

いわて県産食材メニューを味わって、産地とつながる



八幡平マッシュルームのサフランクリームソースフェットチーネ

三陸産ホタテのグリルと八幡平マッシュルームのサフランクリームソースフェットチーネ 1,200円

毎日お店で作る自家製パスタと、岩手の食材をふんだんに使った本格的なパスタを提供しています。

フレスキッシマ
盛岡市盛岡駅前通1-44
TEL.019-629-2235
営10:00~22:00
休無休



八幡平マッシュルーム

尙秀吉

温泉地熱でハウスを温め、岩手山の伏流水と馬のたい肥を活用して栽培しています。マッシュルームは生でもみずみずしく弾力があります。ホワイトと



ブラウンがあり、味わいが異なりますよ。

盛岡あじわい林檎ポーク使用のカルボナーラ 1,500円

盛岡あじわい林檎ポークの自家製ベーコンと岩手県産たまごの、生クリームを使わない本場ローマ風カルボナーラです。

地産地消イタリアン酒場SALUTE

盛岡市大通1-11-18 名店会館2F
TEL.019-651-1186
営[月~木]18:00~24:00
[金・土・祝前日]18:00~翌2:00
休日曜日(翌月曜日が祝日のときは、月曜日が振替休日)

盛岡あじわい林檎ポーク

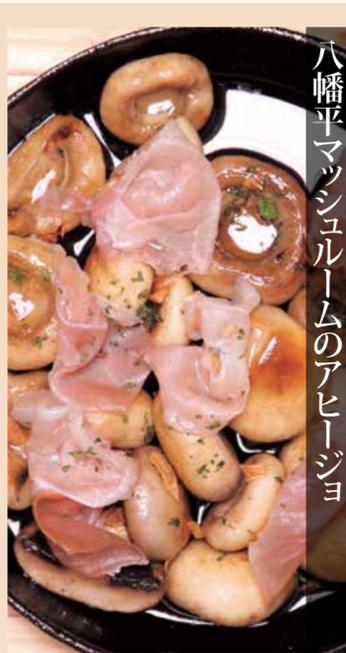


石川農場の格別のリンゴを豚たちのエサとして与えてきました。生後30日頃から出荷まで、豚たちはビタミンCたっぷりのリンゴを食べて、すくすくと成長していき味わいのある豚肉となります。

小井田幸一 社長
（柳九戸屋肉店）



盛岡あじわい林檎ポーク使用のカルボナーラ



八幡平マッシュルームのアヒージョ

八幡平マッシュルームのアヒージョ 780円

八幡平マッシュルームの香りを活かしたアヒージョをお楽しみください。

7月1日(出)、ダコッタが生まれ変わりました!店名は『内蔵料理とチーズの店 dacotta』。ダコッタは、皆さんが気軽に集い、肩肘張らずににぎやかに楽しむ盛岡版イタリア大衆酒場でありたい。店名には、そんな思いが込められています。

内蔵料理とチーズのお店

トラットリアdacotta(ダコッタ)

盛岡市菜園2-3-22プラザバンベルビル2階

TEL.019-653-3338

営[火~日、祝日、祝前日]17:00~翌1:00

休月曜日 ※月曜祝日の場合、変更あり

八幡平マッシュルーム

いわて短角牛ローストビーフ 1,480円

やわらかい肉質・旨味がたっぷりの赤身のローストビーフです。

駅前・大通りの喧騒から離れた、住宅地に行む知る人ぞ知るお店。赤身の質を追求し、産地や飼育方法にこだわり厳選して仕入れるお肉は、あっさりとしていて柔らかい上質なものばかりです。

steak & grill MARU3

盛岡市肴町10-10

TEL.019-656-8003

営11:00~14:00 17:30~23:00

休日曜日



いわて短角和牛

尙Alive

肉質や製造方法にこだわり、上質なローストビーフを販売店様や飲食店様のご希望に合わせて製造し提供しています。



いわて短角牛ローストビーフ



いわて短角和牛のタリアータ

いわて短角和牛のタリアータ 1,500円~

ヘルシーないわて短角和牛をお楽しみください。

気軽に楽しめるイタリアンダイニング AVAZ。岩手産のお肉やお魚、八幡平マッシュルームや三谷牧場のモツアレラチーズなど地元の食材を使った料理を提供しています。8月はいわて短角和牛のタリアータを提供いたします。

イタリアンダイニングアバズ(AVAZ)

盛岡市菜園1-12-6

TEL.019-654-3751

営17:30~24:00

休日曜日(祝前日を除く)



いわて短角和牛

豚肉のふがね

短角和牛は、黒毛和牛と違い、絶対的な量が少なく、脂肪の少ない、ヘルシーな和牛です。特に岩手県の短角和牛は、栄養価の高い牧草を沢山食べて育っています。これからは、いわて短角和牛の時代です!どうぞ一度お召し上がりください。



焼きドーナツ

焼きドーナツ 120円

あみちゃんライズの米粉をブレンドしたふんわりモチモチ食感の焼きドーナツです。

平成28年12月1日にキャラホール1F内にオープンしました。1番人気のろーりえオムライス、当店自慢のソースがかかっており絶品です。他にも7種類のオムライスを提供しておりますので、お好みのオムライスをお召し上がり下さい。サイホンで作る本格コーヒーやドリンク類、焼きドーナツも提供しておりますので、お客様のお越しをお待ちしております。

レストランろーりえ

盛岡市永井24-10-1キャラホール1F

TEL.090-2957-5752

営10:30~16:00 休月曜日

ノンデルテン米粉「あみちゃんまい」

あみちゃんライス

ノンデルテン米粉の「あみちゃんまい」(炒飯、ピラフ、パエリアなど、インディカ米料理に最適な短粒種)や「米粉ジェル」などを加工して販売しております。

沼宮内ホルモン煮込 400円

何日もかけて煮込んでおり、やわらかでおいしいです。

みなさんが和気あいあいと楽しく仲よく飲んでいただけるお店をコンセプトにしています。ホルモン・モツ煮込みに中心に安価でおいしくをモットーに、みなさまのお越しをお待ちしております。

花どんたく

盛岡市中央通2-9-13

TEL.019-601-8731

営11時~L.O.22時

休日曜日、祝日



沼宮内ホルモン

豚肉のふがね

肉屋がこだわって作った本格派ホルモン鍋。新鮮な国産豚のみを使用しております。秘伝の自家製タレは、味噌をベースに、とうがらし、地元岩手産にんにく、国産生姜が利いた味です。ホルモンのうまみを引き出すだけではなく、野菜との相性が非常によく仕上がっております。



沼宮内ホルモン煮込



白身魚のチリソースチーズオープン焼

白身魚のチリソースチーズオープン焼 680円

三陸産の魚を一口大に揚げ、香味野菜とチリソースをからめチーズをのせてオープンで焼き上げました。若い方々にも好まれるようアレンジした一品です。

店内は木目調のテーブルにゆったりとしたソファ風の椅子や掘り炬燵式の座敷を備えた、落ち着いた和の雰囲気。旬の食材にこだわった料理と地酒が堪能できます。

日本料理 利衛門-りえもん-

盛岡市大通2-1-23サンクイーン5F

TEL.019-651-7888

営11:30~14:00、夜17:00~23:00

休水曜日



三陸産の魚

三陸うまいもの本舗 あさひ堂

大槌に本部を置き、買い付けから加工、販売までを一貫して行っております。盛岡に営業所を立ち上げ、市内飲食店等へ新鮮な海の幸をお届けしています。

西わらびピクルス 380円

「地元の食材をなるべく使いたい」という店主のこだわり、産直で長年勤めた経験と目利きを活かし、西和賀産のワラビ等素材を活かした料理を提供しています。

地産地消居酒屋たこ

盛岡市中央通1丁目10-3

TEL.019-658-8900

営[月~土]17:00~23:00

[日]15:00~22:00

休不定休



西和賀産西わらびのピクルス

株式会社西和賀産業公社

西和賀の深く美しい雪に育まれた山郷の幸で、西和賀の住民たちが真面目に、一生懸命作りました。素材本来の風味を生かし、おいしさを求める方にも、ヘルシー志向の方にも満足いただける味わいです。和のイメージが強い「わらび」を洋風にチーズやハムを添えてワインのおつまみにどうぞ。



西和賀産西わらびのピクルス



短角牛の赤ワイン煮

短角牛の赤ワイン煮 1,600円

噛むほどに赤身肉の旨味が感じられます。

ジャンルにとられない創作的なメニューを提供しております。ワインは自然派を中心に50種類、日本酒は全国の珍しいもの20種類を取り揃えております。

旬の-BON

盛岡市菜園1-5-25リデルモリオカ2F

TEL.019-613-4850

営18:00~23:00

休日曜日、月曜日、祝祭日

いわて短角和牛



※漁獲、収穫状況等により、メニューが変更となる場合があります。



・主催：岩手県盛岡広域振興局
 ・共催：盛岡市、盛岡市農業振興連絡協議会
 ・運営：盛岡まちづくり株式会社

2018. 8/1(水)～8/31(金)
 開催期間

もりおかマチナカ 地産地消

いわて県産食材メニューを味わって、産地とつながる

オーガニック野菜マルシェの紹介

菜園マルシェ Saien de Marche

〈日時〉8/4(土)～5(日) 10:00～17:00 〈場所〉かわとく壺番館 キューブ店

季節の無農薬野菜をはじめ、その加工品やクラフトをかわとく壺番館キューブ店前で販売します。

盛岡市菜園1-8-15 TEL.019-652-9210



県産食材を扱っている会社紹介



(有)秀吉 「CHEF'S WANT」

盛岡市黒石野1-28-7
 TEL.019-681-1800

岩手県内で生産された肉・魚・野菜・調味料などの食材を飲食店等にお届けしています。

【取り扱い食材】

八幡平マッシュルーム、いわて短角和牛、サラダファームのミニトマト、とうもろこし、銀河農園のトマト、耕野のペビーリーフ等



(株) ATO

盛岡市永井18地割205
 TEL.019-681-0806

山田町から新鮮な殻付牡蠣やアカザラ貝、ホタテ貝等を盛岡の飲食店等にお届けしています。

【取り扱い食材】

あわびの肝(とじる) 塩辛、ふわたルイベほか、水産加工品等

ドイツより移設した100年前の設備を駆使し、ヨーロッパの伝統的な製法で作る本格ビールです。

季節に合わせた限定ビールも多く、年間20種類以上のビールを造っています。

(株)ベアレン醸造所

盛岡市北山1-3-31
 TEL.019-606-0766

夏の限定ビール人気NO.1。南ドイツで人気のビールのレモネード割。国産レモン果汁を使い無添加で仕上げた自然なレモンの風味が夏にぴったりです。盛岡市内4箇所のベアレン直営店でお求め頂けます。

ベアレンラードラー 500円～



菊の司酒造(株)

創業1772年、岩手県盛岡市の城下街に蔵を構える県内最古の酒蔵です。中津川の伏流水を仕込水とし、清冽な中軟水質を活かした余韻の深い食中酒が持ち味です。

盛岡市紺屋町4-20
 TEL.019-624-1311



純米酒 岩手山 1800ml 2,400円
 〈数量限定〉盛岡農業高校米使用
 純米生酒 ひまわり 1800ml 2,200円
 〈夏季限定〉爽やかな純米生酒

もりおかマチナカ屋台村! in 盛岡さんさ踊り

〈日時〉8/1(水)～4(土) 12:00～20:30 〈場所〉もりおか歴史文化館前広場

【出店店舗】●花どんたく ●(株)ATO ●(合)Alive ●菊の司酒造(株) ●SALUTE
 ●レストランろーりえ ●三陸うまいもの本舗 あさひ堂 ●(株)西和賀産業公社
 ●(有)秀吉 ●(株)肉のふがね ●(株)ベアレン醸造所 他

※屋台村の詳細情報は、右のQRコードをチェック!



もりおかマチナカの蔵元を訪ねてみよう!