約の有無

- 団体客(10人以上)は予約必要

所在地 〒037-0521

青森県北津軽郡小泊村字折戸51-34

連絡先 TEL 0173-64-2001

FAX 0173-64-2001

代表者 代表 長谷川 統

開業 平成14年8月2日

案内図



No.
17

鰺ヶ沢町

民 宿

ふるさと

ここが
自慢!!

鰺ヶ沢町は、海、里、山の幸のほとんどを地元で賄うことができます。

自家生産の農産物、山の幸（山菜）及び海の幸（魚介類）等の新鮮な地元食材をふんだんに使った季節ごとのさまざまな郷土料理をぜひ「ふるさとの味」として味わってみてください。

民宿「ふるさと」では、冬場のスキー客がメインとなりますが、宿泊客等の口コミにより、固定客やリピーターが多く、民宿ならではのアットホームな雰囲気が人気となっています。



● 昼食メニュー

メニュー一覧

客 室 数 6室 (22名)
宿 泊 料 金 5,500円～ (1泊2食付)

◆ 昼食メニュー 800円～1,500円
※旬の幸を使った郷土料理を含む定食
(5名以上の予約から)

営 業 時 間

- チェックイン 15:00
- チェックアウト 10:00
- 昼食の場合 11:00～14:00

定 休 日

- 8月13日から15日

予 約 の 有 無

- 必要 (昼食のみも可)

所 在 地 〒038-2712

青森県西津軽郡鰺ヶ沢町大字長平町
字乙音羽山26-1

連 絡 先 TEL 0173-72-1293
FAX 0173-72-1293

代 表 者 中 村 久 子

開 業 昭和63年12月

案内図



みさき

ここが
自慢!!

食材はすべて自前。海、山、畑から
とりたての最高のものを使って作っ
た料理を食べていただきます。深浦で昔から
食べられているエゴ天やしたらみだしのおつゆ、
うにやいくらがたくさん入っている丼もの、山か
ら採りたてのわさびでつくったわさびしょうゆな
ど、自慢の味を楽しんでください。



● うに丼定食

いちおし
メニュー

メニュー一覧

- ◆う に 丼時 価
- ◆い く ら 丼1,000円～
- ◆う に 丼 定 食時 価
- ◆いくら丼定食1,500円～
(上記の定食は、丼物に下記の料理が加わる)
えごてんのわさびしょうゆかけ、もずく酢の物、
ささえつぼやき、もずくのおつゆ (したらみだし)

うに・いくら丼

焼きいかやたこの定食など

営業時間

● 11:00～17:00

定休日

● ※開業期間7月～8月
(期間外については問い合わ
せてください。)

予約の有無

● 食材を準備できない場合もあ
りますので、予約を入れた方
が確実です。

所在地 〒038-2411

青森県西津軽郡深浦町大字北金ヶ沢字榊原
133-416

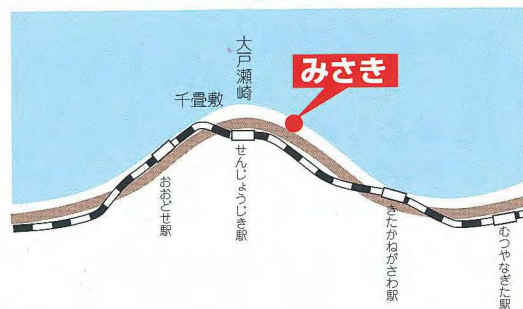
連絡先 TEL 0173-76-3620

FAX 0173-76-3620

代表者 山本 ミサ子

開業 平成9年7月

案内図



華カルコ

ここが
自慢!!

地域の人たちが気軽に集い交流の
できる場にしたい、観光客を地元の
おふくろの味でもてなしたいという
想いでいっぱいです。木造町の新鮮でおいしい
米や野菜をたっぷり使い、伝統料理やおふくろ
の味を中心とした総菜が「バイキングランチ」
として並びます。店内には、木造夕市の会のコ
ーナーもあり、食事のあと漬け物や豆腐、もち
類をおみやげに買って帰れると好評です。



● バイキングランチ

い ち お し
メ ニ ュー

◆ バイキングランチ700円

(なすのしそ巻き、菊ときのこの塩辛、すしこ、
豆腐の一口揚げがんも、おにぎり、ジュンサイの
おつゆ、酢の物など旬の素材を使った料理、コー
ヒー・紅茶もあります)

◆ 日替わり定食500円

(旬の素材を使った料理)

他に、軽食、飲み物もあります。

営業時間

- 4月～9月10：00～20：00
- 10月～3月10：00～18：00
- (団体予約は延長)
- ランチタイム11：30～14：00

定休日

- 土曜日

予約の有無

- 不要
- (弁当500円は前日予約で何個から
でもOK)

※定休日や営業時間外でもご相談に応じます。

所在地 〒038-3192

青森県西津軽郡木造町字若緑59-1

(縄文居住展示資料館カルコ内)

連絡先 TEL 0173-42-5565

代表者 竹内 怜子

開業 平成14年5月

案内図



フラット
寄り道ここが
自慢!!

車力村特産のながいもやごぼうをメニューに取り入れ、地元の美味しさを味わえる場所です。ごぼう入り乾麺「牛蒡めん美人」は、煮込みうどん、すきうどん等に最適で、食物繊維たっぷりの健康的な麺として人気の商品です。(商標登録出願中)
また、特産の完熟メロンを使ったソフトクリームは大好評です。

いちおし
メニュー

● 麦とろめし

メニュー一覽

- ◆麦とろめし650円
(車力産ながいも使用)
- ◆ざるうどん(6月~9月)550円
(ごぼう麺使用)
- ◆なべやきうどん(10月~5月)650円
(ごぼう麺使用)
- ◆しじみラーメン600円
(十三湖産しじみ使用)
- ◆メロンソフトクリームなど

営業時間

● 11:00~15:00

定休日

- 月曜日(祝日の場合は翌日)
- 12月31日~1月3日

予約の有無

● 団体のみ要予約が必要です。

所在地 〒038-3302

青森県西津軽郡車力村大字豊富字屏風山1-273

連絡先 TEL 0173-69-5215

FAX 0173-69-5216

代表者 むらおこし拠点館活性化協議会
会長 蝦名 富治

開業 平成13年

案内図

