

あおもり
ご当地 **食** めぐり
AOMORI FOOD TOUR GUIDE **ガイド**

「あおもり食のエリア」
登録料理を紹介!!



決め手は、青森県産。

<https://www.umai-aomori.jp>

北の風土が育んだ 青森の旨いもの

白神山や八甲田連峰などの山々、緑豊かな森林やきれいな水、肥沃な大地を有し、日本海や太平洋、津軽海峡、さらに陸奥湾という豊かな海に囲まれている青森県。

そんな青森県は、食でも人を楽しませてくれます。

地元の人に愛されている郷土料理や、安くて旨いご当地グルメなど、

青森の旨いものをぜひ味わってみてください。

東青エリア

青森市・東津軽郡

中南エリア

弘前市・黒石市・平川市・中津軽郡・南津軽郡



あおり食のエリア

「あおり食のエリア」とは、異なる風土や伝統で青森県を6つの地域に分け、各地の郷土料理やご当地グルメを登録したものです。

三八エリア

八戸市・三戸郡



西北五エリア

五所川原市・つがる市・西津軽郡・北津軽郡



上十三エリア

十和田市・三沢市・上北郡



下北エリア

むつ市・下北郡



INDEX

- 03 あおもりのブランド食材 海の産物
- 05 あおもりのブランド食材 里の産物
- 07 東青エリア (青森市・平内町・今別町・蓬田村・外ヶ浜町)
- 09 中南エリア (弘前市・黒石市・平川市・西目屋村・藤崎町・大鱈町・田舎館村)
- 11 三八エリア (八戸市・三戸町・五戸町・田子町・南部町・階上町・新郷村)
- 15 西北五エリア (五所川原市・つがる市・鯨ヶ沢町・深浦町・板柳町・鶴田町・中泊町)
- 19 上十三エリア (十和田市・三沢市・野辺地町・七戸町・六戸町・横浜町・東北町・六ヶ所村・おいらせ町)
- 23 下北エリア (むつ市・大間町・東通村・風間浦村・佐井村)
- 25 道の駅 旨いもんみつけ!!
- 27 採れたて新鮮! 各地域の産地直売所

芳醇な旨み、深い味わい、豊かな森と北の海に育まれたトップブランドたち。

あおもりのブランド食材

海の産物

全国屈指の水産王国・青森県。

鮮度抜群！

極上の魚介類に舌鼓。

津軽海峡、日本海、太平洋と三方を海に囲まれ、さらに陸奥湾を有する青森県は、全国有数の魚介類の宝庫。世界自然遺産白神山地区や八甲田連峰など、豊かな森から流れ出る清らかなミネラルたっぷりの水は、川から海へと注がれ、海の生物たちの命を育んでいます。

豪快な一本釣りで有名な「大間まぐろ」を始め、八戸漁港では、漁獲量全国一位を誇るイカや「日本一脂がのったサバ」と言われている「八戸前沖さば」が漁獲されます。

また、県の魚に指定されているヒラメや青森の正月料理に欠かせないナマコ、芳醇な磯の香りが楽しめるホヤなど、青森の海産物は四季を通じてバラエティー豊か。また、全国的に希少な漁師の技も継承されており、その伝統漁法によって活きたまま水揚げ・出荷される下北半島の「風間浦鮫鱈」などもあります。北の荒海でたくましく育った青森の魚介類は、身が締まり旨みも抜群！全国に誇る逸品揃いです。





大間まぐろ

舌の上でとろける「黒い宝石」と呼ばれる全国のトップブランド。



ホタテ

陸奥湾で育つホタテは、うま味はもちろん、際立つ甘みと貝柱の厚みが特徴。



青森で獲れた魚介の盛り合わせ

豊かな海や湖で育った旨みたっぷりの貝類たち。

豊かな恵みをもたらす陸奥湾。そこで養殖される青森ホタテは、貝柱がぼつりと厚く、芳醇でまろやかな甘みが堪能できる青森を代表する自慢の逸品です。
また、「冬の貝の王様」と呼ばれる「ホッキ貝」は、八戸から三沢にかけての海域で漁獲され、独特のミルクのような甘さが特徴です。
さらに、津軽半島を流れる岩木川の河口にある十三湖や太平洋側に位置する小川原湖は、川からの淡水と海水がほどよく混じり合う汽水湖で、この環境はしじみの生育に最適。大粒でふりつとした食感と濃厚な出汁の旨み、栄養分たっぷりの深い味わいが全国的に評判です。



ヒラメ

津軽海峡の荒波にもまれ、身が厚く、締まっているのが特徴。「青森県の魚」に指定されている。



サバ

八戸前沖で獲れるサバは、餌が多いことや、秋口から海水温が急激に下がることで、おいしさの決め手である脂肪分が多い。



しじみ

タウリンなどが豊富に含まれている「ヤマトシジミ」。十三湖と小川原湖は全国有数のしじみの産地。



あんこう

新鮮なあんこうは、捨てる部分がほとんどなく、風間浦村では、鍋やともえなどの様々なあんこう料理が味わえる。



イカ

八戸沖合は「スルメイカ」の好漁場で、夏から秋にかけて全国からいか釣り漁船が集まる。



ホッキ貝

正式名称は「ウバガイ」。寿命が30年以上と長く、1年に約1cm成長すると言われている。



ホヤ

磯の風味が楽しめる珍味。刺身で食べるもよし、酔の物にするもよし。



ナマコ

青森県内ほとんどの地域で漁獲され、中でも陸奥湾のナマコは特に柔らかくおいしいと評価されている。



冷涼な気候、豊穡の大地。健康な土と農家の愛情が育んだトップブランドたち。

あおもりのブランド食材

里の産物

滋養たっぷりの健康野菜と、
青森生まれの地鶏や豚肉。

雪国の澄み切った空気と清らかな水、豊かな大地に恵まれた青森県は、日本一の収穫量を誇るりんごだけでなく、野菜についても全国トップクラスの生産量を誇る主要産地。昼夜の寒暖差が大きことから、甘さが凝縮されたおいしい野菜が収穫されます。夏場に「やませ」と呼ばれる冷たく湿った東よりの風が吹く太平洋側は、冷涼な気候を生かし、ごぼうやながいも、にんにくなどの栽培が盛んに行われています。

また、収穫量全国一位を誇るカシスは、丹念に一粒ずつ手摘みで収穫しています。

青森県は、これらの安全・安心な野菜や果実づくりに欠かせない健やかな土壌づくりにも力を注いでいます。

肉類では、にんにくを飼料に配合して育てた「青森シャモロック」や「奥入瀬ガリーロックポーク」、広大な放牧地でのびのび育った「あおもり短角牛」などは、高品質な青森ブランドとして全国的に好評です。





りんご

日本一の収穫量を誇る青森りんご。実の締まりが良く、みずみずしい食感と甘味・酸味のバランスが絶妙。



ごぼう

香りや風味が良く、繊維質が邪魔にならない程度に身が締まり、シャキシャキとした食感が特徴。



ながいも

首が短く肉付きの良い「ガンクミジカ」という系統が広く栽培されており、色白で粘りが強く、柔らかい肉質とアクが少ないのが特徴。



にんにく

大玉で一片が大きく、実が締まって雪のような白さが特徴。「福地ホワイト」という系統が生産されており、辛さが少なく、甘みがある。

青森県には、四季がはつきりした気候や、雪、温泉を活用するなど、知恵をしぼり工夫を重ねて生み出されたおいしさがギュッとつまった食材がたくさん。

一度途絶えかけた藩政時代からの地野菜を復活させ、地域ブランドとして育てる取り組みも行われています。

青森の
気候風土を
生かした、
こだわりの
逸品。



ふかうら雪人参

真冬まで雪下の低温で熟成させて掘り出す。甘みも栄養価も高い人参。



清水森ナンバ

藩政時代から栽培された伝統野菜を復活。まろやかな甘みと風味が特徴。



嶽(だけ)きみ

岩木山麓・嶽高原で栽培されるともろこし。生で食べられるほどの甘さ。



青森シャモロック

20年の歳月をかけて誕生。肉質はきめ細かく、濃厚でうま味成分が高い地鶏。



大鱈温泉もやし

シャキシャキの歯ざわりが特徴。温泉水で栽培する約400年続く伝統野菜。



野辺地葉つきこかぶ

ジューシーで柔らかな甘み。皮をむき、生のままかぶりつくのもおすすめ。



アビオス

「ほどいも」とも呼ばれ、じゃがいもの30倍のカルシウムを持つ。



カシス

和名は「黒房すぐり」。さわやかな酸味と独特の香りをもつ黒い果実はジャムやスイーツに。



東青 エリア

海の幸と人情を感じる味覚



青森市と東津軽郡で構成される東青エリアは、すべての市町村が、陸奥湾や津軽海峡といった海に面していることから新鮮な海の幸に恵まれています。また、八甲田連峰をいただき、山菜など四季折々の山の幸も味わえます。

平内ホタテ活御膳



養殖ホタテ生産量日本一の町のおもてなし膳。

青森市の東方に位置する平内町は、ホタテ養殖業が町の主要産業。「平内ホタテ活御膳」は、活ホタテの刺身、活ホタテのステーキ、ベビーホタテの寿司、ベビーホタテの澄まし汁、ホタテアイスが味わえる、ホタテ産地ならではのホタテづくしのご当地グルメです。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<http://www.hiranaihotate.com/>

取組団体 平内ホタテ料理推進協議会

お問い合わせ先 TEL. 017-755-2118

あおもり海道そば



陸奥湾の海沿いで生産されたそば粉を原料に。

東青地域は青森県内有数のそばの産地。津軽半島の北端、外ヶ浜町から青森市を経て、平内町を南東に進む国道280号線と国道4号線の海沿いには、夏から初秋にかけてそばの真っ白な花が咲き、通りがかる人の目を魅了させます。クローバー等の緑肥のすき込みや有機質肥料を使い、農薬を使用せず、安全・安心で環境にやさしい栽培にこだわって生産されたそばを原料に、地産地消にこだわった「あおもり海道そば」。かけそば、もりそばなどの通常のメニューはもちろん、お店によっては、そばスイーツやそば打ち体験も楽しめます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 あおもり海道そばブランド推進協議会

お問い合わせ先 TEL. 017-763-2017

味の四重奏！
青森市民のソウルフードをぜひ。

味噌をベースにカレー粉、牛乳を入れた全国でも珍しいスープ。味噌のコク、カレーの香りとまろやかな牛乳がトッピングのバターと調和した新感覚の味。



◀ 飲食できるお店は、コチラ
お問い合わせ先 協同組合青森味噌カレー牛乳
ラーメン普及会
TEL. 017-766-8663

青森味噌カレー牛乳ラーメン

青森生姜味噌おでん

北国の人情と優しさから生まれた、
身も心もあたたまる味。



戦後、青森駅前にあった一軒の屋台が、冬に青函連絡船を待つお客さんの凍えた体を少しでも温めようと、味噌に生姜をすりおろしたのが始まり。熱々の生姜味噌おでんを頬張れば、青森の人情がじんわりと染みてきます。



出典：『目で見る青森の歴史』(148ページ)
昭和22年駅前代用食店



◀ 飲食できるお店は、コチラ
詳細情報はホームページで！
<http://www.aomori-oden.com/>



取組団体 青森おでんの会(飲食店部門)
お問い合わせ先 (有)グッドフーズ TEL.017-752-1390



のつけ丼

お好みの具材を好きなだけ。
オリジナルの贅沢どんぶり！

市民の台所として昭和40年代からにぎわってきた「青森魚菜センター」。案内所などで食事券を購入し、券と引き換えにどんぶりご飯と具材をセレクト。ご飯の上にお好みの具材を好きなだけトッピングして作るのが「のつけ丼」です。市場内には、ホタテやマグロなど鮮度抜群な旬のお刺身をはじめ、イクラやすじこなどの魚卵、市場のお母さんの手作りお総菜、漬物などがズラリ。お店の人とのふれあいや、人情味あふれる会話もご馳走のひとつです。



◀ 飲食できるお店は、コチラ
詳細情報はホームページで！
<https://nokkedon.jp/>

取組団体 青森魚菜センター共進会

お問い合わせ先 青森魚菜センターのつけ丼案内所
TEL. 017-763-0085



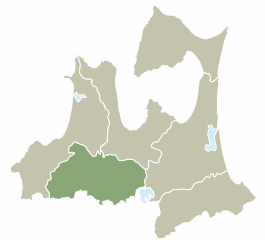
ご飯購入店目印



具材購入店目印

中南エリア

豊かな穀倉地帯に伝わる味



城下町・弘前市を中心に、黒石市、平川市、中津軽郡、南津軽郡で構成される中南エリアちゅうなんでは、古くから米やりんごの栽培が盛んに行われてきました。藩政時代から伝わる郷土料理や、かつては手に入りにくかったイカなどの貴重な海産物を余すことなく調理した家庭料理など、多彩な食文化が受け継がれています。

けの汁

津軽地方に伝わり、「津軽の七草粥」ともいわれる小正月の精進料理。



大根、にんじん、ごぼう、フキやワラビなどの山菜、油揚げ、豆腐、凍み豆腐を細かく刻んで煮込み、味噌や醤油で味付けした郷土料理。「けの汁」は、「粥の汁」が訛ったもので、無病息災を願い、小正月にいただく精進料理。また、女性たちが小正月をくつろぐために作り置きする保存食です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 津軽けの汁保存会



詳細情報はホームページで!
<http://www.hcci.or.jp/txt/kenosiru/>

お問い合わせ先

弘前商工会議所料飲観光部会
TEL.0172-33-4111

大鰐温泉もやしラーメン

歯ごたえはシャキシャキ、独特の芳香。

約400年前から温泉熱・温泉水のみで栽培される幻の伝統野菜「大鰐温泉もやし」は、独特の芳香とシャキシャキとした歯触りが特徴。町内の6店舗で提供しており、お店ごとに味付けや具材が異なるので食べ比べも楽しめます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<http://www.town.owani.lg.jp/>
(大鰐町HP)

取組団体

大鰐温泉観光協会

お問い合わせ先

大鰐温泉観光協会事務局(大鰐町企画観光課内)
TEL.0172-55-6561

りんごの街のアップルパイ

りんごの旨さをぎゅっと詰め込んだアップルパイ。

サクサクのパイ生地と地元で採れたりんごの旨さをぎゅっと詰め込んだアップルパイ。りんごの街・弘前市内では、40店舗以上ものお店があり、各店こだわりの味が楽しめます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
https://www.hirosaki-kanko.or.jp/web/edit.html?id=cat03_food09

取組団体

(公社)弘前観光
コンベンション協会

お問い合わせ先

弘前市立観光館
TEL.0172-37-5501



黒石つゆやきそば

ソース焼きそばと、そばつゆが合体!ひと口食べれば、あとひくおいしさ。

みよひめ 太平麵の黒石焼きそばにつゆをかけ、揚げ玉やネギをトッピングしたもの。昭和30年代後半、冷めた焼きそばに温かいそばつゆをかけて食べたのがはじまり。近年は、ご当地グルメとして人気です。

取組団体 黒石つゆやきそば伝紹会

お問い合わせ先 黒石商工会議所
TEL.0172-52-4316



◀ 飲食できるお店は、コチラ

詳細情報はホームページで!
<http://www.k-cci.or.jp>

肉質が柔らかい豚肉も、甘辛いタレも。旨みが凝縮されたすべての食材が弘前産。

マイルドな辛味で風味の良い唐辛子「清水森ナンバ」と弘前産りんご、津軽味噌をブレンドしたタレに豚肉をからめたもの。豚肉は岩木山の麓で育てたオリジナル「岩木高原豚」。弘前市内の提供店で、それぞれに工夫を凝らした味が楽しめます。



ひろさき豚辛焼



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 (一社)日本料理研究会
弘前調理師四條会
居酒屋 魚々家(ととや)
お問い合わせ先 TEL.0172-35-8099

平川サガリ肉料理

平川市民がこよなく愛するサガリ肉料理をご賞味あれ。



平川市民がこよなく愛するバーベキュー、いつでも家で焼肉ができる態勢が整っています。人が集まれば「にく(肉)」。そしてバーベキューの主役となる肉は、適度な脂肪と柔らかさが特徴である牛又は豚の「サガリ」(横隔膜の筋肉)が定番です。「にく(肉)」といえば「サガリ」、平川市民のソウルフード「サガリ」を使用し、各店舗が工夫を凝らした料理をぜひご賞味ください。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

詳細情報はホームページで!
<https://hirakawasagari.com/>

取組団体 一般社団法人平川サガリ研究会
お問い合わせ先 一般社団法人平川サガリ研究会 TEL.0172-88-6808

白神ジビエ料理

ジビエ初心者でも食べやすいクマ肉料理。

年々各地で人気の高まっているジビエ料理。西目屋村では食肉処理施設で数日間熟成した「クマ肉」を調理提供しています。熟成することで肉は柔らかく、味に深みがあります。ブナの里白神館宿泊プランや道の駅津軽白神レストランで味わうことができる「白神ジビエ料理」をぜひご堪能ください。

取組団体 一般財団法人ブナの里白神公社
お問い合わせ先 一般財団法人ブナの里白神公社
TEL.0172-85-2911



◀ 飲食できるお店は、コチラ



八戸せんべい汁



三八八 エリア

魚介類料理と粉料理の競演



「B-1グランプリ発祥の地」八戸の今や全国区となったご当地グルメ。

肉や魚、キノコ、野菜などととっただし汁に、小麦粉と塩で作った南部せんべいをパリンパリンと割り入れて煮込む八戸地方の郷土料理。汁物用に開発されたせんべいは、煮込んでも溶けにくく、モチモチとした食感は、まるでパスタのアルデンテのよう。旨みが凝縮したスープとの相性も抜群です。八戸市内には約200軒の提供店があり、食べ比べが楽しめます。八戸せんべい汁は、文化庁による令和4年度「100年フード」に認定されました。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<https://www.senbei-jiru.com/>

取組団体 八戸せんべい汁研究所

お問い合わせ先 Mail : labo@senbei-jiru.com

八戸市と三戸郡で構成される三八八^{さんぱちやち}エリアは、日本有数の水揚げ量を誇る八戸漁港を有し、新鮮な魚介類を使った料理が自慢です。また、小麦粉やそば粉を使用した「せんべい」や「かつげ」など、地域特有の粉料理の食文化も息づいています。

ま え お き 八戸前沖さば料理

脂のりと鮮度が自慢!
これ、ホントにサバ?

本州最北端のサバ漁場である八戸沖では、例年、秋口になると海水温が急激に下がるため、脂肪分の多いサバが水揚げされます。特に大型のサバは銀鯖と呼ばれ、脂の乗りも格別です。シメサバ、押し寿司等の定番の他に、サバしゃぶ、串焼き、サバカレーなど地元ならではの珍しいメニューも満載です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<https://www.8saba.com>

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

八戸商工会議所
TEL.0178-43-5111



八戸ばくだん

ひと口頬張れば、
口の中でおいしさが炸裂!

八戸港で水揚げされたイカをさいの目状に切り、生姜と田子産にんにくで作った特製醤油だれに漬け込み、イクラと卵黄を乗せたご当地丼。ワサビ醤油でいただく海鮮丼とはひと味違い、にんにく醤油風味のイカに卵黄がまるやかにからみ、ぶちぶちしたイクラがアクセントとなった絶妙な味!



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体

青森県どんぶり研究会

お問い合わせ先

TEL.0178-47-3575

八戸ブイヤベース



八戸の魚介類をふんだんに使用。
一皿で二度おいしさが楽しめるのが八戸流。

ブイヤベースは、フランス・マルセイユ発祥の、魚介をふんだんに使用した料理。本場マルセイユでは「ブイヤベース憲章」というものもあり、厳格に定められたルールを守り提供されています。一方、「八戸ブイヤベース」は、八戸港に水揚げされる約600種類とも言われる豊富な魚介類を多くの方々楽しんでいただくことを目的に2012年に誕生した、八戸でしか食べることでできない新・定番料理です。毎年、魚介類が豊富な冬期間には「八戸ブイヤベースフェスタ」が開催され、八戸市内外から多くのお客様が訪れて街が賑わいます。



◀ 飲食できるお店は、
コチラ



詳細情報はホームページで！
<https://www.hhrp.jp/blog/>

取組団体

八戸ハマリレーションプロジェクト

お問い合わせ先

info@hhrp.jp



八戸らーめん

長年愛されてきた「懐かしの昔味」

初めて食べたのに、なぜか懐かしく感じる。心まで温かくなる八戸らーめん。スープには、鶏ガラと地元食材をふんだんに使い煮干しでダシをとる、あっさりした醤油味。手揉みの細縮れ麺が特徴。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで！
https://buy8.8cci.or.jp/bu8_supporter/hachinohe-ramen/

取組団体

八戸らーめん会

お問い合わせ先

八戸商工会議所
TEL.0178-43-5111

高い知名度を誇る、五戸自慢の特産品。

馬肉といえば五戸、と言われるほど、県内外でも高い知名度を誇る、五戸自慢の特産品。別名桜肉とも呼ばれ、一説には馬肉の赤みが桜の花を想像させることに由来していると言われます。馬肉料理の定番として馬肉鍋や刺身、「義経鍋」と言われる焼肉、さらにしゃぶしゃぶなどもおすすめです。馬肉は低カロリー、低脂肪、低コレステロール、高タンパク質と、栄養価が高いうえに食べても太りにくいことから、ヘルシーなお肉として人気があります。

五戸 馬肉料理



ウニとアワビを使った、磯の香り漂う潮汁。

階上町の郷土料理「いちご煮」は、ウニとアワビを贅沢に使用した風味豊かな潮汁。もともとは、漁師の浜料理でした。乳白色の潮汁に沈むウニの姿が、朝もやのなかにかすむ野イチゴに似ていることからその名がつけられたとされています。海の幸の旨みが、お椀の中に凝縮された上品な料理です。

いちご煮



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 五戸町観光協会

お問い合わせ先 TEL.0178-62-7155



詳細情報はホームページで！ <http://www.gonohe-kankou.jp>



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 階上町商工会

お問い合わせ先 TEL.0178-88-2045

田子ガーリックステーキごはん

田子町の魅力を堪能できるランチ。

田子町が誇る食材、「にんにく・肉・米」を使った、にんにくフルコースランチ。ウエルカムドリンク、前菜、メイン料理、食後のデザートがセットになっています。前菜はにんにくをテーマにした創作料理を味わえ、メイン料理はステーキ鍋で肉を焼き、3種類のトッピングをしたシャリに巻いて食べる、肉巻き寿司です。肉は田子牛をはじめ、豚肉、鶏肉の3種類。全て田子町産を使用しており、デザートは、にんにくを使用したガーリックアイスを楽しめます。にんにくをはじめとする田子町の魅力を堪能してください。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで！
<https://www.takkogarlicsteak.com>

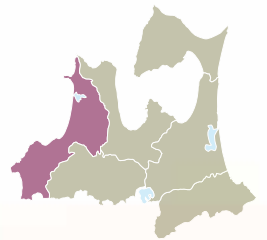
取組団体 田子ニンニク料理推進協議会

お問い合わせ先 田子ニンニク料理推進協議会
(田子町役場商工振興課内)
TEL. 0179-20-7114



西北五エリア

日本海の幸、山と湖の恵み。



鱈ヶ沢ヒラメのツケ丼



極上ヒラメを、どんぶりでいただく至福。

ほぼ1年を通して水揚げされる鱈ヶ沢産のヒラメは、白神山地の清流が流れ込む日本海が育んだ極上品です。「鱈ヶ沢ヒラメのツケ丼」は、そんな良質なヒラメをぜいたくにツケにし、たっぷりご飯に盛り付けたご当地丼。各提供店が工夫を凝らした独自の漬けだれによって風味や趣が異なるので、食べ比べるのも楽しみ。特に12月～1月は脂がのり、身の締まりも良く、最高においしい時期です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!

<http://www.ajiiku.jp/dukedon.html>

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

鱈ヶ沢町政策推進課 TEL.0173-72-2111

鱈ヶ沢イトウ料理

「川のトロ」と呼ばれる、
幻の高級魚を食す。

白神山地の沢水で養殖される鱈ヶ沢産のイトウ。川のトロとも呼ばれ、鮭よりも淡白でくせがなく、どんな料理とも相性抜群。鱈ヶ沢町の提供店では、活き造り、刺身、寿司、味噌焼き、鍋料理、皮の唐揚げなど、様々な調理法で1年を通して召し上がれます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体

鱈ヶ沢町農林水産課

お問い合わせ先

TEL.0173-72-2111

五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡で構成される
西北五エリア。日本海に面した沿岸部では、
豊富に水揚げされる魚や海藻を使った料理が充実しており、
内陸部では、農耕行事の際の米や餅を使った料理が
受け継がれています。



13種類のお山の宝たちが奏でるハーモニー。

五所川原特産品のつくね芋の団子とキノコ類、タケノコ、ごぼう、豚のバラ肉、凍み豆腐など、13種類の具材をふんだんに使ったやさしい味わいの汁料理。肉質がきめ細かく粘りが強いつくね芋の団子は、モチモチ・シコシコの食感。地元で愛されてきたキノコ汁をベースにした旨みが凝縮されただし汁がトロリと絡み、相性も抜群です。しみじみと味わい深く、里の恵み、お山の宝が詰まったヘルシーな逸品をぜひ!



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体

五所川原商工会議所女性会

お問い合わせ先

TEL.0173-35-2121

じゅうさんご

十三湖しじみラーメン

しじみのエキスが醸し出す旨みと抜群の風味。

十三湖の特産品・ヤマトシジミを使った塩ベースのラーメン。しじみのエキスがたっぷりのスープは濃厚な旨みで、トッピングのヤマトシジミはプリプリの食感。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

お問い合わせ先

五所川原市地域物産振興課
TEL.0173-35-2111



深浦マグロステーキ丼



マグロは大間だけじゃない! を宣言。

ほどよく脂が乗り、味の良さにも定評のある深浦産の天然本マグロ。そのマグロを刺身、片焼き、両面焼きにし、3つの小どんぶりを楽しむ御膳。マグロと地元産食材の美味しさを一層引き出した、こだわりの一品です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

詳細情報はホームページで!
<https://www.fukauramaguro.com>

取組団体 深浦マグロ料理推進協議会

お問い合わせ先 TEL.0173-74-2111



中泊メバルちゃんこ鍋

冬期限定の「相撲めし」をどうぞ。

中泊町は、知る人ぞ知る、相撲の町。また、高級魚メバル(ウスメバル)の水揚げ量が青森県ナンバーワンで、最近は「メバルの町」としても売り出し中。その「メバル」と「相撲」をコラボして開発したのが、冬限定(11月~3月)の「おひとりさまメバルちゃんこ鍋定食」(正式名称:中泊メバルちゃんこ鍋、略称:メバちゃん鍋)です。相撲にまつわるキーワードをモチーフにして料理内容を設計した、ユニークな新・ご当地グルメを、厳冬の中泊町でぜひどうぞ。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

詳細情報はホームページで!
<https://www.nakodomarimebaru.com>

取組団体 中泊メバル料理推進協議会

お問い合わせ先 中泊町水産商工観光課 TEL.0173-57-2111

中泊トマト海鮮ラーメン

地場産完熟トマトを使ったイタリアンなラーメンをぜひどうぞ。

中泊町の食材は、海産物(メバル・イカ)だけじゃない! トマトを始めとした農産物も自慢の逸品! 地場産トマトを使って作った自家製トマトスープに、地場産&手作りの「メバルソーセージ・イカ天かまぼこ」をトッピングした、非常に珍しい「トマト海鮮ラーメン」です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

詳細情報はホームページで!
<https://www.nakodomarimebaru.com>

取組団体 中泊メバル料理推進協議会

お問い合わせ先 中泊町水産商工観光課
 TEL.0173-57-2111

つがる市の新名物!

つがる市産のにんにくをふんだんに使用した万能調味料、にんにく塩麴を使用した「つがるにんにく塩こうじ鍋」です。ニッポン全国鍋グランプリ2020で3位入賞!雪国・津軽の大地の恵みをぎゅっと詰め込んだ美味しい鍋ができました。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<https://r.goope.jp/tugaru/free/ninnikusiokouji>

取組団体 つがる市商工会

お問い合わせ先 TEL.0173-42-2449

つがるにんにく塩こうじ鍋



げきうま

激馬かなぎカレー

噛みしめるほどに旨みがじわ～。
高菜漬もアクセント。

古くから馬産地として知られる旧・金木町で生まれた「激馬かなぎカレー」は、馬肉をじっくりと煮込みスパイスを効かせたもの。馬と「激うま」と掛け合わせたネーミングもユニークで、福神漬の代わりに高菜の漬物が添えられているのも特徴です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<http://wandono-ekisya.com>

取組団体 NPO法人かなぎ元気倶楽部

お問い合わせ先 赤い屋根の喫茶店「駅舎」 TEL.0173-52-3398

中泊メバルの刺身と煮付け膳

高級魚「津軽海峡メバル」をどうぞ。

青森県のナンバーワンの水揚げ量を誇る「津軽海峡メバル」(ウスメバル)を一尾まるまる使用したおもてなし膳。お頭付きの「刺身姿盛り」と「熱々の煮つけ」、出汁の効いた「潮汁」、イカソーメンも付いてます。中泊町でなければ食べられない新しいご当地グルメです。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<https://www.nakadomarimebaru.com>

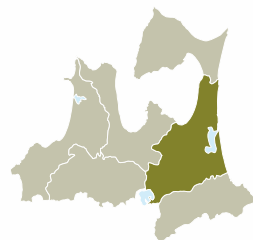
取組団体 中泊メバル料理推進協議会

お問い合わせ先 中泊町水産商工観光課
TEL.0173-57-2111



上十三エリア

大地の恵みを活かす知恵



十和田市、三沢市、上北郡で構成される上十三エリアは、「やませ」が吹く夏場の冷涼な気候を生かした畑作が盛んです。全国トップクラスの生産量を誇るながいも、にんにく、ごぼうを始め、十和田湖や小川原湖の特産品を使った料理も豊富です。

十和田バラ焼き



地元民が愛したソウルフードが全国へ。

牛バラ肉の旨味と醤油ベースの甘いタレがからみ合い、その美味しさがしみ込んだ大量のタマネギの甘みを最大限に引き出す鉄板料理。豚バラや馬バラなどを使ったバラ焼きもあり、市内色々な飲食店で味わえます。おいしさのポイントは、肉1に対して1.5のタマネギを使うこと。あめ色に色づいたタマネギから肉の旨みがジュワ〜と溢れます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

詳細情報はホームページで!
<https://www.barayaki.com>

取組団体 十和田バラ焼きゼミナール

お問い合わせ先 TEL.0176-25-7758

三沢基地 くうじからあ 空自空上げ

三沢市特産のごぼうと にんにく、県産鶏肉を 使用した新しいご当地グルメ

全国の航空自衛隊では、各基地の給食で提供される鶏の唐揚げを、航空自衛隊全体でより上を目指すとする意味を込めて「空上げ(からあげ)」と呼称しており、全国の各基地で特色ある空上げのレシピを公開しています。「三沢基地空自空上げ」は、三沢市の特産品であるごぼうとにんにく、さらには県産鶏肉を用いて作られる三沢市の新しいご当地グルメです。市内の各店舗ごとに、空自三沢基地隊員食堂のレシピを再現した「オリジナル」と、市内店舗ごとの個性あふれる独自レシピで作られた「アレンジ」を1年を通して楽しみいただけます。

取組団体

三沢市産業観光課、(一社)三沢市観光協会、
航空自衛隊三沢基地

お問い合わせ先

三沢市産業観光課
TEL.0176-53-5111 (内線523)



◀ 飲食できるお店は、コチラ

詳細情報はホームページで!
<https://www.city.misawa.lg.jp/index.cfm/8,0,29,652,html>



パリパリ食感と熱々チーズが絶妙!

戦後、三沢基地の米国人からのアドバイスで考案されたという日米合作のB級グルメ。餃子の皮でくるんだチーズをカラッと揚げたシンプルながらも市民に愛される「三沢のソウルフード」。ケチャップやチリソースなどお好みの味とのコラボも楽しめます。



チーズロール



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<https://kite-misawa/eat/cheeseroll/>

取組団体

(一社)
三沢市観光協会

お問い合わせ先

TEL.0176-59-2311



十和田おいらせ餃子

地元のこだわり食材を包み込んだ餃子。

にんにくの粉末を飼料に混ぜて育てた「奥入瀬ガーリックポーク」と地元が誇る「プレミアムにんにく」、キャベツなど地元食材がぎっしり。「スタミナ源タレ」を下味にしたオリジナルの美味しさ。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<http://www.oirase-soba.com/gyoza.html>

取組団体

十和田産食材活用
協議会

お問い合わせ先

奥入瀬フーズ
TEL.0176-72-3113

三沢ほっき丼

期間限定!三沢産ホッキ貝を使ったどんぶり。

三沢産のホッキ貝は、肉厚で豊かな香りと甘みが特徴。三沢市内の飲食店では、ホッキ貝を使った丼物を12月3日~3月末まで提供。煮る、炒める、揚げるなど、店舗ごとに様々な食感と味わいを楽しむことができます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<https://kite-misawa.com/eat/hokki-don/>

取組団体

三沢市ほっき料理会

お問い合わせ先

三沢市産業観光課
TEL.0176-53-5111(内線523)



「パイカ」の正体は豚バラ軟骨!?

パイカとはコリコリまたはトロトロした食感が絶妙なコラーゲンを含んだ豚バラ軟骨肉のこと。メニューは醤油の他、赤ワインやトマトでじっくり煮込んだ角煮風、ラーメン、鍋、丼などバリエーション豊かに楽しめます。



三沢パイカ料理



のへじ北前ラーメン

「カワラケツメイ」入りのご当地ラーメン。

野辺地町特産の薬草茶「カワラケツメイ」の粉末を練り込んだ細縮れ麺と鶏ガラや陸奥湾ホタテでだしをとった黄金色のスープ、鶏チャーシューが特徴。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 三沢市産業観光課

お問い合わせ先 TEL.0176-53-5111(内線523)



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 野辺地町観光協会

お問い合わせ先 TEL.0175-64-9555



七戸バーガー

地元の食材が詰まった
オリジナルバーガー。

自然豊かな七戸町の食材を地元ベーカリーで焼いたパンズにはさんだ「地産地消」バーガー。パテは県産牛、豚、鶏肉を使用。地元産トマト、ながいも、にんにくのいずれか1品以上を使うのが基本形。アレンジは色々で、トマトベースのソースやそばパテなど種類も豊富です。全店舗事前予約が必要です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 七戸バーガー協議会

すみれ
お問い合わせ先 TEL.0176-62-5825



おいらせだるま芋 へっちちよこ汁

おいらせの郷土料理、
ながいもすいとん。

町の特産品、たるま芋（ながいもの一種）をへっちちよこ（おへそ）形にした芋もちのすいとん、スープリとからみモチモチ&ツルツとした食感で、郷土料理に地元の食材を加えたご当地グルメです。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体

おいらせ町観光物産協会

お問い合わせ先

おいらせ町商工観光課
TEL.0178-56-4703

宝湖わんこ丼

小川原湖の旬を味わう
ミニ丼たち。

小川原湖の旬の味覚と東北町特産の野菜を素材として作られた宝湖わんこ丼。しじみの貝殻を練りこんだ器で三種類のミニ丼を味わえるのが特徴。小川原湖産シラウオ、ワカサギ、しじみや東北町の野菜が工夫をこらした調理をされて盛り付けられます。旬の素材を使用しているため、メニューは季節で異なります、何度でも楽しめます。各店で丼の内容が異なるため、食べ歩きもオススメです。



飲食できるお店は、▶
コチラ



※写真はイメージです。

取組団体

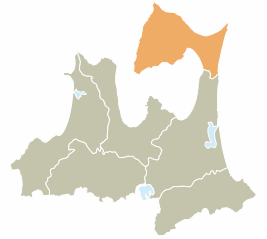
宝湖活性化協議会

お問い合わせ先

東北町商工観光課 TEL.0176-56-3111

下北エリア

本州最北端で味わう絶品料理



むつ市と下北郡で構成される下北エリアは、太平洋、津軽海峡、陸奥湾と3つの海に囲まれていることから、マグロやイカ、海藻など豊富な魚介類を使った料理が味わえます。また、雑穀、芋、粉類を使った素朴な料理や、自衛隊大湊基地直伝のご当地グルメも受け継がれています。

大間まぐろ料理

津軽海峡の荒海が育んだ、最高級ブランド。

2019年の豊洲市場の初競りで、278kgのマグロに史上最高値の3億3360万円の値がついたことでも話題を呼んだ大間まぐろ。津軽海峡の荒海で育ったクロマグロは、身の締まりと脂のりが最高。トロ部分は、まるで高級和牛のような霜降りで、上品な脂の甘みが舌の上でとろけます。地元大間では、マグロ丼や定食のほか、ほほ肉の揚げ物、横隔膜や喉の焼き物など産地ならではの絶品珍味が味わえます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

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



大湊海軍コロツケ

サクツとかじれば、下北の「うまい!」がぎゅー。

明治時代、現在のむつ市大湊地区に駐屯した旧海軍の食事に出されていたコロツケのレシピを再現したもの。ビーフ、チキンのほか、ホタテ、ウニ、イカなど下北産の食材をふんだんに使い、ヘット(牛脂)で揚げるのが特徴。ヘットは香り良くカラッと揚がり、風味も抜群。下北の食の豊かさが実感できます。揚げ油のヘット配合率は提供店によって異なり、高いほどこってりした味わいになります。ぜひ食べ比べてみてください!



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 大湊海軍コロツケ普及会
お問い合わせ先 大湊海軍コロツケ普及会事務局
TEL.0175-31-0244



下北みそ貝焼き

ホタテや海藻など、海の恵みを卵でふんわりとして。

江戸時代、ホタテ貝を鍋代わりにし、だしと魚の切り身を入れ、自家製の味噌を溶いて作った漁師料理が伝わったとされています。下北地方の貝焼きは、布海苔や松葉などの海藻と、ウニ、イカ、ホタテなど海の幸たっぷりの具材が入っているのが特徴です。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体 みそ貝焼き普及研究会
むつ商工会議所
お問い合わせ先 TEL.0175-22-2282

かいじ 大湊海自カレー



本物の部隊の味が味わえる!

海上自衛隊では長い航海の際、外の景色がほとんど変わらないため、曜日感覚がなくなってしまうことがあることから、毎週金曜日はカレーライスを食べる習慣があるそうです。海上自衛隊大湊基地所属の部隊も、それぞれに独自のカレーレシピを持っており、そのこだわりの味が隊員の任務を支えています。大湊海自カレーは、海上自衛隊大湊基地所属の各部隊秘伝のレシピをむつ市内の各店舗に直接伝授し、それぞれの艦長や司令から認定を受けたカレーのことで、市内飲食店で味わうことができます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体

大湊海自カレー普及会



詳細情報はホームページで!
<https://oominato-kc.com>

お問い合わせ先

大湊海自カレー普及会事務局
(むつ市経済部・観光シティプロモーション推進課内)
TEL.0175-22-1111

多彩な食材と料理人のこだわりで 楽しさ美味しさ満載!

県魚である天然ヒラメをメイン食材とし、東通村が誇る地場産食材オールスターズ(十割そば、松藻、ブルーベリー、東通牛、タコ、ほうれん草、ながいも、お米“ほっかりん”、布海苔等)を駆使してメニュー化した、おもてなしコース料理。メインは、「天然ヒラメの刺身5点盛り」「天然ヒラメの特製三段重」「天然ヒラメのファイヤーグルメ」の天然ヒラメ三部作です。神経締めと活締めによる食感の違いや、様々な調理法による味わいの違いをお楽しみください。



◀ 飲食できるお店は、コチラ



詳細情報はホームページで!
<http://www.higashidoorihirame.com>

取組団体

東通ヒラメ料理推進協議会

お問い合わせ先

東通ヒラメ料理推進協議会事務局(東通村商工観光課内)
TEL.0175-27-2111

東通天然ヒラメ刺身重

そらから 大湊 Sora 空っ!

カリッと一口!ジュワツとジューシー!70グラムに大満足!



全国の航空自衛隊では、各基地の給食で提供される鶏の唐揚げを、航空自衛隊全体でより上を目指すとする意味を込めて「空上げ(からあげ)」と呼称しており、全国の各基地で特色ある空上げのレシピを公開しています。2018年7月26日にデビューした「元祖大湊Sora空っ!(そらから)」は、むつ市に所在する第42警戒隊で食べられている「空上げ」の名称で、青森県産のすりおろしりんごごとに入れた醤油ベースのタレに70グラムの下北半島産の鶏肉を一晩漬け込み、二度揚げで仕上げています。「元祖大湊Sora空っ!」と、第42警戒隊に関連づけた「店舗オリジナル大湊Sora空っ!」の2種類のメニューを市内5店舗で食べることができます。



◀ 飲食できるお店は、コチラ

取組団体

大湊Sora空っ!普及会

お問い合わせ先

大湊Sora空っ!普及会事務局
(むつ市経済部・観光シティプロモーション推進課内)
TEL.0175-22-1111

あんこう 風間浦鮫鰯料理

他にはない、貴重なあんこうの刺身の食感を楽しめます。

風間浦鮫鰯は、刺し網漁法や空釣り延縄漁法で漁獲され、漁場が近く、一匹一匹丁寧に取り扱われることで、生きたまま水揚げされることが最大の特徴。風間浦村では、鮫鰯鍋やとも和えはもちろん、鮮度抜群だからこそできる刺身やあん肝刺し、唐揚げなど、かつては地元でしか食されていなかった鮫鰯料理を、12月~3月限定で提供しています。

取組団体

ゆかい村風間浦鮫鰯ブランド戦略会議

お問い合わせ先

風間浦村役場産業建設課
TEL.0175-35-2111



◀ 飲食できるお店は、
コチラ



1 道の駅なみおか
「アップルヒル」



アップルヒル
オリジナルアップルパイ

地元のリンドを使った手作りスイーツやジェラート、つがるロマンを練りこんだ道草庵の玄米そばなど。

☎〒038-1331 青森市浪岡女鹿沢野尻2-3
📅1月1日 ☎0172-62-1170

2 道の駅浅虫温泉ゆ〜さ浅虫
「ゆ〜さ市場」



あつふるじゅ〜す

野菜、りんご、あおもり米、黒房すぐり加工品など。

☎〒039-3501 青森市浅虫蛸谷341-19
📅2月に2日間臨時休業 ☎017-737-5151

3 道の駅たいらだて
「Oh! だいは」



ひらめ漬け丼

地元の特産品や地元で生産された野菜などの農産物の他、季節ごとの山菜など。

☎〒030-1402 外ヶ浜町平館太郎右工門沢1-3
📅毎週火曜日 ☎0174-25-2092

4 道の駅いまべつ
「半島プラザアスクル」



いまべつ牛ステーキ

地元産のもずくの粉末を練りこんだ、もずくうどんや海産物加工品、黒毛和牛のいまべつ牛、奥津軽いのしし肉など。

☎〒030-1505 今別町大川平清川87-16
📅年中無休 ☎0174-31-5200

5 道の駅みんまや
「竜飛岬」



津軽半島最北端の地
到達証明書

海峡味処「紫陽花」では、昆布やひらめ、たこ、ウニなどの海鮮料理が人気。

☎〒030-1711 外ヶ浜町三厩龍浜99
📅営業期間中無休・冬期閉鎖有り ☎0174-38-2301

6 道の駅ひろさき
「サンフェスタいしかわ」



トマトるジュース

りんごを始めとする果物や野菜、りんご加工品、山菜、農産物加工品、民芸品など。

☎〒036-8124 弘前市石川泉田62-1
📅12月31日～1月3日 ☎0172-92-3366

7 道の駅いかりがせき
「津軽関の庄」



自然薯たご焼き

自然薯や自然薯加工品、マルメロチキンカレーなどの加工品、杉やヒバの木製品も。

☎〒038-0101 平川市碓ヶ関碓石13-1
📅12月31日～1月1日 ☎0172-49-5020

8 道の駅いなかだて
「弥生の里」



りんごジュース

地元でとれたりんごジュースや米などの農産物の他、果物・山菜など。

☎〒038-1111 田舎館村高樋八幡10
📅12月31日午後～1月1日 ☎0172-58-4411

9 道の駅津軽白神
「Beechにしめや」



白神十割天ざるそば

西目屋産のそばの他、白神の山々で採れる季節の山菜、きのこ、野菜、加工品など地元の産品が豊富。

☎〒036-1411 西目屋村田代神田219-1
📅年中無休 ☎0172-85-2855

道の駅

地域のグルメが勢揃い!!

道の駅

旨いもん
みつけ!!



10 道の駅なんごう
「グリーンプラザなんごう」




紫福の時

旬の青果や地域の加工品が豊富。南郷蕎麦、ブルーベリー大福「紫福の時」が人気。

☎〒031-0114 八戸市南郷中野館野4-4
📅1月1日～1月2日 ☎0178-82-2902

11 道の駅さんのへ
「SAN・SUN産直ひろば」




ひつまみ、串もち

旬の野菜や果物、お母さん手作りのお惣菜や和菓子等、豊富に取り揃えております。店内食堂「ほがらかSAN」では、ひつまみや串餅が人気です。

☎〒039-0141 三戸町川守田西張渡39-1
📅12月31日～1月2日 ☎0179-22-0600-0179-22-3266

12 道の駅はしかみ
「階上ふるさとにぎわい広場」




階上早生乾そば

新鮮な野菜や魚介類の他、いちご煮やウニの缶詰、階上早生そば粉や加工品など。

☎〒039-1201 階上町道仏耳ヶ塚3-3
📅12月31日～1月1日 ☎0178-88-1800

13 道の駅しんごう
「間木の平グリーンパーク」




牛乳特濃ソフトクリーム

飲むヨーグルトなどの乳製品と肉製品。豊富な山菜と農産物。具だくさんのきんか餅もオススメ。

☎〒039-1801 新郷村戸来雨池11-2
📅毎週水曜日(夏休み期間は営業)11月中旬～4月下旬(冬期閉鎖)
☎0178-78-3333

14 十三湖高原
「トーサムグリーンパーク」




しじみ加工品

しじみエキスを使った健康食品をはじめ、活しじみ、しじみラーメン、青森ヒバ加工品など。

☎〒037-0401 五所川原市相内実取287-1058
📅年末年始 ☎0173-62-3556

15 道の駅もりた「アースストップ」
JA直売所「おらほのめへ」




干しもち

新鮮な野菜や果物の他、手づくりハムなどの地元食材を使った加工品、干し餅など。

☎〒038-2817 つがる市森田町床舞稚桜4-1
📅無休 ☎0173-26-4477

16 道の駅ふかうら
「かそせいか焼き村」




新鮮野菜

深浦近海でとれた潮の香りが残る新鮮海の幸、白神山地の麓で育った新鮮野菜、山菜など。

☎〒038-2411 深浦町風合瀬上砂子川1144-1
📅12月31日～1月3日 ☎0173-76-3660

17 道の駅つるた
「鶴の里あるじや」




スチューベン

地元の特産品であるりんごやスチューベンの加工品やスチューベンワインや地酒などが充実。

☎〒038-3524 鶴田町境里見176-1
📅1月1日 ☎0173-22-5656

18 道の駅こどもり
「ポントマリ」




中泊メバル膳

地元で採れた水産加工品や青森県ナンバーワン!の水揚げを誇るメバル関連商品を取り揃えています。

☎〒037-0300 中泊町小折腰内45
📅無休、ただし11月上旬～4月下旬(冬期閉鎖)
☎0173-27-9300

19 道の駅とわだ
「とわだびあ」




黒にんにくソフト

にんにくやながいもなどの新鮮な農産物をはじめ地元農産物の加工品など。農アイスは人気商品。

☎〒034-0051 十和田市伝法寺平窪37-2
📅年中無休 ☎0176-28-3790

20 道の駅奥入瀬
「奥入瀬ろまんパーク」




のもヨーグルト

地元の生乳で作るのもヨーグルトやソフトクリームをはじめ、奥入瀬ビールなど。

☎〒034-0301 十和田市奥瀬堰道39-1
📅12月31日～1月1日 ☎0176-72-3201

21 道の駅みさわ
「斗南藩記念観光村」




エアフォースバーガー

にんにく味噌、ほっき味噌、ごぼうの漬物、ごぼうそば、パイカカレーなどの特産品が豊富。

☎〒033-0164 三沢市谷地頭4丁目298-652
📅12月31日～1月1日 ☎0176-59-2711

22 道の駅しちのへ
「七戸文化村」




地元生産者の特製お菓子

ながいもやにんにくなどの地元野菜から、にんにくみそなどの加工品、裂織などの伝統工芸品まで。

☎〒039-2501 七戸町荒熊内67-94
📅1月1日、3月31日 ☎0176-62-5777

23 道の駅ろくのへ
「メイフルふれあいセンター」




シャモロックカレー

町特産の大玉にんにくやながいもなどの農産物の他、特産の野菜を使用した加工品、肉製品など。

☎〒039-2371 六戸町犬落瀬後田87
📅12月31日～1月3日 ☎0176-55-4134

24 道の駅よこはま
「菜の花プラザ」




菜の花関連商品

菜の花関連商品をはじめ、じゃがいもなどの農産物、陸奥湾産活ホタテ、手づくり加工品が充実。

☎〒039-4143 横浜町林ノ脇79-12
📅火曜日(祝日の場合は翌日) ☎0175-78-6687

25 道の駅おがわら湖
「湖遊館」




小川原湖産大和しじみ

地元産の新鮮野菜が人気。小川原湖産大和しじみや佃煮、ガニ汁缶詰など湖の特産品が満載。

☎〒039-2401 東北町上野南谷地122
📅年末年始 ☎0176-58-1122

26 道の駅わきのさわ
「リフレッシュセンター鱈の里」




焼干しざば

真冬にとれた真鱈の干鱈や、焼干、漁師の味噌、焼干ラーメン、陶芸品、下北の動物のパスポートカードなど。

☎〒039-5323 むつ市脇野沢七引1201-5
📅12月～3月冬季休業 ☎0175-44-3252

27 道の駅かわうち湖
「野平高原交流センター」




黒豆ソフト

青森ヒバの加工品、けいらん、宇賀焼、黒豆ソフトなど地元商品が満載。

☎〒039-5201 むつ市川内町福浦山314
📅毎週木曜日(祝日の場合は営業する場合あり)、11月下旬～4月中旬(冬期閉鎖)
☎0175-38-5108

※季節により販売していない場合がありますので、ご了承ください。

東青エリア

青森市・東津軽郡

3 ほたて広場



活ホタテ

大好評の活きた青森ホタテ貝やホタテ加工食品も色々取り揃えております。

☎〒039-3372 平内町土屋鍵懸56
 ☎水曜日、年末年始 ☎017-752-3220

1 アグリショップ「ぶんべい」



日替わり弁当

農家のお母さんが手作りする日替わりお弁当(要予約)や昔ながらのお惣菜・漬物が人気です。

☎〒030-0841 青森市奥野4丁目15-32
 ☎月曜日 ☎017-775-2372

2 JAあすなろ直売センターの会



トマト、きゅうり、なす、いんげん

地元で生産された新鮮で安全安心な野菜を販売しています。その他、りんごや花卉、加工品などを提供しています。

☎〒038-0058 青森市羽白富田188-4
 ☎年末年始 ☎017-787-1988

4 蟹田駅前市場 ウェル蟹



オリジナルアイスクリーム

地元産の鮮魚と野菜、食堂ではシャモロックラーメン、東青5つの特産品を取り入れたオリジナルアイスクリームも販売中です。

☎〒030-1309 外ヶ浜町上蟹田34-1
 ☎1月1日～1月3日・火曜日・隔週水曜日(食堂) ☎0174-31-1112

5 地場産品等販売所「なもわーも」



海峽半島今別サーモン(半身冷凍)

今別産の地場産品等を取り揃え販売。季節の野菜・果物、加工品、前浜で採れた「モズク」や「サーモン(冷凍)」等販売。

☎〒030-1502 今別町今別今別113-3
 ☎土曜日・日曜日・1月～5月 ☎0174-35-2014(今別町商工会)

6 げんき畑

☎〒030-0944 青森市筒井1丁目4-19 ☎017-741-7174
 ☎毎週日曜日定休

7 JA青森 平内支店 新鮮野菜・花卉直売所

☎〒039-3321 平内町小湊小湊64-1 ☎017-755-4146
 ☎日曜日・祝祭日

8 村の駅 よもっと

☎〒030-1212 蓬田村阿弥陀川1沙干106 ☎0174-31-3115
 ☎1月1日～1月3日

9 よもぎた物産館 マルシェよもぎた

☎〒030-1203 蓬田村郷沢浜田地内 ☎0174-31-3040
 ☎11月～4月は火曜日、1月1日～1月3日

10 ダイサン商事

☎〒030-0954 青森市駒込月見野290 ☎017-743-0576
 ☎1月1日～1月10日

11 有限会社 渋谷種苗店

☎〒030-0852 青森市大野玉島30-8 ☎017-729-4545
 ☎日曜・年末年始

12 直売所ふんちゃ(無人)

☎〒039-3361 平内町藤沢上落98 ☎017-752-3220
 ☎12月～6月

中南エリア

弘前市・黒石市・平川市・
 中津軽郡・南津軽郡

14 ANEKKO 総合交流拠点 施設直売所「野市里」



ぶりん&ロールケーキ

ブランドとうもろこし「嶽きみ」や嶽きみスイーツ、青森りんご、新鮮な果物や野菜をお手頃価格で提供。

☎〒036-1341 弘前市宮地川添77-4
 ☎無休 ☎0172-82-1055

13 ふじさき食彩テラス



りんごあめ

新鮮な農産物や加工品、りんごをまるごと使った「りんごあめ」を販売。地元野菜を使ったスープカレーも好評。

☎〒038-1216 藤崎町榊和田65-8
 ☎お盆・年末年始 ☎0172-65-3660

15 JAつがる弘前 グリーンハウス「かあさんの店」



季節の野菜・果物・りんご

会員が作った新鮮な野菜、果物を取り扱っています。

☎〒036-8092 弘前市城東北4丁目1-1
 ☎月曜日、年末年始 ☎0172-27-9273

16 JAつがる弘前 直売所アグリマーケット「四季彩館」



手作りの漬物

会員が大切に育てた新鮮な野菜、果物、また手作りの漬物や総菜が大人気です。

☎〒036-1331 弘前市五代早稲田508-3
 ☎年末年始・1月～3月は月曜日 ☎0172-82-5000

17 JA津軽みらい 尾上特産物直売所



トマト・ほうれん草・長ネギ・土付きねぎ・きゅうり・なす

新鮮安心安全の地元野菜をお値打ち価格にて、まとも買いのお客様も多数、皆様の来店をお待ちしております。

☎〒036-0233 平川市日沼富田10-19
 ☎1月～2月の水曜日、3月～12月の第3水曜日後、年末年始
 ☎0172-57-5510

採れたて新鮮！
 各地域の産地直売所

18 JA津軽みらい
産直センターひらか




桃ソフト

津軽の桃を使った桃ソフト、平川市で採れた新鮮なりんご、高原野菜、お花、お餅や赤飯など。

☎〒036-0111 平川市小和森上松岡211-1
📅12月31日～1月3日 ☎0172-43-1831

19 四季の蔵
もてなしロマン館




煮干しラーメン

レストラン一番人気の「煮干しラーメン」は化学調味料無添加で手間暇を惜しまず作っております。

☎〒036-0242 平川市猿賀石林10-1
📅1月1日～1月3日 ☎0172-43-5610

20 JA津軽みらい
あつがるはうす




りんご・アップルパイ・高地野菜

南に八甲田、西に岩木山を望む自然豊かな場所で育てられたりんご、野菜が魅力です。

☎〒036-0413 黒石市花巻長坂南2-8
📅1月～3月、水曜日 ☎0172-53-1650

21 大鰐町地域交流センター
鰐come




大鰐温泉もやし

大鰐温泉もやし(11月～5月)や大鰐高原りんご等、町内で採れた旬の野菜や果物を数多く取り揃えております。

☎〒038-0211 大鰐町大鰐川辺11-11
📅毎月第3木曜日 ☎0172-49-1126

22 JA相馬村特産物直売センター
「林檎の森」




季節の野菜・山菜・りんご

相馬地区特産の“飛馬(ひうま)りんご”が人気です。

☎〒036-1501 弘前市湯口ノ細川307
📅12月31日～1月3日 ☎0172-84-3411

23 JA津軽みらい常盤基幹グリーンセンター「ときわかあさんの店」	☎〒038-1214 藤崎町常盤一西田11 📅日曜日・祝日	☎0172-65-4050
24 JAつがる弘前農産物直売施設「ふじの里」	☎〒038-3802 藤崎町藤崎中豊田15-4 📅月曜日、お盆、年末年始	☎0172-89-7087
25 唐牛女性部直売所(無人)	☎〒038-0204 大鰐町唐牛沼田8 📅12月～5月	
26 JAつがる弘前農産物直売所ひろさき新鮮組	☎〒036-8332 弘前市亀甲町61 📅12月31日～1月3日	☎0172-35-8828
27 ひまわり直売所	☎〒036-0146 平川市大坊竹原208-1 📅1月～3月	☎0172-44-2070
28 上の平野菜生産組合直売所	☎〒036-0172 平川市葛川大川添3-1 📅12月～5月	
29 小国直売所	☎〒036-0171 平川市小国山下99-2 📅11月中旬～6月上旬(土日のみ営業)	☎0172-55-2359
30 JA津軽みらいフレッシュ朝市	☎〒036-0301 黒石市一番町26 📅12月～4月、日曜日	☎0172-52-5111

31 じよんからの里直売所	☎〒036-0343 黒石市浅瀬石村元102-1 📅1月～6月は毎週水曜日	☎0172-53-9240
32 大川原山菜加工組合直売施設(サン菜ハウスお山の恵み)	☎〒036-0401 黒石市大川原蓮森56-1 📅12月～3月	☎0172-54-2177
33 JA津軽みらい 女性部田舎館ふれあい市	☎〒038-1104 田舎館村枝川館古145-1 📅12月～3月	☎0172-58-3638
34 ふれあいYOU市	☎〒036-0514 黒石市富田97-1 📅水曜日、11月～6月	
35 株式会社ヤマ・アグリサービス	☎〒036-1321 弘前市熊嶋亀田30-1 📅お盆、正月	☎0172-82-6320
36 産直市場 大地	☎〒036-8061 弘前市神田4丁目3-4 📅無休	☎0172-55-8318
37 小和森ニコニコ無人販売所	☎〒036-0111 平川市小和森福田221 📅12月～4月	

三ハエリア

八戸市・三戸郡

38 JAアグリマーケット
八菜館




季節の花

旬の野菜や果物、季節の花や苗など、一年中楽しむことができる直売所です。

☎〒039-1121 八戸市卸センター1丁目17-1
📅1月1日～1月5日 ☎0178-21-1477

39 森の直売所




かけそば

日本三大虚空蔵の福一満虚空蔵菩薩堂のそば。完熟トマトなどの野菜・果物、レストランの南郷そばがオススメ。

☎〒031-0202 八戸市南郷島守古坊61-2
📅12月31日～1月2日 ☎0178-80-8099

40 ふれあい市ごのへ




新鮮野菜

五戸産の新鮮な農産物を中心に加工品やお菓子も充実。ぜひお試しください!

☎〒039-1524 五戸町豊間内字地蔵平1-1059
📅12月31日～1月3日 ☎0178-62-6962

41 ファームヴィレッジなんぶ




豚丼

食堂では豚丼・牛バラ焼き定食・みそラーメン・手作り惣菜を販売。お店で買った果物は発送ができます。

☎〒039-0105 南部町沖田面千刈5-3
📅1月1日～1月3日 ☎0179-34-3737

42 階上町
わっせ交流センター




ざるそば

旧小学校を改装した複合施設。そばの振興拠点として、手打ちそばの販売やそば打ち体験などを行っています。

☎〒039-1204 階上町平内上道1-1
📅水曜日 ☎0178-88-2709

43 そばの里 けやく	☎〒039-0503 南部町平姥橋8-4 📅火曜日	☎0178-76-1060
44 なんぶふるさと物産館	☎〒039-0106 南部町相内辰ノ口2-25 📅12月31日～1月3日	☎0179-34-3437
45 名川チェリーセンター	☎〒039-0614 南部町虎渡西山27-1 📅12月31日～1月2日	☎0178-75-0166
46 ふくちジャックドセンター	☎〒039-0802 南部町苔米地上根岸73-1 📅毎月第3木曜日、年末年始	☎0178-84-4520

47 ほのぼの館	☎〒039-0805 南部町小泉前平8-7 📅1月1日～1月3日	☎0178-84-3145
48 (株)ばるじゃサービス Aコープ田子店	☎〒039-0201 田子町田子天神堂平76 📅1月1日	☎0179-20-7715
49 ユートリー駅前横丁 なんぶふるさと物産館	☎〒039-1102 八戸市一番町1-9-22 📅12月31日～1月1日	☎0178-27-2227

50 はしかみハマの駅
あるでい〜ば

漁師の獲った魚介類

地元漁師が朝獲った新鮮な魚を購入できる産直施設となっております。皆様のご来店、スタッフ一同心よりお待ちしております。

☎〒039-1201 階上町道仏大蛇203-208
🕒毎週月曜日(祝日の場合翌日) ☎0178-38-3166

51 Takko Farmer's Market

にんにくとにんにく加工品

田子町の特産品にんにくを中心に旬の生鮮野菜や手作り酒まんじゅう等懐かしい昔のおやつも販売しています。

☎〒039-0201 田子町田子田子17-1
🕒年末年始 ☎0179-23-0888

52 フォレストピア階上

八仙酒粕ジェラート

階上岳の登山口にある施設です。地元の生乳を使ったジェラートや、手打ちの階上早生蕎麦が大人気です。

☎〒039-1203 階上町鳥屋部大柿1-2
🕒火曜日 ☎0178-88-4449

53 関所の茶屋

☎〒039-0316 田子町関88
🕒5月～10月の日曜日のみ営業 ☎090-1064-3742

54 産直たっこや

☎〒039-0201 田子町田子下田子東ノ又19-1
🕒1月1日～1月2日 ☎0179-32-4208

55 朝市クラブ新鮮組

☎〒039-0121 三戸町豊川久保15-1
🕒年末年始

56 浜市場 みなととつ

☎〒031-0812 八戸市湊町大沢35-1
🕒水曜日、12月31日～1月4日 ☎0178-38-3741

西北五エリア

五所川原市・つがる市・西津軽郡・北津軽郡

57 JAごしよつがる
まるっと新鮮館

手作りキムチ

毎月10日は「まるっとの日」アップルパイや豆腐等々人気商品の他、お買い得がたくさん。

☎〒037-0612 五所川原市福山実吉73-6
🕒年末年始 ☎0173-29-3451

58 つがる市農産物直売所

しとぎ餅

もちもち地の津軽のおやつ「しとぎ餅」、あんこ好きにはたまらない「極おはぎ」、圧倒的な弾力の「生ところん」がオススメ!

☎〒038-3102 つがる市柏下古川花崎112-2
🕒1月1日 ☎0173-25-2865

59 むらおこし拠点館
フラット

鍋焼きょうどん(牛蒡めん)

特産のながいも、ごぼうが人気。豊富な加工品やメロン入りのソフトクリーム、ごぼう餃子、ごぼうかりんとう、牛蒡めんなどが好評です!

☎〒038-3302 つがる市豊富町屏風山1-273
🕒12月31日～1月3日 ☎0173-69-5215

60 十二湖駅産直コーナー
「ぶらっと」

青池ソフト

十二湖駅構内にあり、世界自然遺産「白神山地」の麓で採れた、旬の美味しい「地場産の魚介や野菜、山菜を取り揃える直売所。

☎〒038-2206 深浦町松神下浜松33-1
🕒年末年始 ☎0173-77-3000

61 「海の駅」
深浦まるごと市場

深浦町で獲れた新鮮な魚介類や新鮮野菜

深浦の獲れたての魚介類や新鮮野菜等、まるごとご用意しています。食堂の海鮮丼や日替わりランチもオススメです。

☎〒038-2324 深浦町深浦浜町352-1
🕒年末年始、水曜日(食堂) ☎0173-82-0315

62 徐福の里物産直売所

メバル

ライオン街道を降りたところにあり、年中通して様々な魚介類や水産加工品を取り揃えております。

☎〒037-0538 中泊町小泊下前271-2
🕒水曜日、年末年始 ☎0173-64-3720

63 板柳町農産物直売所
アンテナショップ「とれたて市」

りんご

りんごのテーマパーク「ふるさとセンター」敷地内にある農産物直売所です。一年中りんごを販売しており、りんご好きに評判の「パースポット」です。

☎〒038-3661 板柳町福野田本泉34-6
🕒年末年始 ☎0172-73-3293

64 海の駅「わんど」

いなり寿司

自然に恵まれた鰯ヶ沢町の新鮮な農産物はもちろん、県内トップクラスの充実した手作り惣菜コーナーが自慢!

☎〒038-2753 鰯ヶ沢町本町246-4
🕒1月1日～1月3日 ☎0173-72-7887

65 中泊町特産物直売所
「ピュア」

新鮮な農海産物、漬物

近隣地場産の農海産物や加工品(漬物、惣菜)、花卉、お土産など多種類の商品を販売しています。

☎〒037-0309 中泊町八幡日向334
🕒1月1日～1月3日 ☎0173-57-5054

66 五所川原市商店街元気じりし農産物直売所
やさいSUNプラザ

☎〒037-0075 五所川原市寺町2-26
🕒日曜日 ☎0173-34-0839

67 つがるにしきた農協つがる支店
農産物直売所「まごころ市」

☎〒037-0106 つがる市稲垣町豊川宮川11-18
🕒5月中旬～11月末は月・水・金・日曜日、12月～5月上旬は毎週金曜日のみ営業 ☎0173-46-2211

68 小泊漁協加工所

☎〒037-0542 中泊町小泊大山長根128 ☎0173-64-3878

69 青空市場運営協議会 ふれっしゅショップ

☎〒038-3524 鶴田町境里見158
🕒1月～5月

70 彩菜館

☎〒038-3661 板柳町福野田実田92-1
🕒年末年始 ☎0172-79-1152

71 治川販売所「とりたて一番」

☎〒038-3622 板柳町夕顔関長田1-1
🕒1月～5月 ☎0172-79-3139

72 つがるにしきた農協 津軽北部統括支店

☎〒037-0309 中泊町八幡日向320-2
🕒12月～5月 ☎0173-26-0272

73 産直メロス

☎〒037-0202 五所川原市金木町朝日山195-2
🕒12月30日～1月2日 ☎0173-54-1155

74 深浦町地域資源活用総合交流施設

☎〒038-2206 深浦町松神下浜松33-1
🕒12月～3月 ☎0173-82-0875

上三エリア

十和田市・三沢市・上北郡

75 桃ゆめグリーン Aコープ三沢店



その時期の旬の朝採れ野菜

出品者の方々が、季節に応じた様々な朝採れ新鮮野菜を持って来られます。その新鮮さとお値段を、どうぞその目でお確かめください。

☎〒033-0022 三沢市三沢堀口16-15
☎日曜日、祝日、年末年始 ☎0176-54-2665

76 アグリノ里おいらせ



もち小麦で作った高級食パン

観光農園のハウス内で栽培されているイチゴやパパイヤ・バナナなどのフルーツをはじめ、新鮮な野菜、加工品・お土産品など。

☎〒039-2152 おいらせ町向山東2丁目2-1684
☎お盆、年末年始 ☎0178-56-2884

77 六ヶ所村特産品販売施設 六旬館



六ヶ所村ごほうあられ

六ヶ所村の特産品や土産品を中心に販売。地元の野菜や加工品、スイーツも大人気。

☎〒039-3213 六ヶ所村鷹架道ノ下561-6
☎年末年始 ☎0175-71-3115

78 JA十和田おいらせ ファーマーズ・マーケット かだあ〜れ



あおもり十和田湖和牛

農家の朝採れ野菜や加工品、あおもり十和田湖和牛や奥入瀬ガリックポーク等のブランド肉に新鮮な海産物が豊富に並びます。

☎〒034-0001 十和田市三本木里ノ沢41
☎第2水曜日、年末年始 ☎0176-51-4020

79 東八甲田ローズカントリー	☎〒039-2500 七戸町山館25-1 ☎水曜日、1月〜4月中旬	☎0176-62-5400
80 おいらせ町観光PRセンター「味祭館」	☎〒039-2226 おいらせ町新助川原33-2 ☎お盆、年末年始	☎0178-52-8696
81 おはよう広場	☎〒039-2151 おいらせ町木ノ下東3736-1 ☎お盆、年末年始	☎0178-56-5487
82 新鮮野菜無人直売店 りんりん	☎〒039-2534 七戸町荒屋150 ☎12月〜3月	☎0176-62-9305

83 JAゆうき青森 野菜販売所 あぐりハウス「すずな」	☎〒039-3131 野辺地町野辺地1-5 ☎12月は日曜日、1月〜3月は土・日・祝	☎0175-64-5178
84 みさわやさい市場	☎〒033-0011 三沢市幸町1丁目8-21 ☎日曜日、年末年始	☎0176-53-8486
85 三沢市漁協直売所	☎〒033-0142 三沢市三川目4丁目145-552 ☎木曜日、お盆、年末年始	☎0176-54-4500
86 ファーマーズマルシェ hitotsubu	☎〒039-2182 おいらせ町鶏久保53-3 ☎第1・第3火曜日、年末年始	☎0176-51-7056

下北エリア

むつ市・下北郡

87 北彩屋



だし入り茶漬け各種

津軽海峡の冬の荒波に揉まれ育った海峡サーモン。水煮、お茶漬け、皮チップスなど様々な加工品を購入できます。

☎〒039-4401 むつ市大畑町上野152-2
☎5〜7月は土曜日、8〜4月は日曜日、お盆、年末年始
☎0175-31-1868

88 手づくりマート



津軽海峡産甘塩うに

佐井村漁協加工品や佐井村で採れた野菜の直売所。かわいいハンドメイド品も人気です。

☎〒039-4711 佐井村佐井大佐井114-1
☎12月31日〜1月3日 ☎0175-38-4555

89 JA産直プラザ



アピオス・新鮮野菜

甘くておいしいだけでなく世界三大健康野菜と言われ、非常に栄養価の高いアピオスを通年販売しています。

☎〒035-8686 むつ市中央1丁目8-1
☎日曜日 ☎0175-22-9831

90 PLOW LOCAL VEGETABLES SHOP



新鮮な野菜

地元の農家さんがこだわりを持って育てた自慢の野菜が集まります。

☎〒035-0071 むつ市小川町2丁目13-26
☎月曜日 ☎080-6006-3205

91 ミルク工房ボン・サーブ	☎〒035-0021 むつ市田名部内田42-606 ☎火曜日	☎0175-28-2888
92 まさかりプラザ 野菜とりたて市	☎〒035-0031 むつ市柳町1丁目10-25 ☎木曜日、日曜日	☎0175-23-5460
93 しもきた産直広場 (下北名産センター内)	☎〒035-0042 むつ市大曲2丁目13-33 ☎1月〜4月中旬は毎週水曜日	☎0175-22-3231
94 となりのあいちゃん	☎〒035-0095 むつ市城ヶ沢下川迎7-1 ☎12月〜4月	☎0175-24-2135
95 野牛漁業協同組合	☎〒035-0103 東通村野牛釜ノ平251 ☎ホタテ直売期間(6月〜8月)のみ営業	☎0175-27-2151
96 産地直売所 「ふのりちゃん」	☎〒039-4503 風間浦村蛇溝沢ノ黒18-1 ☎4月〜10月の土日のみ営業	☎080-8222-1221
97 大畑町ふれあい市	☎〒039-4401 むつ市大畑町本門寺前3-1 ☎12月〜4月	☎0175-34-5312
98 東通村生産物等直売所	☎〒035-0103 東通村野牛野牛川29-3 ☎12月〜3月(毎月9, 19, 29日に営業)	☎0175-27-2125
99 「あうぶ」直売所	☎〒039-4601 大間町大間大間87-4 ☎12月〜6月	

※季節により販売していない場合がありますので、ご了承ください。
※気象条件によって入荷しない場合がありますのでご了承ください。

各エリアへのアクセス時間

青森県内の主要道路を車で移動した際の目安時間です。

※アクセス時間はあくまで目安時間です。
気象条件によって異なります。

東青エリア
(青森市・平内町・今別町・蓬田村・外ヶ浜町)

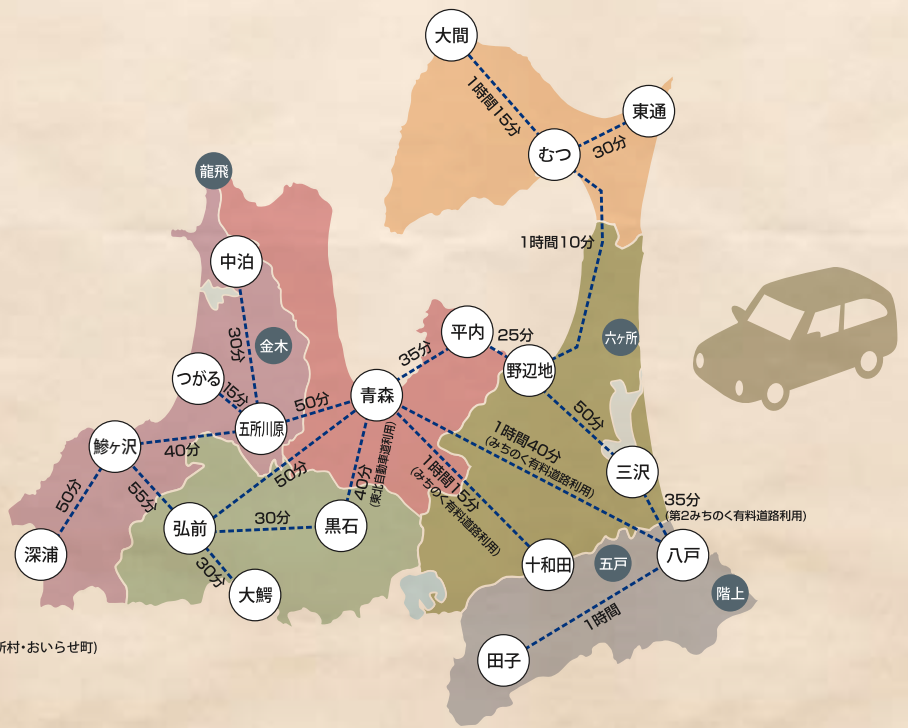
中南エリア
(弘前市・黒石市・平川市・西目屋村・藤崎町・大鱈町・田舎館村)

三八エリア
(八戸市・三戸町・五戸町・田子町・南部町・階上町・新郷村)

西北五エリア
(五所川原市・つがる市・鱒ヶ沢町・深浦町・板柳町・鶴田町・中泊町)

上十三エリア
(十和田市・三沢市・野辺地町・七戸町・六戸町・横浜町・東北町・六ヶ所村・おいらせ町)

下北エリア
(むつ市・大間町・東通村・風間浦村・佐井村)



お土産、
青森の物産は
こちらどうぞ

▶▶ あomorい北彩館 新青森駅店



〒038-0003
青森市石江高間140-2(新青森駅1階旬味館内)
TEL.017-752-6161 FAX.017-752-6162
●営業時間/9:00~19:00
●休業日/年中無休
●交通/JR新青森駅内

▶▶ あomorい北彩館 三内丸山店



〒038-0031
青森市三内丸山305(三内丸山遺跡センター内)
TEL.017-766-4261 FAX.017-766-4321
●営業時間/9:00~17:00
●休業日/毎月4月曜日(祝日の場合は翌日)12月30日~1月1日
●交通/JR青森駅より車で20分。市営バス三内丸山遺跡行き三内丸山遺跡前下車。
JR新青森駅よりバスで約10分。
青森空港より車で30分。

▶▶ あomorい北彩館 東京店



〒102-0071
東京都千代田区富士見2-3-11(青森県会館1階)
TEL.03-3237-8371 FAX.03-3237-8372
●営業時間/10:00~19:30(月末18:00閉店)
●休業日/年末年始
●交通/JR総武線飯田橋駅西口より3分。
東京メトロ有楽町線・南北線・
大江戸線飯田橋駅B2a出口より徒歩4分。
東京メトロ東西線飯田橋A4出口より徒歩6分。

▶▶ 青森・岩手ええもんショップ(大阪市)



〒530-0003
大阪市北区堂島一丁目堂島地下街6号
(梅田地下街ドーナツ地下センター)
TEL.06-6346-0888 FAX.06-6346-0889
●営業時間/11:00~20:00
●休業日/毎月第3日曜日(12月を除く)、年末年始
●交通/地下鉄四つ橋線「西梅田」駅 南改札より徒歩2分。

▶▶ みちのく夢プラザ(福岡市)



〒810-0001
福岡市中央区天神2-7-148
TEL.092-736-1122 FAX.092-716-2039
●営業時間/10:30~19:00
●休業日/毎月第1、第3、第5日曜日(祝日を除く)、
年末年始
●交通/地下鉄空港線天神駅2番出口より徒歩1分。
西鉄福岡(天神)駅北口から徒歩5分。



あomorい北彩館「あomorい北彩館」
<https://www.umai-aomori.jp>



青森県観光情報サイト Amazing AOMORI
<https://aomori-tourism.com>



まるごと青森
<https://www.marugotoaomori.jp>



世界遺産「北海道・北東北の縄文遺跡群」
<https://jomon-japan.jp>



青森県農林水産部総合販売戦略課

〒030-8570 青森県青森市長島1丁目1-1 ■TEL.017-734-9572 ■FAX.017-734-8158 ■E-mail hanbai@pref.aomori.lg.jp