

冬から春へ! 美味しい! 楽しい! 体験特集



いちご狩り体験
濃厚でコクのある味わいが人気の「さちのか」や「とちおとめ」。観光いちご園もぐもぐの里のいちご収穫体験は、2月から5月中旬までの毎週土日と祝日の10時から15時まで行うことができます。子どもから大人まで楽しむことができ、お土産用のいちごも販売しています。
園もぐもぐの里 ☎090-6854-4569 (平日は要予約)



春の互市
4月1日から3日までJR花泉駅前通りで開催。歩行者天国になった通りには季節の花、野菜や生鮮食品、金物、ざる・かごなどの日用雑貨を扱うおよそ100の露店が所狭しと並び、市内外からの買い物客で賑わい、春の風物詩となっています。
園花泉中央振興商店街協同組合 ☎0191-82-2437



南部美人の酒蔵見学
日本のみならず世界でも注目を浴びる日本酒「南部美人」。創業から100年以上が経過する、酒蔵の雰囲気や味わう事が出来ます。平日(土日祝日は予約時に要相談)は、新酒の仕込みから完成までの工程を酒蔵見学できます。11月から4月頃までは酒を仕込んでいる時期なので、しぼりたての新酒を試飲する事も可能です。
園株南部美人 ☎0195-23-3133



漆絵付け体験
国産漆の約7割を生産し、漆文化を守り続けている浄法寺。浄法寺塗の漆器や漆芸品を展示販売している「滴生舎」では、下塗りから上塗りに至る工程も見学することもできます。漆絵付け体験(要予約・有料)では、体験後に乾燥をさせてから製品を発送します。
園滴生舎 ☎0195-38-2511



アメリカンバー ツアーチケット
米軍基地がある三沢には、基地正門周辺に多くのアメリカンな飲食店が点在して異国情緒を漂わせています。「アメリカンバー ツアーチケット(1700円)」は、お店を気軽に体験できるチケット制ツアー。参加店の中から入ってみたい店を3店選び、それぞれの店でワンドリンクを味わいながら異文化交流を楽しめます。
園(社)三沢市観光協会 ☎0176-59-2311



三沢 ほっき丼
全国有数のほっき貝の水揚げ港として知られる三沢。市内の飲食店では、とれたての新鮮なほっき貝を使った丼メニューを提供、お刺身や卵とじ、炒め丼などお店によって作り方も味わいもさまざまです。毎年12月から翌3月の水揚げの期間にしか食べられない期間限定の三沢の味。「三沢ほっき丼」ののびりを目指してお出かけを!
園三沢市ほっき料理会 ☎0176-53-5111



冬・春 イチ、ニ、サンのイベントガイド

イベント名	月日	お問い合わせ
三 沢 市		
ほっき祭り	3月16日	三沢市漁業協同組合 ☎0176-54-2202
桜祭りライトアップ	4月下旬～5月上旬	三沢市観光協会 ☎0176-59-2311
寺山修司記念館フェスティバル2014-春	5月3日～5日	寺山修司記念館 ☎0176-59-3434
アメリカンバー	6月1日	三沢国際クラブ ☎0176-51-1600
二 戸 市		
天台寺春の例大祭	5月5日祝	浄法寺まつり実行委員会(浄法寺総合支所地域課内) ☎0195-38-2211
稲庭高原まつり	5月25日(日)	稲庭高原まつり実行委員会(浄法寺総合支所地域課内) ☎0195-38-2211
折爪岳山開き	6月上旬	折爪岳振興協議会 ☎0195-23-7210
トリコロールJAM11	6月上旬	東北新幹線二戸駅利用促進イベント実行委員会 ☎0195-23-7210
一 関 市		
室根山山開き	4月第3日曜日	一関市室根支所産業経済課 ☎0191-64-2111
一関春まつり	4月27日	一関観光協会 ☎0191-23-2350
40万本のチューリップ祭 in 館ヶ森アーケ牧場	4月下旬～5月上旬	館ヶ森アーケ牧場 ☎0191-63-5100
ぼたんまつり	5月中旬～6月上旬	花と泉の公園 ☎0191-82-4066
栗駒山山開き	5月中旬	一関市商業観光課 ☎0191-21-2111

お問い合わせは			
一 関	(一社)一関観光協会	〒021-0867 岩手県一関市駅前1	☎0191-23-2350 http://ichinoseki-kankou.jp/
	一関市商業観光課	☎0191-21-2111	http://www.ichitabi.jp/
二 戸	二戸市観光協会	〒028-6103 岩手県二戸市石切所字森合68	☎0195-23-3641 http://ninohe-kanko.com/
	二戸市政策推進課	☎0195-23-3111	http://www.city.ninohe.iwate.jp/
三 沢	(一社)三沢市観光協会	〒033-0022 青森県三沢市大字三沢字淋代平116-2858	☎0176-59-2311 http://kite-misawa.com/
	三沢市観光物産課	☎0176-53-5111	http://www.city.misawa.lg.jp/

地元オアス× イチ、ニ、サンの



お肉を食べよう!



三沢市
プレミアムな味わい「やまざきポーク」

二戸市
自然が育む希少和牛「いわて短角和牛」

一関市
こだわりの手作り「ソーセージ & アイスバイン」



イチ、ニのサン! 元気な東北発信事業って?
名前に数字の入った一関市、二戸市、三沢市の三つの市が連携して、「イチ、ニのサン」のかけ声で、東日本大震災からの復興に取り組む東北地方の元気を発信することを目的に取り組んでいます。

手づくりソーセージ&アイスバイン

牧場のソーセージには館ヶ森高原豚の品質な肉を使用しています。色々な種類がありますが、焼いてパリッとした食感を楽しむなら荒挽きソーセージやチョリソーを、香りが好きな人にはバジルやガーリックソーセージがいいでしょう。焼いたホワイトソーセージは外はカリッ・中はフワリの食感の違いが楽しめます。できれば最初は何も付けずに食べ、ソーセージ本来の味を堪能してくださいね。

館ヶ森ファームマーケット
スタッフ 武山咲子さん

館ヶ森ソーセージの盛合せ

一関市藤沢町にある館ヶ森アーク牧場で育つ館ヶ森高原豚は、さめが細かく柔らかな肉質と脂の美味しさが評判。この豚肉をさらに美味しく食べてもらおうと、ドイツの技術者を招いて学んだ技で作られる「館ヶ森ハム&ソーセージ」。材料は豚肉と塩・香辛料のみで、保存料などの添加物を一切使わないという難問に挑戦、本物の美味しさを実現しました。

自慢のソーセージの食べ比べが楽しめる贅沢なバーベキューは、牧場で人気のフードメニュー。盛り合わせはミュンヘン名物のホワイトソーセージをはじめ、バジルソーセージなど常時6〜7種類で、炭火で自由に焼くスタイル。こんがり焼くもさっと焼くのもお好み次第。赤ワインやビールがよく合います！

館ヶ森アーク牧場 ☎ 0191-63-5100

一関ミートのアイスバイン

自家農場で米を配合したオリジナル飼料で育てた豚肉を使い、ドイツ仕込みの技を持つ食肉加工マイスターが丁寧に作り上げた「一関ミート」のハムやソーセージ。豚の脂や旨味を生かしつつ香辛料や塩は控えめで、日本人の口に合うようなやさしい味が特徴です。

市内で人気の「蔵元レストラン 世嬉の一」では一関ミートの代表作、アイスバイン(豚肉のすね肉香草焼き)が味わえます。旨味や風味を損なわないよう長時間ポイルした塊肉を、湯気が立つ状態で提供。本場ドイツ人が「ドイツの香りがする」と驚いた芳醇な香り、プルプルの脂身と噛み応えある赤身は少し濃いめの味付けで、ビールとの相性も申し分なし。ごちそう感たっぷりの逸品です。

蔵元レストラン 世嬉の一 ☎ 0191-21-1144

おすすめご当地グルメ

岩手県南のブランド鶏「奥州いわいどり」の製造元・オヤマの直営店で人気の味。脂ののったも肉をタマネギ・ショウガなどをすりおろした特製醤油ダレに漬け込んで、店頭でオーダーが入るごとにカラリと揚げられます。少ししょっぱめのタレの味とくせのない脂の甘みが、揚げたて衣のカリカリ食感と相まってあと引く美味しさ。さすが、鶏を知り尽くしたオヤマならではの絶品からあげです。

圖からあげ家 室根店 ☎ 090-2954-9878

室根からあげ

一関市室根町ほか市内の中山間地で昔から食べられていた鶏肉。その中でも一羽から約20グラムしか取れない鶏ハラミ(腹膜)に地元の青年たちが注目、特製味噌ダレで焼き上げたB級ご当地グルメです。鶏ハラミの歯応えのある食感とジューシーさは、香ばしくまろやかな味噌の風味とベストマッチ!ご飯のおかずにもお酒のお供にもピッタリです。

圖いちのせきハラミ焼 なじよったべ隊 ☎ 0191-64-2347 (室根公民館内)

いちのせきハラミ焼

一関市藤沢町の農家民宿「観樂樓(かんらくろう)」で生まれた自家製どぶろく。宿主の佐藤雄さんが育てたひとめばれと地元の清浄な水を使い、発酵時間を調整することで酸度の高い「辛口」と酸度の低い「甘口」を製造、米の甘みも感じる骨太の味わいに仕上がっています。古代米・朝紫を使った「縄文の華」は淡い紅色で、すっきりとまろやかな辛口。紅白のどぶろくは贈答用にも好評です。

圖農家民宿「観樂樓」 ☎ 0191-63-2009

あんちゃんどぶろく

いわて短角和牛

「旨い肉を安く提供したい」というのが当店の想い。人気はカルビなど3種の部位を味わえる短角盛りで、ローズやヒレのステーキは、新幹線を使ってわざわざ食べにくる遠方のファンもいらっしゃるほど。赤身肉のイメージがある短角和牛ですが、実は皮下脂肪は厚く、この脂肪にしっかりと守られて、赤身に旨味がぎゅっと凝縮されているんですね。年配の方や女性でもベロリとたいらげます。

焼き肉レストラン 短角亭
スタッフ 高野光子さん

赤身主体でサシと呼ばれる脂肪が少なく、牛肉本来の旨味を味わえる「いわて短角和牛」。草や穀物を主体とした餌を与え、夏は山の放牧地でのびのびと育つため肉はほどよく締まって弾力があり、噛めば噛むほど美味しさが広がります。

旨い肉ほど調理法はシンプルが基本、とすれば焼肉ははずせません。二戸市の「短角亭」は、カルビやローズはもちろん市場には出回らないタンやホルモンも味わえる短角和牛専門の焼肉レストラン。人気の焼肉盛り合わせは特製もみだれで味をつけ、ステーキはシンプルに塩コショウのみ。どちらも焼き過ぎは厳禁で、表面を炙るようにして赤身が残る程度が食べ頃。もっちりとした肉を噛み締めれば、口の中に肉汁が溢れます。

圖焼き肉レストラン短角亭 ☎ 0195-23-0829



表面を炙って旨味をこじ込めていただく!



一番人気でお得な短角盛り合わせ



厚切りのロースステーキは塩コショウで

おすすめご当地グルメ

二戸ぶっとべ料理



「二戸ぶっとべ料理」は、「ぶた」「とり」「べこ(牛)」という二戸地域で生産される3種の肉を組み合わせた総称。市内飲食店メンバーで構成される二戸若手料理人の会が中心となり、豚肉・鶏肉・牛肉のミンチに軟骨やホルモンを加え、地域で生産される雑穀もブレンド。試食を重ね、美味しく個性豊かな肉だね・ぶっとべを作り上げました。

「鉄板焼き処 来」の「ぶっとべ料理」は、ピザ生地に見立てた南部煎餅にぶっとべとモツツアラチーズを乗せて香ばしく焼いた「ミックスピザせん」で、ぶっとべの旨味とクリスピーな南部煎餅の組み合わせが最高。二戸生まれのジャパニーズ・ピザ、ぜひお試しを。

圖鉄板焼き処 来 ☎ 0195-23-4303

浄法寺どぶろくアヤ

二戸市浄法寺地区で作られる米「いわてっこ」と稲庭岳から湧き出る清水「岩瀧坊の水」で作られた、温泉施設「天台の湯」生まれの濁り酒。「アヤ」とはおとうさんを表す方言です。甘口は優しい味わいで、飲ん兵衛さんには辛口が人気。いなぎびを加えた珍しい雑穀入りは風味や舌触りがひと味違います。冷やして飲めばまろやかさもアップ、おとうさんの杯もどんどんすすみそう。

圖天台の湯 ☎ 0195-38-3222



二戸地鶏

一時は絶滅したといわれながら昭和50年に二戸市内で1つがいが見つかり、国の天然記念物に指定された岩手地鶏。「二戸地鶏」はその系統を受け継ぎ、雑穀を餌に自然の中で育てられています。安全な餌と充分な運動の効果は、引き締まって弾力がある肉に凝縮され、噛めば旨味の強さに驚くはず。脂のりも素晴らしい。「鉄板焼き処 来」の人気は鉄板で豪快に焼く「二戸地鶏のステーキ」。地鶏の旨さを味わうなら、まずこれを。

圖鉄板焼き処 来 ☎ 0195-23-4303



やまざきポーク

「やまざきポーク」は一頭単位で取引されるため、市内で扱う店はまだそれほど多くありません。ウチはとんしゃぶやハンバーグの他にもとんかつやステーキなど、10種類以上のメニューを用意しています。中でも「とんしゃぶ」をすすめるのは、素材の良さが一番よくわかるから。肉は柔らかく獣臭さはアークがほとんど出ないことだから。ぜひ食べてみてください。

やま文 店主
山崎文彦さん

三沢市が誇る農畜産物、海産物などの一次産品を活用し、地産地消を推進するとともに、これらのブランド化の取組にも賛同する店で、三沢市が定める三沢産特選食材6種類のうち、3種以上の食材を活用し、料理を提供しているお店を「地産地消推進の店」と認定しています。



しゃぶしゃぶのイメージを覆すほどの厚さ



アークの少なさが美味さの秘密



しっとり、ふんわりのハンバーグもおすすめ

三沢産のブランド豚として注目を集めている「やまざきポーク」は、温度や衛生管理、餌にいたるまで徹底的にこだわって育てられたプレミアムポーク。赤身はしっとり柔らかく、脂はあっさりしてクセもほとんどありません。

この絶品ポークを多彩な料理で楽しめるのが市内の名店「食彩 やま文」。店主の山崎文彦さん一押しは、脂ののったバラ肉を自家製ポン酢でいただく「とんしゃぶ」。少し厚めにスライスした肉は食べ応え満点、なにより熱が入った脂はプルプルで驚くほど甘い!

ミンチ100%で作るハンバーグのなめらかさ、さらにスジ肉で作るデミグラスソースの甘みもやまざきポークの上質な脂があればこそ。本当に美味しい豚肉を食べたい人、必食です。

圖食彩 やま文 ☎ 0176-57-2953

おすすめご当地グルメ



元祖バラ火焼き

青森を代表するB級グルメのひとつ「バラ焼き」は、戦後間もない三沢で生まれた庶民の味。その「元祖」とわれる店が中央町の「赤のれん」。具材は牛バラ肉とタマネギだけで、これを特製の甘辛ダレで焼き、汁気がなくなり焼き目がついたら漬けダレにつけてさあどうぞ。ぎゅうっと濃縮された肉の旨さとタマネギの甘さは病み付きに。店舗ごとに味わいが違うので、食べ歩きにもチャレンジを。

圖三沢市観光物産課 ☎ 0176-53-5111

パイカラメン



豚バラ肉の周辺にある軟骨を柔らかく煮込んだ「パイカ」は、新・三沢名物として人気上昇中。市役所地下1階にある「レストランさつき」で味わえるのは、醤油ダレでじっくり煮込んだパイカをトッピングしたパイカラメン。ゴロリと大きな塊肉は柔らかく、プルプルの軟骨とラーメンスープも好相性。常連の間ではカレーうどんにトッピングするのめ人気とか。

圖レストランさつき ☎ 0176-53-5111 (内線 362)

みさちごぼう茶



県内一の作付け面積を誇るごぼう産地・三沢。収穫時に出る規格外のごぼうを使い、昔からごぼう農家の間で飲まれていたごぼう茶を参考に、よりおいしさを追求。切り方を工夫し、じっくりと乾燥・焙煎をかけた。熱湯を注ぐとこぼしい香りが立ち、飲めばごぼうの旨さたっぷりの滋味溢れる一杯に。茶葉とティーバッグタイプのほか、ごぼう嫌いの人も飲みやすい「ミントごぼう茶」や、女性に人気の「ルイボスごぼう茶」もあります。

圖株式会社 Growth(グロウス) ☎ 0176-52-6317