

盛岡の食の魅力がたっぷりつまったフリーマガジン

TAKE FREE

# 盛岡の美味しいもん みーつけた!

～ 美食王国もりおか～



Moricka Shorthorn  
Beef



Rice



Aronia



Moricka  
Apple



Kurohiramame



Tsushida Taro

盛岡の美味しいもん  
アンバサダー認定店  
& 産直

# 全 88 店 掲載







## 「盛岡の美味しいもんアンバサダー」とは？

盛岡ならではの特産食材を積極的に使い、オリジナルのメニューや商品を生み出す料理人やパティシエたち。そんな創造者のいるお店が「盛岡の美味しいもんアンバサダー」です。盛岡産農畜産物の魅力発信と地域経済の活性化を図るため、盛岡市農業振興連絡協議会(会長 盛岡市長)が認定しています。街と自然が近く、新鮮でおいしい食材が集まるのが盛岡の食の豊かさ。そして、その食材を目にも舌にも美しくアレンジする料理人が居並ぶことも盛岡の誇りです。さあ、多彩なメニューをご賞味ください。



## 盛岡の特産食材



### 盛岡りんご

盛岡は本州で先駆けて本格的にりんご栽培を始めた“りんごの先進地”。世界で最も生産されている「ふじ」の原木も盛岡にあります。市民もりんご好きでりんごの消費量・購入額ともに全国トップクラスです。

おいしさの秘密は何と言っても、「甘い」こと。盛岡は一日の寒暖の差が大きいので、ぐっと気温が下がる収穫時期にぎゅっと甘みを蓄えます。寒さや暑さとにらめっこしながら、1個1個手をかけて育て上げた、完熟の「盛岡りんご」を味わってみてください。



### アロニア (もりおかベリー)

寒い地域で育つ「アロニア」は、盛岡の冷涼な気候が最適。盛岡市街から南東に約20キロ、豊かな自然に囲まれ美しい川が流れる砂子沢(いさござわ)の地で、無農薬で栽培され、収穫や選別は手作業で行われています。

「アロニア」は豊富なポリフェノール成分を含んでいて、特に目の疲労回復や機能改善に効果があるといわれるアントシアニンが多いのが特長です。



## 美食王国もりおか

街の真ん中から少し離れば、緑豊かな大地に包まれる盛岡。

愛情込めて作られた採れたての食材は、

毎日新鮮なまま食卓で味わえる。

ここでは生産者の顔が見え、話ができる。

都会に行かなくても一流の料理人が盛岡の食材をさらにおいしくする。

ここでは食材のとびっきりの食べ方を教えてもらえる。

農と食がつながる、「美食王国もりおか」の日常。

そんな日常は私たちの誇りです。

たくさんの人に伝えたい。将来につなげていきたい。

私たちの「美食王国もりおか」をみんなでいっしょに。



### 「美食王国もりおか」のロゴに秘めた想い

多くの盛岡市民が感じている、食の豊かさを「美食王国」というストレートな言葉で表現しました。シンボルマークは、おわんと王冠がモチーフ。生産者、事業者、消費者が同じテーブルについている様子を表現しています。盛岡に暮らす、生産者、事業者、消費者が、この王国の国民となって力を合わせ、ここで生まれ育った農畜産物を盛り上げていきたい。そんな気持ちを込めたキャッチフレーズです。

「美食王国もりおか」は、盛岡市が推進する「食と農」の魅力向上プロジェクトです。(担当/農政課 食と農の連携推進室) TEL:019-626-2270

## 盛岡の美味しいもんみーつけた! ~美食王国もりおか~

「盛岡の美味しいもんアンバサダー」とは?/盛岡の特産食材 ..... 01

「盛岡の美味しいもんアンバサダー認定店」の味を楽しもう!! ..... 05

SHOP INDEX ..... 06

掲載店MAP ..... 08

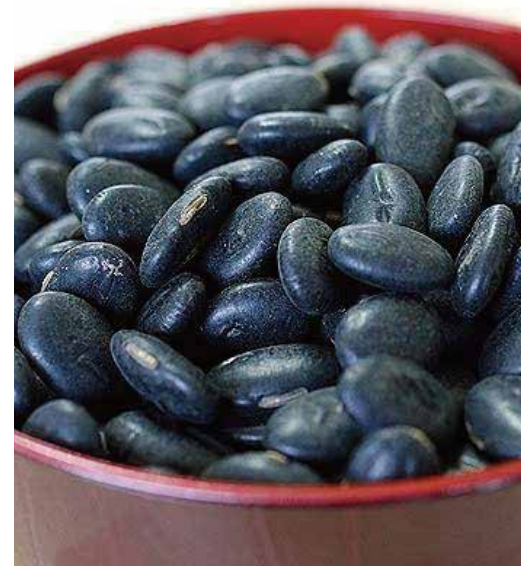
新鮮!安心!美味しい!盛岡の産地直売所へ行こう!! ..... 44





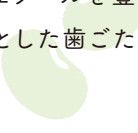
## もりおかあじわい 林檎ポーク

「もりおかあじわい林檎ポーク」は、ランドレースと大ヨークシャーを掛けた雌に、デュロックの雄を掛け合わせた三元豚で、盛岡育ちのブランド豚肉。安心安全な環境の中で、抗生物質を使わず、盛岡市の特産品・りんごをエサとして与えています。脂はコクがあり、きめ細かくやわらかな肉質が特長です。



## 黒平豆 くろひらまめ

「黒平豆」は、玉山の洪民地区に根付く在来種で、表皮に3本のシワが出る特長があります。吉兆を呼ぶ渡り鳥の雁が洪民で落とした一粒の種から芽吹いたという言い伝えから、「雁喰豆(がんくいまめ)」ともいわれ、昔から年越しや慶事の席で食べられてきました。二日酔いの解毒作用や、体内のコレステロールを分解し、血圧を下げる効果のあるポリフェノールを豊富に含んでいます。大粒で独特の弾力としっかりとした歯ごたえがあり、こくのある風味を楽しめます。



## 紅木豚 こうぼくとん

盛岡三元豚の「紅木豚(こうぼくとん)」は、バランス良く配合した飼料に木炭パウダーを加え、肥育時には常時イオン水を与えています。さらに、最終段階でりんごを与えることで、肉質の良い旨味ある健康的な豚肉に仕上がります。

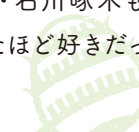
生産者の愛情とこだわり、そして盛岡の自然が育んだ紅木豚です。



## 津志田の里芋

里芋栽培に適した砂礫質で水はけのよい津志田地区の土質で、江戸時代から作られてきた伝統野菜「津志田の里芋」。独特の粘りが特長で、芋の子汁にすると、とろけるようなトロ味が味わえる、他産地品とは一線を画した里芋です。

昔から多くの人たちに親しまれ、郷土の歌人・石川啄木も「恋しきは今も昔も津志田の芋の子の味」と詠ったほど好きだったと言われています。



## もりおか短角牛

日本短角種に分類される「もりおか短角牛」は、「夏山冬里」の飼育が基本。春から秋にかけ自然豊かな山の放牧地で過ごし、牧草と母乳でのびのびと育てられます。霜降りの多い黒毛和種と比べ、脂肪分が少なくタンパク質が多いのが特長。牛肉のおいしさのもととなるイノシン酸・グルタミン酸などの成分もたっぷり含まれています。噛めば噛むほど肉本来の旨味や香りが楽しめます。



## 行者にんにく

「行者にんにく」は、にんにくに似た香味があり、「幻の山菜」とも呼ばれ、本州一寒い「極寒の地」蕨川地域の特産品として栽培されています。疲労回復などに効果がある成分「アリシン」がにんにくより多く含まれており、修行僧(行者)が体力増強食材として食べていたことからその名がついたとも。山に種をまき8年かけてじっくり育てられる自然栽培では、天然物と変わらない豊かな香り、食感を味わえます。







# 「盛岡の美味しいもん アンバサダー認定店」の 味を楽しもう!!

盛岡の美味しいもんアンバサダー認定店の食のプロが生み出す多彩な味。  
認定メニューやおすすめメニューなど食べて欲しい商品がたくさん!

## アイコンの見方

### 「盛岡の美味しいもんアンバサダー」認定メニューのテーマ食材部門



果実  
部門



野菜  
部門



山菜・きのこ  
部門



肉・卵  
部門



米・雑穀  
部門

住 … 住所

☎ … 電話番号

営 … 営業時間

休 … 定休日

¥ … 利用できるキャッシュレス決済

🚗 … 対応しているフードデリバリーサービス

### 注意事項

- 店舗情報は2024年1月現在のものです。
- 休業日や営業時間等の変更を行なっている場合があります。詳細はホームページ等各店舗にご確認ください。
- フードデリバリーサービスご利用の場合、記載の金額と異なる場合があります。
- 掲載メニューが仕入れの状況により品切れになる場合もございます。予めご了承ください。
- 「盛岡りんごハイボール」の写真はイメージです。提供している店舗ごとに分量や価格などが異なります。
- 表示価格はすべて税込価格です。



## 米 (銀河のしずく・ひとめぼれなど)

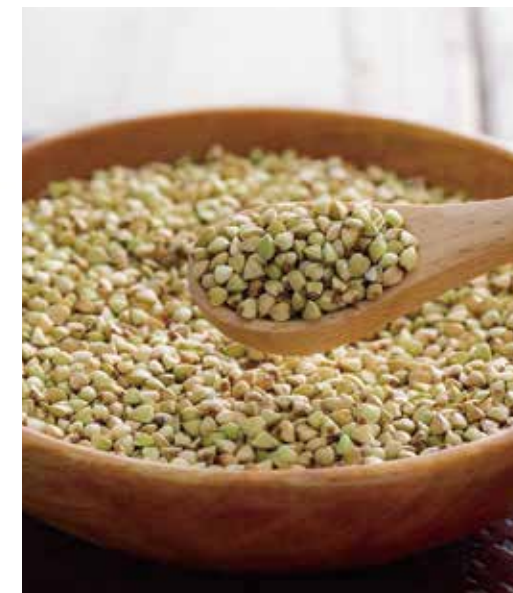
元気な土と清らかな水、澄んだ空気の中で育てられた盛岡の米は、どんな食材とも相性抜群。

岩手県オリジナル新品種「銀河のしずく」は、あっさりとした粘りと噛むほどに広がる甘みが特長です。

「ひとめぼれ」は現在岩手県内で生産量が最も多いお米で、寒さに強いだけでなく、味と香りが良く粘りの強い食感が特長です。

## そば

市街地の東部に位置する砂子沢、築川地域と北部の玉山地域が主な「そば」の産地。この地域は標高が高く、昼夜に大きな寒暖差があることから、上質な「そば」を栽培する条件が揃っており、昔からそば作りが盛んに行われてきました。厳しい寒さと透き通った清流に育まれた「そば」はコシと旨味があり、香気豊かで力強い味わいです。



### テーマ食材の旬カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
							盛岡りんご(早生・中生・晩生)				
							アロニア				
									黒平豆		
									津志田の里芋		
			行者にんにく								
			もりおかあじわい林檎ポーク・紅木豚								
			もりおか短角牛								
									米		
									そば		
							トマト				
							ミニトマト				
			いちご								

テーマ食材は10品目のほか、岩手県版GAPの確認を受けていた市内農業者が生産する登録品目も対象です。

- (有)田鎖農園の米
- 賢治の大地(株)の トマト・ミニトマト
- (株)武蔵ふぁーむの米・トマト
- 桜木農園のいちご
- (株)大道古川農園のミニトマト





## 産地直売所

ページ	店舗・施設名
45	賢治の大地館
	まちの驛もりおか さんさん広場
46	園芸・生産者直売所 M farm
	ふれあい純情市場 さっくら
47	サン・フレッシュ都南
	盛岡東部産直センター てんぐの里 106
48	花山野(都南乙部産直組合)
	産直「太田いざり」組合 こがねの里
49	上鹿妻の産直 あいさい館
	あすなる屋 羽場店
50	下湯沢フレッシュ直売所
	ユートランド姫神 産直いずみ会
51	JA 新いわてたまやまふれあい市
	南部マルシェ ぞっこ広場

ページ	店舗・施設名
34	砂田屋盛岡店 / もりのかおり / 石鳥谷店
	農村レストラン 味のてんぐ
35	蔵カフェ
	喫茶 GEN・KI
36	ベアレン醸造所
	すっばい林檎の専門店。
37	おいしさショップ杉
	ブル・ドゥ・ネージュ盛岡緑が丘店
38	馬ッコ本舗みやざわ盛岡フェザン店 / 創業工房みやざわ
	Chinese 晴菜
39	岩洞湖レストハウス
	ばっちゃん亭
40	地産地消レストラン Lachs
	温泉ジェラート
41	ユートランド姫神
	南部マルシェ ぞっこ広場
42	びよんびよん舎(稲荷町本店・盛岡駅前店・都南店・オンマーキッチンイオンモール盛岡店)
	盛岡じゃじゃ麺 HOTJaJa

## 盛岡の美味しいもんアンバサダー 認定店

ページ	店舗・施設名
22	城華
	ひょうたん倶楽部
23	日本料理 鮪 一の〇
	凜花
24	Restaurant PIONEER FARM
	寺町カフェ
25	Sweets+Café しゅくる
	三ツ石のおに手形
26	敲太楼山荘
	ベーカリー銀河夢
27	喫茶さわらび
	カフェラウンジ フィールド
28	喫茶 夢つむぎ城南
	とん fe 麦多朗
29	ピアバーベアレン中ノ橋
	カフェ&デリカ ピエロ
30	丸基屋南大通本店 / フェザン店 / 茶菓はなむけ
	waffle Ms
31	Brand-new-BAY QZO-
	もりおか町屋物語館 大正蔵
32	M.A.U(盛岡アロニア同盟)
	キッチン コメル
33	学校法人スコール
	旬彩 十六月

ページ	店舗・施設名
10	南部ビストロ うんめのす
	三陸和酒 磯乃
11	TREGION RELIER TOHOKU BRASSERIE
	杜の café
12	ピアベースベアレン 盛岡駅前
	駅前炭串屋 とりぼん
13	ダイニング&バー ジョバンニ
	洋食 金宝堂
14	ビストランテ Hoった家
	ちゃんこ太五郎
15	源喜屋 クロステラス盛岡店
	風's キッチン
16	戦国焼鳥 秀吉(本町本陣・大通本陣)
	CROSS HEAT
17	The bar 佐藤
	原価市場
18	イタリアン酒場 SALUTE
	酒屋 Juikuku
19	Neuf du Pape
	SUNDANCE
20	洋風居酒屋 BUFFALO
	The bar H
21	美釀旬彩 匠の
	菜園マイクロブルワリー with Kitchen

全掲載店舗・施設の掲載ページは  
こちらでチェック♪







# TREGION RELIER TOHOKU BRASSERIE

トレジオンルリエ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



ディナー限定

### 紅木豚ロースソテー チリコンカンソース

2,420円

やわらかきめ細やかな肉質の「紅木豚」のロースを、旨みを逃がさないよう焼き上げたソテー。ちょっぴり辛味のあるチリコンカンソースは豚肉と相性抜群!

「開運橋を望みながら気軽に楽しめる  
東北の街角フレンチ」



▲予約なしで当日でも気軽に楽しめる。東北の食材を使用した「カジュアルフレンチコース」(3,300円)。※ディナー限定  
◀モーニングとランチはビュッフェスタイル、ディナーはコースとアラカルトで、東北の食材をメインに使用した“カジュアルフレンチ”が楽しめる。

住 盛岡駅前通7-15 ダイワロイネットホテル盛岡駅前2F  
☎ 019-658-9445  
🕒 モーニング 6:30~10:00(最終入店9:30)  
ランチ 11:00~15:00(最終入店14:00)  
ディナー 17:00~23:00  
(フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)  
休 無  
👉 PayPay/各種クレジット

# 南部ビストロ うんめのみす

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



### 3種の味噌を使った 味噌焼きおむすび

《1個》200円

盛岡産「どんびしゃり」使用。弾力・粘りがあり冷めても硬くなりにくいお米。3種類を独自ブレンドした味噌が香ばしさをプラス。

岩手を中心とした旬の食材と  
全国各地の日本酒を堪能



◀「サーロイン牛かつ & ローストビーフの合盛り丼(サラダ・味噌汁付き)」(1,680円)。人気No.1とNo.2を一度にどちらも味わえる贅沢丼。

▶岩手や東北をはじめとした全国各地のバラエティ豊富な日本酒が楽しめる。

住 盛岡駅前通1-44 フェザンおでんせ館1F  
☎ 019-601-5929  
🕒 11:00~21:30  
📍 フェザンに準ずる  
👉 PayPay/auPAY/Suica/MORIOペイ/各種クレジット  
👉 Wolt/UberEats

# 杜のcafé

もりのカフェ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



### りんごのパウンドケーキ

220円

生地に「盛岡りんご」のコンポートをたっぷり入れて、甘くしっとり焼き上げたパウンドケーキ。

アイーナ内にあるカフェ  
吹き抜けと大きな窓が開放的



▲漢方を餌に飼育された岩手県産漢方牛を使用した「ハンバーグプレート」(980円)。  
◀盛岡駅西口、いわて県民情報交流センター「アイーナ」の中にあるカフェ。広い吹き抜けと明るい空間の中、ゆったりとくつろぐことができる。

住 盛岡駅西通1-7-1 アイーナ4F  
☎ 019-681-1103  
🕒 10:00~16:30  
📍 アイーナに準ずる、年末年始  
👉 PayPay  
👉 自社宅配

# 三陸和酒 磯乃 -isono-

いその

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



### 紅木豚のしょうが焼き定食

1,155円

りんごを食べて育った「紅木豚」のロース肉を使ったしょうが焼き。濃いめのタレがお肉に絡みご飯がすすむ一皿。

三陸の魚介と県産食材を使用  
料理に合わせる日本酒も豊富



▲磯ラーメン(1,089円)は、めかぶやわかめ、ほたてなどたくさんの磯の味を詰め込んだ贅沢な一杯。  
◀岩手の食材を使った料理と、地酒や全国各地のお酒とのマリアージュが楽しめる。

住 盛岡駅前通1-44 盛岡駅ビル フェザン B1F  
☎ 019-681-1277  
🕒 11:00~21:30(L.O. 21:00)  
📍 なし※フェザンに準ずる  
👉 PayPay/各種クレジット



ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING  
「ダイニング&バー ジョバンニ」

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



平日ディナー限定

もりおかあじわい林檎ポークの  
グリル  
1,380円

肉厚の「もりおかあじわい林檎ポーク」を低温でじっくり焼き上げた、柔らかく、しっとりとした食感の一品。肉の旨味を十分に味わえるよう、さっぱりとした自家製ソースで仕上げている。

厳選された食材の魅力を  
最大限に引き出した料理の数々



▲ランチbuffet 90分制  
《11:30~14:00L.O.》【大人】平日  
2,000円/土日祝2,500円【小学  
生】1,300円【幼児】無料  
◀ボリューム満点!「アメリカンクラブ  
ハウスサンド」(サラダ・コールミート付  
/1人前2,000円)※テイクアウト限定  
(お引渡しの3日前12時までに要予約)

住 盛岡駅前北通2-27ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING 2F

☎ 019-625-6261

営業 11:30~15:00(L.O.14:00)、  
17:00~20:30(フードL.O.20:00)

休 なし

※MORIOペイ/各種クレジット 他



ビアベース ベアレン 盛岡駅前

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



もりおか短角牛  
パテドカンパーニュ  
600円

「もりおか短角牛」の粗びき肉とレバーを使ったパテ。短角牛ならではの赤身感も感じられる、どんなお酒にも合う前菜。もちろんベアレンの樽生ビールとの相性も◎

ひとりでも立ち寄りやすい  
ベアレン樽生ビールを気軽に♪



▲モッツアレラとバジルのマル  
ゲリータ(レギュラーサイズ  
1,280円)。熱々のピザはビール  
との相性抜群!  
◀樽生ビールは専用ボトルまた  
は缶に詰めてテイクアウト可  
能。自宅でお店の味わいを楽し  
める。

住 盛岡駅前通8-11 盛岡駅前ビルB1F

☎ 019-601-7110

営業 平日17:00~翌0:00、  
土曜15:00~翌0:00※日祝は23:00まで

休 なし

※PayPay/LINEPay/  
d払い/auPAY/  
MORIOペイ/  
各種クレジット 他



洋食 金宝堂  
きんぼうどう

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡紅木豚のとんてき  
《単品》1,500円

岩手県産の豚肉にこだわり、ケチャップとカレー粉ベースの特製ソースで味付けした創業当初から人気の「とんてき」。盛岡産「紅木豚」を使用し、更にこだわりと味わいを高めた一皿。

県産食材を使った料理が味わえる  
大正時代から愛され100周年



▲洋食の定番「オムライス」(950  
円)をはじめ、看板メニュー「とん  
てき」(1,100円)などお持ち帰り  
OK!  
◀1923年創業の老舗洋食屋。や  
わらかくて温かな照明が落ち着いた  
店内で、地元食材にこだわった料  
理が味わえる。

住 盛岡駅前通10-3

☎ 019-624-1800

営業 11:30~14:30、17:30~21:00(L.O.20:30)

休 月曜

※PayPay/各種クレジット

※ランチタイムはクレジット利用不可



駅前炭串屋 とりぼん

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡りんごハイボール  
660円

完熟の「盛岡りんご」を絞ったジュースを使ったご当地ハイボール。パーボンウイスキーを盛岡りんごジュースで割り、少量のメロンキユールと炭酸水を加えて作る、女性にも飲みやすく爽やかな飲み口に仕上げた一杯。

※写真はイメージです。

香ばしい香りが店内に広がる  
備長炭で焼き上げる自慢の串焼き



▲お店に行ったらまずコレ♪  
「焼長おまかせ5本盛」(968円)。  
旨みがジュワッとあふれる柔らかなお肉は最高!  
◀「じっくりと煮込んだ牛すじ豆腐弁当」(1,134円)。白いご飯と相性抜群♪

住 盛岡駅前通8-14 盛岡シティホテル1F

☎ 019-604-8718

営業 17:00~翌0:00(L.O.23:30)

休 なし

※PayPay/LINEPay/d払い/  
交通系IC/各種クレジット 他

☎ Wolt/出前館





### 源喜屋 クロステラス盛岡店

げんきや

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡の特産食材「もりおか短角牛」と「紅木豚」を、絶妙な割合でブレンドしたハンバーグ。肉のうま味と柔らかさが感じられ、肉汁もとてもジューシー。

**もりおか短角牛ハンバーグ定食**  
1,190円



日本製のクラフトジンベースに、盛岡の平野りんご園のりんごジュースを使い、やさしいりんごの味わいと、さくらやゆずなどの和素材を生かしたオリジナルカクテル。

**Morioka-R**  
650円

喜んでいただくために  
手間を惜しまないこだわり料理



▲お肉の旨みを残しつつ油分を極力減らしたミートソースと、もちっとした生地がマッチした「もりおか短角牛と紅木豚のミートピザ」(950円)。  
◀クロステラス盛岡の2階にある、白金豚や県産食材を使った料理が楽しめるお店。

住所 大通3-4-1 クロステラス盛岡2F  
電話 0800-800-2712  
営業 11:00~14:15(L.O.13:45)、17:00~23:00(L.O.22:00)  
※ディナータイムの开店時間は変更になる場合有  
休 日曜  
決済 PayPay/d払い/auPAY/LINEPay/楽天Pay/QUICPay/交通系IC

### ビストランテ Hoった家

ほったけ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



「もりおか短角牛」を贅沢に厚切りにし赤ワイントリュフソースと合わせた、噛むほどに肉の旨みと程よい脂身が感じられる最高な一品。

**もりおか短角牛の厚切りローストビーフトリュフソース**  
2,750円



柔らかくさっぱりとした「紅木豚」を使い、バターとフルーツ、そして粒マスタードを加えたオリジナルソースで仕上げた一品。お肉の淡白な味わいや甘みのある脂とソースの相性が抜群!

**紅木豚のソテー**  
990円

素材の持つ美味しさを引き出した  
こだわりの料理を堪能できるお店



◀とろとろお肉と濃厚デミグラスソースの「牛スジデミグラスのオムライス」(880円)はおすすめのメニュー。

▶開運橋通り沿いの建物の2階にある隠れ家のようなお店。温かな雰囲気と居心地の良さも人気。

住所 開運橋通5-7-2F  
電話 019-613-8320  
営業 11:30~14:00、17:30~22:00  
休 日曜  
決済 PayPay/d払い/各種クレジット  
Wolt

### 風'sキッチン

フーズキッチン

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**あじわいりんごポークのロースとんかつ**  
《100g》600円 / 《150g》700円

食感が良く脂身がさっぱりとした「もりおかあじわい林檎ポーク」と、衣のつなぎに県内養鶏場の卵を使ったサクサクのとんかつ。

神子田朝市や各種イベントでも展開  
地元食材がたっぷり詰まったお弁当



▲柔らかく旨味のある豚肉を使ったカツと、オリジナルのたれを合わせた「あじわいりんごポークのカツ丼」(600円)。  
◀弁当売り場などでの販売がメインだが、製造所(大沢川原)でも事前連絡があれば購入可能♪

【製造所】  
住所 大沢川原3-6-29  
電話 019-654-4174  
営業 10:00~13:00  
休 日曜  
決済 PayPay/各種クレジット  
自社宅配

### ちゃんこ太五郎

だいごろう

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**秋ちゃんこ**  
《1人前》1,500円  
(店内飲食/家鍋)

グツグツ煮る程にとろける盛岡の「津志田芋」や岩泉産松茸のつくね、県産の野菜、鶏肉などボリューム満点な具材を詰め込んだ秋限定ちゃんこ鍋。その他、旬の食材を使った季節限定ちゃんこもあり。

『CHANKO1グランプリ』の初代横綱  
元力士の店主が作る「ちゃんこ鍋」が人気



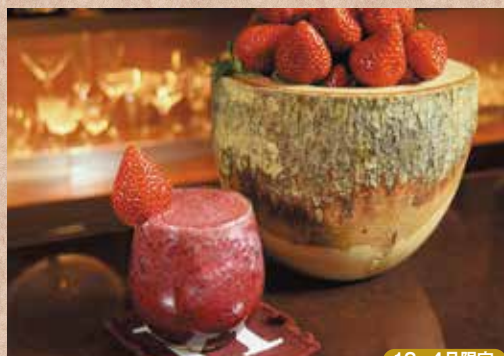
▲ランチメニューの中で一番人気の「どすこいチャーハン」(880円)。ちゃんこ汁付きが嬉しい♪  
◀地元の新鮮な野菜やお肉を中心に使った、栄養もスタミナも満点の「ちゃんこ鍋」が人気のお店。通信販売での注文も承り中!

住所 中央通3-11-3  
電話 019-625-8159  
営業【昼】11:00~14:00※水木金のみ  
【夜】17:30~20:00  
休 月・火・日曜、祝日  
決済 PayPay  
Wolt



# The bar 佐藤

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



12~4月限定

ベリーベリーグッド  
1,650円

カシスリキュールをベースに「アロニア」・ストロベリー・ラズベリーをふんだんに使ったカクテル。甘みと酸味のバランスが良く、まるで上質なデザートのような。ノンアルコールでの提供も可能。

10mのロングカウンターが印象的な大人の隠れ家



▲目にいいアントシアニンがたっぷり、冷たくて甘酸っぱい爽やかな味わいの「ブルーベリー・フロズンカクテル」(1,210円)。  
◀カウンター席の他に、ゆったり寛げるソファ席や個室もあるので、様々なシーンで利用できる。

住 大通2-2-16 アキヤマビル2F  
☎ 019-651-0701  
🕒 月~土19:00~翌3:00  
📅 日曜  
👛 PayPay/各種クレジット



# 戦国焼鳥 秀吉

せんごくやきとり ひでよし

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



ネギマ(豚のバラ肉)  
《1本》187円

りんごを食べて育った「紅木豚」を使い、炭火で丁寧にじっくり焼き上げた旨味あふれる一品。お持ち帰りもできる。

種類豊富な旨い酒を楽しめる  
備長炭で焼き上げる焼き鳥と



▲豚のど軟骨を絶妙な加減で叩いて細かくし串に刺して炭火で焼き上げた自慢の逸品。「ナンコツ(豚のど)」(1本/187円)

## 本町本陣

住 本町通2-3-7  
☎ 019-626-2131  
🕒 17:30~23:00  
📅 なし  
👛 PayPay/各種クレジット

## 大通本陣

住 大通2-3-7 CT33ビル1F  
☎ 019-623-2131  
🕒 17:30~24:00(L.O.23:00)  
📅 なし  
👛 PayPay/各種クレジット



# もりおか炭火居酒屋 原価市場

げんかいちば

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



もりおか短角牛の炙り握り  
580円

「もりおか短角牛」のバラ肉の中でも比較的あっさりしているといわれるフランクという部位を使い、軽く炙った後、自家製の特製ダレをかけて提供。肉の旨味と自家製ダレのパンチが絶妙にマッチした極上の握り。

入場料1,000円で料理が原価!!  
ブランド肉も破格で味わえる



▲迷ったらコレ!「原価市場TOP3の盛り合わせ(前沢牛カルビ・ねぎ塩牛タン・ハラミ)」(879円)  
◀美味しいお肉や海鮮を炭火焼で楽しめるお店。お酒の種類も豊富!

住 大通2-7-19 白崎二番館2F  
☎ 019-601-9700  
🕒 16:00~23:00  
📅 無  
👛 PayPay/各種クレジット



# CROSS HEAT

クロスヒート

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



完熟の「盛岡りんご」を絞ったジュースを使ったご当地ハイボール。パーボンウイスキーを盛岡りんごジュースで割り、少量のメロンリキュールと炭酸水を加えて作る、女性にも飲みやすく爽やかな飲み口に仕上げた一杯。

※写真はイメージです。

盛岡りんごハイボール  
770円

モニターでスポーツを観ながら  
豊富なお酒や料理を楽しめる



▲昔ながらの味が人気の「クロスソーセージナポリタン」(968円)。辛さをプラスしたり、スープ仕立てにしたりアレンジもOK♪  
◀店内にある7台のモニターで、J1・J2、海外のサッカーをメインにしたLIVE放送を楽しめる。

住 大通2-5-10 JJビル2F  
☎ 019-652-4999  
🕒 18:00~翌8:00  
📅 なし  
👛 PayPay/各種クレジット





# Neuf du Pape

ヌッフ デュ パブ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



短角牛のステーキ  
《100g〜》4,500円〜

短角牛ならではの赤身肉の美味しさを楽しむには厚みのあるステーキこそがベスト。また個体ごとに月齢の異なる短角牛を経験豊富なシェフがそれぞれ最適に焼き上げる。肉を噛みしめる喜びを存分に堪能できる一品。

シェフの腕が光る美味しい料理と  
ワインとのペアリングが楽しめる



◀「日本一のジェノヴェーゼ」(1,800円)は、松橋ひらくシェフのスペシャリテ!鮮烈なバジリコの香りは唯一無二!

▶150席あったニッカツビルのお店から、移転後は30席の小さなレストランに。本当に美味しい料理とワインに向き合う空間へ。



住 大通1-7-15 パーセル大通101  
☎ 019-651-5050  
営 18:00~翌0:00  
休 火曜  
📱 PayPay/各種クレジット



# 地産地消イタリアン酒場 SALUTE

サルーテ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡産銀河のしずく米と季節の旬の食材  
〜生米からつくる本格リゾット〜  
1,100~1,650円

盛岡産の「銀河のしずく」の生米から作る本格リゾット。芯を残すアルデンテに仕上げため、お米の食感や甘味をしっかり楽しめる。

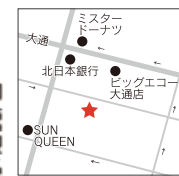
※写真は4~5人前

岩手県産の食材にこだわった  
イタリアンワインバー



▲そば粉の衣を付けて揚げた北イタリアの郷土料理「シャット」。そば粉を使うことでより香ばしく軽い食感の仕上がりに。  
◀岩手県産や旬の食材、自家栽培の野菜やハーブを使った料理が楽しめるお店。

住 大通1-11-18 名店会館2F  
☎ 019-651-1230  
営 17:30~翌0:00  
休 不定休  
📱 各種クレジット



# SUNDANCE

サンダンス

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



完熟の「盛岡りんご」を絞ったジュースを使ったご当地ハイボール。パーボンウイスキーを盛岡りんごジュースで割り、少量のメロンキユールと炭酸水を加えて作る、女性にも飲みやすく爽やかな飲み口に仕上げた一杯。

※写真はイメージです。

盛岡りんごハイボール  
990円

アイランドのスタウトが楽しめる  
多くの人に愛される人気のパブ



◀きめ細やかでクリーミーな泡と、ホップのコク深さを堪能できる世界No.1スタウト「GUINNESSギネスビール」(1,100円)。

▶2023年4月に移転OPEN。地元の人だけでなく海外の人々も集まり常に賑わうファンの多いパブ。



住 大通1-9-2  
☎ 090-2368-1998  
営 11:30~翌0:00  
休 不定休  
📱 現金のみ



# 酒屋 Juikuku

さけや じゅいくく

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



もりおか短角牛のブラウンシチュー  
1,600円

牛骨から取ったブイヨンと赤ワインで牛すね肉をほどける柔らかさになるまで長時間煮込んだ一品。もりおか短角牛の凝縮された旨味を楽しめる。



もりおか短角牛のブルシヨット  
(スープカクテル)  
900円

もりおか短角牛のすね肉・牛骨・香味野菜を24時間煮込んだコンソメスープに、もりおか短角牛のオイル入り自家製フレーバーウォッカを合わせたスープカクテル。

多彩なお酒と料理が揃う  
気軽に立ち寄れるお洒落なバー



▲旬のフルーツをつぶして作る「季節の果実フレッシュカクテル」(900円〜)。写真は「ストロベリーマルガリータ」。  
◀「スモークした帆立のペペロンチーノ」(900円)と「アイラウイスキーラフロイグのハイボール」(1,000円)はBarならではのペアリング。

住 中央通1-7-4 オーデンビル1F  
☎ 019-622-1199  
営 19:00~翌2:00/日曜16:00~翌0:00  
休 火曜  
📱 PayPay/各種クレジット





### 美釀旬彩 匠の

びょうしゅんさい たくみの

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



自家製ソースとわさびで、「もりおか短角牛」の赤身の旨味を引き立てた人気のステーキ。



もりおか短角牛ステーキ  
3,500円



脂の多い「もりおかあじわい林檎ポーク」のトントロにわさびを合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げた一皿。



もりおかあじわい林檎ポークのトントロ山葵焼き  
1,100円

さまざまなか「匠」が育てた  
県産食材を楽しめるお店



▲夜に提供している料理が少しずつ楽しめる、季節の小鉢とご飯をのせたお昼限定「匠の膳」(1,200円)。  
◀夜は旬の食材を使った料理や、県内外の日本酒が味わえる。ジャズの流れる店内でゆったりとした時間が過ごせる。

住 大通1-11-4  
☎ 019-652-1804  
🕒 11:30~14:00、18:00~翌2:00  
📅 不定休(土日祝ランチ休)  
📱 PayPay



### 洋風居酒屋 BUFFALO

バッファロー

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



完熟の「盛岡りんご」を絞ったジュースを使ったご当地ハイボール。パーボンウイスキーを盛岡りんごジュースで割り、少量のメロンキユールと炭酸水を加えて作る、女性にも飲みやすく爽やかな飲み口に仕上げた一杯。



盛岡りんごハイボール  
715円

※写真はイメージです。

手作りピザが人気  
創業51年のアットホームなお店



▲生地から手作り!具もチーズもたっぷりの王道「ミックスピザ」(1,540円)。  
◀一度食べると病みつきになる「みんな大好きナポリタン」(990円)。お酒との相性も抜群!

住 大通1-6-13 TENビル1F  
☎ 019-651-1217  
🕒 18:00~翌2:00  
📅 日曜(月曜が祝日の場合は日曜営業で月曜休み)  
📱 PayPay/d払い/メルペイ/auPAY



### 菜園マイクロブルワリー with Kitchen

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



赤身肉でありながらとても柔らかく、焼くと隠れた脂が溶け旨味があふれ出す一品。



もりおか短角牛のステーキ  
1,900円



1本にりんご2個分の果汁が入った「盛岡りんご」のお酒。保存料や着色料を使わず、りんごと酵母だけで造っているため、りんご本来のフレッシュな味わいを楽しめる。



Our Hour ドライシールド  
680円

岩手が誇るクラフトビールと  
県産食材を楽しむブルワリーパブ



◀生ビール詰めたてをテイクアウト!ご家庭に、観光のお土産に、レジャーに。新しいビールの楽しみ方を見つけてみては?



▶「クリジャがいも」と呼ばれる甘味のある北あかりを使った「北あかりとベーコンのジャーマンポテト」(780円)。

住 菜園1-5-10 グリムハウス1F  
☎ 019-606-0171  
🕒 平日17:00~翌0:00、土日祝15:00~翌0:00  
📅 なし  
📱 PayPay/LINEPay/d払い/auPAY/MORIOペイ/各種クレジット 他  
📱 Wolt



### The bar H

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



ベリーベリーグッド  
1,650円

12~4月限定

カシスリキュールをベースに「アロニア」・ストロベリー・ラズベリーをふんだんに使ったカクテル。甘みと酸味のバランスが良く、まるで上質なデザートのような。ノンアルコールでの提供も可能。

街の景色を眺めながら  
優雅にお酒を楽しめる空間



◀栄養満点な完熟キウイの甘さとヨーグルトリキュールの酸味が絶妙なバランスの「キウイフルーツカクテル」(1,320円)。

▶10蒸留所の樽原酒が圧巻!他にも、グラスシャンパーニュやワインなども有。旬のフルーツを使ったカクテルが人気。

住 菜園1-11-11 ホテルロイヤル盛岡2F  
☎ 019-651-8825  
🕒 17:00~翌0:00(土・日・祝は15:00~翌0:00)  
📅 不定休  
📱 PayPay/各種クレジット





# 日本料理 鮨 一の〇

いちのまる

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡 りんご  
660円

「盛岡りんご」を薄くスライスし、盛岡産りんご酢をベースとした特製甘酢に漬けて作った珍しいりんごのガリ。りんご酢の分量やシャキッとした食感を出すのに工夫を凝らし、完成まで2年を費やした努力の結晶。

三陸の鮮度抜群の魚介に舌鼓  
日本料理の伝統と技と味わい



▲認定メニューのりんごのガリをのせたお子さまにも人気の「ガリんご焼き稲荷」(450円)と、刻んだわさびをご飯に混ぜ込んだ「大人の焼き稲荷」(500円)。  
◀岩手の旬の幸を使い、職人が作る本格日本料理・寿司を気軽に楽しめるお店。

住 本町通2-10-11  
☎ 019-623-8710  
営 11:30~13:30(平日のみ)、17:30~22:00  
休 日曜 ※仕出し予約対応  
📱 PayPay/各種クレジット  
🏠 自社宅配



# 城華

じょうか

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



銀河のしずくの海鮮粥  
1,100円

盛岡産の「銀河のしずく」の透明感が生かされた一品。お米と干し貝柱と一緒に炊き込むことでコクがプラスされた中華スープに、生姜の風味を加えることでさわやかな味わいに。さらに海老、いか、帆立の食感と旨みが楽しめる豪華な海鮮粥。

本格中華をリーズナブルに楽しめる  
ほっとする中国料理店



▲店内で手作りした自家製豆富を使った一番人気のメニュー「手作り豆富の麻婆豆腐」(1,200円)。辛口もあり。  
◀2つの味を一緒に楽しめる「エビチリとエビマヨの-half & half」(1,500円)  
※テイクアウト用

住 菜園1-4-1  
☎ 019-658-8960  
営 11:30~14:00(L.O.)/17:00~20:30(L.O.)  
土曜17:00~20:30(L.O.)  
※夜は最終入店20:00  
日曜11:30~14:00(L.O.)  
休 水曜、祝日  
📱 PayPay/各種クレジット



# 御食事処・創作居酒屋 凜花

りんか

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



5~7月限定  
行者ニンニクの豚バラロール焼き  
《1本》165円

蕨川特産「行者にんにく」の食欲をそそる香りとシャキシャキ食感が、豚バラの脂の旨み・醤油の香ばしさと相まって食べる手が止まらなくなる一品。



9~11月限定  
津志田芋と豚肉から揚げの甘辛  
935円

柔らかくなるまで茹でた、ねっとりとした口あたりの「津志田芋」のから揚げと、豚肉のから揚げを甘辛ソースで絡めた、ご飯にも合う一品。

手づくりの創作料理と  
温かな雰囲気の評判のお店



▲おまかせ3品にお好きなお酒が一杯付いたお得な「晩酌セット」(1,100円)。  
◀落ち着いた雰囲気と手作りの創作料理が評判のお店。カウンターと座敷席があり、おひとりでも団体でも利用しやすい。

住 本町通2-14-34 佐々木ビル1F  
☎ 019-681-4708  
営 11:00~14:00(L.O.13:30)、17:30~23:00(L.O.22:30)  
休 日曜 ※よ市の期間は土曜も休  
📱 PayPay/メルペイ/auPAY  
🏠 自社宅配



# ひょうたん倶楽部

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



行者にんにく入り 盛岡ギョーザ  
550円

「行者にんにく」特有の芳醇な香りが漂う肉汁と旨味がたっぷりの逸品。冷凍で店頭販売もしている。



行者にんにくハンバーグ  
715円

「行者にんにく」の醤油漬けを入れた、ソース不要のオリジナルハンバーグ。

店員さんの明るさも人気の理由  
常連客の多い居酒屋



▲ベーコン、しめじ、ねぎ、納豆、チーズを玉子で包んだ「納豆チーズオムレツ」(700円)。豆板醤のピリ辛と、上に散らした大葉がいいアクセント。  
◀店頭の赤い提灯が目印。地元の人に愛されるアットホームな居酒屋。

住 本町通2-2-9  
☎ 019-625-1380  
営 16:00~22:00  
休 日曜  
📱 現金のみ





# Sweets+Café しゅくる

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



10~1月限定



### 松本りんご園のりんごパイ

《1個》324円

カットした「盛岡りんご」を生地の上にそのまま乗せて焼き上げているからこそ、りんごそのものの美味しさがダイレクトに引き出されている。

安心・安全・おいしい  
思わず笑顔がこぼれるお菓子



▲大人から子どもまで幅広い世代に愛されている。ケーキ各種(249円~)、焼き菓子各種(119円~)  
◀無添加で安心、安全、地産産の旬のフルーツにこだわったケーキが揃う。

住 本町通1-5-13  
☎ 019-626-3112  
🕒 10:00~19:00  
🗓 1/1、1/2  
💳 PayPay



# Restaurant PIONEER FARM

パイオニアファーム

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー

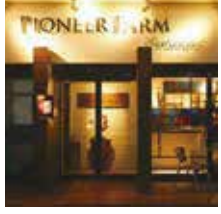


### もりおか短角牛100% ハンバーグステーキ

《160g~》1,800円~

お肉本来の旨味や香りを味わってもらえるよう、つなぎは卵のみを使用シンプルに仕上げた人気No.1の“肉肉しい”ハンバーグステーキ。

お肉の状態を見極め提供する  
経験と磨いた腕が織りなす料理



▲酸味のある果物を使ったソースをかけて仕上げた、さっぱりとお肉が味わえる「もりおか短角牛炙りカルパッチョ」(1,680円)。  
◀もりおか短角牛を使用したステーキやハンバーグなどが楽しめる人気店。

住 本町通2-1-34 トーカンマンション本町101  
☎ 019-656-6224  
🕒 11:30~14:00 (L.O.13:30) ※水・土は12:00~、17:30~21:00 (L.O.20:30)  
🗓 日・月曜  
💳 PayPay/各種クレジット



# 三ツ石のおに手形

みついしのおにてがた

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



8月頃~販売(食材が無くなり次第終了)



### アロニアのレアチーズケーキ

320円

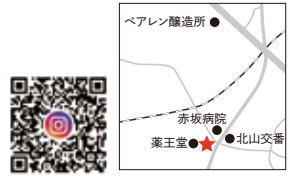
乳製品と合わせることでコクがプラスされ食べやすく仕上げた一品。ブルーベリーとアロニアゼリーがアクセントになり、甘酸っぱさと渋味の中に程よくアロニアを感じられる。

散策途中に立ち寄りたくなる  
北山の寺町通りにあるカフェ



▲コーヒーの生豆を一粒一粒丁寧にハンドピックで選別し、自家焙煎した「オリジナルブレンド」(360円)。  
◀日本の道100選に選ばれ、石畳の歩道とお寺の土塀が印象的な「北山の寺町通り」にあるカフェ。

住 名須川町27-42  
☎ 019-601-5747  
🕒 10:00~15:00  
🗓 日・月曜、年末年始  
💳 PayPay  
🏠 自社宅配



# 寺町カフェ

てらまちカフェ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



### アロニアブラウニー

250円

濃厚チョコレートの中にアロニアをたっぷり入れて焼き上げた、アロニアの存在感抜群のイチオシ商品。

丁寧に作られたデザートと  
美味しいコーヒーが味わえる



▲岩手県産のカボチャを使い、タルト生地から丁寧に手作りした人気の「パンプキンタルト」(350円)。  
◀寺町通りにある小さなカフェ。定番のお菓子から果物たっぷりのお菓子など、ひとつひとつ丁寧に作っている。

住 本町通1-14-17  
☎ 019-613-2602  
🕒 10:00~15:00  
🗓 日・月曜、年末年始  
💳 PayPay  
🏠 自社宅配





# 喫茶さわらび

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



りんごブラウニー  
250円

「盛岡りんご」の果肉が爽やかなアクセントに。濃厚なビターチョコレートを使ったブラウニー。

盛岡市総合福祉センター内にある  
昔懐かしい小さな喫茶店



▲岩手県産牛肉使用の「手作りハンバーグセット」(770円)。きのこがたっぷり入ったデミグラスソースがマッチ！  
◀昔懐かしい雰囲気のカフェで、美味しいコーヒーやお菓子、食事を楽しめる。



住 若園町2-2 盛岡市総合福祉センター1F  
☎ 019-624-1558  
🕒 10:00~14:30 (L.O.)  
🗓 土・日曜、年末年始  
📱 PayPay  
🏠 自社宅配



# 敲太楼山荘

こうたろうさんそう

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



上の橋ハッシュドビーフ  
980円

※(トッピング)スフレオムレツ +400円

上質なワインを贅沢に使い、牛肉と玉ねぎを溶けきるほど長時間煮込んで仕上げた、濃厚なコクと「もりおか短角牛」の旨味が感じられる看板商品。

岩手山と中津川を眺めながら  
こだわりの料理を楽しむ贅沢な時間



▲紫波産の新鮮卵と牛乳を贅沢に使った「SUNNYDAYプリン」(600円)。“明るく幸せな1日になりますように”という想いが込められている。  
※10個限定  
◀モーニングでは「紫波産新鮮卵の絶品TKG」(400円/サラダ付550円)など、こだわりの朝食が楽しめる。

住 上ノ橋町1-2 2F  
☎ 019-654-5264  
🕒 【モーニング】火~金 7:30~10:00 ※土日祝は7:00~  
【ランチ】11:30~15:00  
【ディナー】火~土 18:00~21:30  
🗓 月曜、他不定休  
※事前にお電話でご確認ください  
📱 PayPay/LINEPay/クレジット各種  
🏠 Wolt/UberEats



# カフェラウンジ フィールド

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



りんごのパウンドケーキ  
220円

生地に「盛岡りんご」のコンポートをたっぷり入れて、甘くしっとり焼き上げたパウンドケーキ。

大きな窓から光が差し込む  
ゆっくり過ごせるカフェラウンジ



▲おすすめの「トマトキーマカレーセット」(825円)。トマトの酸味とスパイスがベストマッチ！  
◀大きな窓からたくさんの光が入り込む静かなラウンジで、自慢の自家焙煎コーヒーやお菓子、ランチを楽しめる。



住 神明町7-5 パルソビル1F  
☎ 019-681-7913  
🕒 10:00~15:30  
🗓 土・日曜、年末年始  
📱 PayPay  
🏠 自社宅配



# ベーカリー 銀河夢

ぎんがむ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



アロニアカスタードクリーム  
190円

冷凍で仕入れた「アロニア」果実を手間をかけて洗みを抜いてジャムに。「アロニア」という果実を知ってもらえるように、できるだけ形をきれいに残すように努めている。

しっとりとした生地が特長の  
優しい味わいのパン



▲柔らかくしっとりした生地が好評のパンは、甘いものから惣菜系まで種類が豊富。(各種110円~)  
◀地元の幅広い世代の人に愛されているパン屋さん。

住 紺屋町7-12  
☎ 019-625-0979  
🕒 9:00~17:00 ※無くなり次第閉店  
🗓 日曜  
📱 PayPay





### ビアバー ベアレン中ノ橋

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



Our Hour  
ドライシードル  
680円

1本にりんご2個分の果汁が入った「盛岡りんご」のお酒。保存料や着色料を使わず、りんごと酵母だけで造っているので、りんご本来のフレッシュな味わいを楽しめる。

ベアレン醸造所の樽生ビール  
全6種類が楽しめる



▲外はサクサク、中はふんわりとした食べ応えバツグンの「大きな岩手県産たらフライ」(550円)。  
◀盛岡バスセンター2Fにある、ベアレン醸造所直営のレストラン。ベアレンの樽生ビールやビールに合うおつまみを気軽に味わうことができる。

住 中ノ橋通1-9-22 盛岡バスセンター東棟2F  
☎ 019-651-6555  
🕒 平日17:00~23:00  
土日祝15:00~23:00  
休 なし  
👛 PayPay/d払い/  
auPAY/  
各種クレジット 他



### 喫茶 夢つむぎ城南

ゆめつむぎじょうなん

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



アロニアtumugy  
300円

盛岡産「アロニア」がふんだんに入ったバターケーキ。令和元年8月に開かれた農福連携グランプリ大会のお菓子部門で最優秀賞に選ばれた一品。

自家焙煎コーヒーと相性の良い  
手作りケーキが楽しめるお店



▲3種類から選べるシフォンケーキと自慢のコーヒーのセット。「コーヒーとシフォンケーキのセット」(530円)  
◀障がい者就労支援事務所の施設内にあるお店。質の良い豆のみを厳選した自家焙煎コーヒーが人気。

住 神明町8-4  
☎ 019-621-1215  
🕒 10:00~16:00  
休 土曜(不定休)、日曜、祝日  
👛 現金のみ  
📍 自社宅配



### カフェ&デリカ ピエロ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



自家製の「アロニア」ジャムと相性の良い乳製品で作ったケーキ。チーズだけでなくヨーグルトを入れ、さらにレモン汁を加え酸味もプラス。

もりおかベリーチーズケーキ  
473円



「盛岡りんご」を大きめにカットして、水分と甘み・酸味をギュッと閉じ込めたアップルパイ。ゴロゴロ&ジューシーなりんごの美味しさを存分に味わえる。

9~3月限定  
盛岡産林檎のスイートアップルパイ  
495円

県産食材使用の食事やスイーツが  
楽しめる地域に愛されるお店



▲「黒平豆」の旨味と抹茶の香り、クリームチーズのまろやかさ、表面の香ばしさが一体となった「盛岡産黒平豆と抹茶のバスク風チーズケーキ」(473円)。  
◀気軽に利用できる落ち着いた雰囲気のお店。テイクアウトコーナーも人気。

住 中ノ橋通1-5-21  
☎ 019-656-0345  
🕒 月~金 7:00~17:30、土曜 7:00~18:30  
日・祝 10:00~18:30  
休 第2・4火曜、お盆、お正月期間  
👛 PayPay/auPAY/d払い/suica  
📍 Wolt



### とんfe 麦多朗

とんふえむぎたろう

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



とん汁の90%は玉ねぎの水分!「もりおかあじわい林檎ポーク」の旨味と玉ねぎの甘み、そして味噌のコクが溶け合ったカラダに染み渡る一杯。

もりおかあじわい林檎ポークのとん汁  
《小盛》850円 / 《並盛》1,000円



「もりおかあじわい林檎ポーク」にニンニクと味噌をたっぷり使ったタレを絡めた食欲そそる一品。

林檎ポークバラ肉の  
「ガッツリニンニク味噌焼き丼」  
950円

カラダも心もポカポカになれる  
店主の優しさたっぷりのとん汁



▲とん汁定食に自家製デザートが付いた「レディースセット」(珈琲付1,050円)。  
◀蔵戸の扉をあけると、女性も気軽に利用できるお洒落なカフェ風の明るい店内。

住 南大通1-7-14  
☎ 019-681-0734  
🕒 11:00~15:00、17:30~20:00  
※土・日は10:00~  
休 月・金曜  
👛 PayPay  
📍 Wolt





# Brand-new-BAY QZO-

ブランニューベイ キューゾー

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



完熟の「盛岡りんご」を絞ったジュースを使ったご当地ハイボール。パーボンウイスキーを盛岡りんごジュースで割り、少量のメロンキユールと炭酸水を加えて作る、女性にも飲みやすく爽やかな飲み口に仕上げた一杯。

※写真はイメージです。

## 盛岡りんごハイボール

660円

盛岡八幡宮近くにある  
まったり過ごせる隠れ家のようなお店



▲ボリューム満点でワインにぴったりな「ガーリックトマトのチキングリル」(780円)。  
◀仕上げにナンプラーで風味付けをした「アジアン風メサバ」(780円)。ランドメニューは全品テイクアウトOK！

住 茶畑1-1-6 グリーンビレッジC棟2F  
☎ 090-9422-8981  
🕒 16:00~22:00  
📅 不定休  
📱 PayPay



# 双鶴本舗 丸基屋

そうかくほんぼ まるきや

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



## 黒平豆大福

《1個》220円

玉山特産の「黒平豆」を使用し、柔らかいお餅で粒餡を包んだ豆大福。ほんのりとした塩が「黒平豆」の味を引き立てている。2022年4月より販売をスタートした人気の一品。

変わらぬ味と新たな味を提供する  
創業85年の老舗和菓子店



◀濃厚なミルクソフトクリームに、丸基屋特製の粒あんと自家製抹茶ソースをトッピングした茶菓はなむけ限定「はなむけソフト」(480円)。他、季節のフルーツソフト、お子様用の少なめキッズソフト等もご用意。

## 丸基屋 南大通本店

住 南大通1-12-21  
☎ 019-653-5777  
🕒 9:00~18:00  
📅 火曜  
📱 PayPay/各種クレジット/交通系IC 他

## 丸基屋 フェザン店

住 盛岡駅前通1-44  
フェザンおでんせ館1F(岩手菓子倶楽部)  
☎ 019-654-7661  
🕒 9:00~20:30 📅 フェザンに準ずる  
📱 PayPay/各種クレジット/交通系IC 他

## 茶菓はなむけ

住 中ノ橋通1-9-22 盛岡バスセンター1F  
☎ 019-613-2753  
🕒 10:00~18:00 📅 火曜  
📱 PayPay/各種クレジット/交通系IC 他



# もりおか町家物語館 大正蔵

もりおかまちやものがたりかん たいしょうぐら

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



## 松ぼっくりジェラート アロニア

《シングル》400円 / 《ダブル》500円

「アロニア」はりんごの親戚にあたるバラ科の小果実。雫石町の手づくりアイスクリーム牧舎「松ぼっくり」とのコラボで、冷たく美味しい紫色のオリジナルジェラートに仕上がっている。

まるでタイムスリップしたかのよう！  
どこか懐かしさを感じる憩いの場



▲大正時代に建てられた「大正蔵」。1Fは特産品や工芸品の販売や喫茶、2Fはギャラリー。楽しむだけでなく学べるスポット。  
◀ユニバース鉾屋町店の駐車場からも見える大きな白い蔵が目印。

住 鉾屋町10-8  
☎ 019-654-2911  
🕒 《喫茶》10:00~17:00  
📅 第4火曜(休日の場合はその翌日休)  
📱 PayPay



# waffle Ms

ワッフル エムズ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



## アロニアチーズワッフル

300円

「アロニア」ジャムは、青りんごの酸味とラム酒香る大人の味で、クリームチーズとの相性抜群！アンチエイジング効果も期待♪

11~2月限定



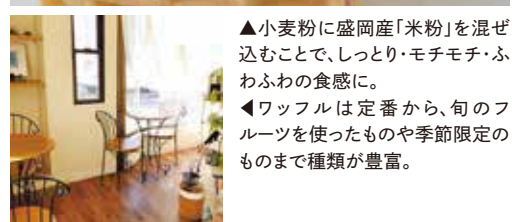
## りんごワッフル

280円

神がくれたりんごと呼ばれる、果肉まで赤い「紅の夢」を使用。一口食べると酸っぱい印象的な味わい。季節限定のワッフル。

11~2月限定

甘さ控えめで後味さっぱり  
多彩なクリームが魅力のワッフル



▲小麦粉に盛岡産「米粉」を混ぜ込むことで、しっとり・モチモチ・ふわふわの食感に。

◀ワッフルは定番から、旬のフルーツを使ったものや季節限定のものまで種類が豊富。

住 清水町5-20  
☎ 019-601-3343  
🕒 10:00~19:00 ※クリームが無くなり次第終了  
📅 水・木・日曜  
📱 各種クレジット





### 学校法人 スコーレ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**アロニアジャム**  
《160g》648円

たっぷりの盛岡産「アロニア」に砂糖だけを加え、果実の形を残すように作られたジャム。酸味や渋みがあるアロニアは、ブルーベリーの約3倍も豊富なアントシアニン含有している。

自然のまま・自然の色・自然の味  
添加物を使わず一つ一つ丁寧に手作り



▲完熟トマトの美味しさがぎゅっと凝縮された看板商品「トマトケチャップ」(370g/702円)。  
◀紫波町赤沢産のキャンベルぶどうを搾り、1年寝かせて「酒石と澱」を取り除き、上澄みだけを使用した濃厚な「ぶどうジュース」(500ml/918円)。

【製造所】  
住 向中野5-5-3  
☎ 019-636-4566

【販売店】  
ふれあい純情市場「さっくら」、  
産直はなまる市場(一部店舗)  
※学校法人スコーレでも購入可



### 旬彩 十六月

しゅんさい しゅうろくがつ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**盛岡産銀河のしずくと甘酒・米麴を使用した  
魔女カレー**  
880円

ヨーグルトに付け込んだ鶏肉を数種類のスパイスやトマト、甘酒、米麴でじっくり煮込んだ、身体に優しいカレー。甘酒や米麴、ターメリックライスには盛岡産「銀河のしずく」を使用。

その時の旬な料理に出会える  
日々変わる黒板メニューに注目



▲数量限定で希少部位の「馬刺し」が楽しめる。生地の下に山盛りキャベツが隠れた「十六月モダン焼」も人気。  
◀リピートが多い人気のオードブル。人数・予算に応じて提供可。(写真:2~3人前3,500円)

住 永井24-25-6  
☎ 019-618-6393  
🕒 17:00~23:00  
📅 月曜、日曜

※詳しくはTwitter、Instagramをご覧ください  
☑ PayPay/auPAY/d払い/メルペイ/各種クレジット



### M.A.U(盛岡アロニア同盟)

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



アロニア果汁とお米だけで作った「アロニア甘酒」。砂糖・食品添加物不使用。ギフトやお土産にもおすすめ!

**アロニア甘酒**  
《720ml》2,400円



アロニアの酸味・渋みも丸ごと抽出した100%果汁。ヨーグルトや炭酸水などに少量ずつ混ぜると色の変化を楽しめる。

**アロニアまるしぼり**  
《100ml》1,350円

アロニア生産者×加工事業者  
盛岡産アロニア専門メーカー



▲アロニアの皮部分を乾燥させて作ったパウダー。高濃度アントシアニン含有で天然由来100%のサプリメントとしても使える。  
◀一粒一粒丁寧に選別した「アロニア」を使用。アントシアニンが豊富に含まれ高い抗酸化作用を持つ希少なスーパーフード。

【お問い合わせ先】090-5844-0006 (代表:田村 瑠)  
【メール】info@s-o-m-e.jp  
【ウェブサイト】https://mau2021.theshop.jp/

【お取り扱い店】  
Mファーム、パルクアベニューカワトク(B1F)、  
もりおか町家物語館 大正蔵、  
アンティークビーチ ほか



### キッチン コメル

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



旨味を引き出すため計算された塩分と低温調理で加熱し、南部鉄器のグリル板で仕上げた一品。肉質の良さは言うまでもなく、味・香り全て舌に心地良く、脂身まで美味しい。

**紅木豚の肩ロースグリル**  
《200g》1,500円



ツルツルもちもちの「純米めん」を使用。季節に応じて冷製or温製で提供。また、使用する食材も季節によって変わるので、色々な味わいのフォーが楽しめる。

**盛岡純米めんのフォー**  
(夏期:冷製/冬期:温製)  
《ランチ(単品)》900円 / 《ディナー(ドリンク付)》1,200円

農園から直接仕入れた  
新鮮食材をたっぷり味わえる



▲みんな集まるパーティーにはオードブルがおすすめ!※要予約(2日前まで)/4,000円~(年末年始は5,000円のみ)  
◀ウッド調でゆったりと落ち着く店内で、こだわりの料理を楽しめる。お子さま連れでも利用しやすいお店。

住 本宮字小坂小瀬13-11  
☎ 019-656-7750  
🕒 11:30~14:00、18:00~20:30  
📅 休 不定休 ※SNSにてご確認ください  
☑ PayPay/各種クレジット





# 蔵カフェ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



8月頃～販売(食材が無くなり次第終了)

## アロニアクッキー

240円 ※税率8%

クッキー生地のアロニアペーストを混ぜ込み、真ん中にはアロニアジャムを絞りトッピング。生地にペーストを加えることでアロニアの風味がより感じられるサクサクのクッキー。

蔵をリノベーションした趣きある空間  
自家焙煎珈琲でゆったりと



▲和風ソースで仕上げた「焼き野菜と漢方牛、県産豚肉のハンバーグプレート(デザート付)」(1,000円/サラダ&スープセット1,250円※写真)。  
◀扉を開けると珈琲の良い香りが出迎えてくれる。ゆったりとした時間が流れる癒しのカフェ。

住 三本柳12-20-2  
☎ 019-656-7342  
🕒 11:00~15:15  
📅 日・月曜、年末年始  
📱 PayPay  
🏠 自社宅配



# 喫茶GEN・KI

きっさ げんき

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



## 岩手雑穀みそシフォンケーキ

《単品》430円

素朴でやさしい味の中に、味噌の濃厚な風味が楽しめるシフォンケーキ。生地に盛岡産の「米粉」を使用し、モチモチでしっとりとした食感も人気。

盛岡の雄大な景色とともに味わう  
体と心が元気になる喫茶店



▲米粉使用のモチモチ&しっとりなシフォンケーキが味わえる「本日のシフォンケーキセット」(650円~)。  
◀盛岡を一望できる岩山展望台下のカフェ。雄大な景色を眺めながらゆったり過ごすことができる。

住 新庄岩山15-52  
☎ 090-6459-3018  
🕒 日の出1時間前~8:00、11:00~16:00  
※夜は予約制  
📅 月曜日  
📱 PayPay



# みちのく創彩菓子 砂田屋

すなたや

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



## 盛岡米ころん。

《1個》200円 / 《1箱(6個入り)》1,300円

岩手県盛岡市都南地区で採れた「ひとめぼれ」の米粉で作ったクッキーを、盛岡産の「アロニア」のシュガーパウダーで味付けした一口サイズのサクサク香ばしいお菓子。

岩手県産の旬の素材を使用  
大地の恵みが詰まったお菓子



▲盛岡産「ひとめぼれ」の米粉を使用したサクサクのサブレス生地、ポリポリとした食感の発芽玄米パフとカリッとした食感のザラメを練りこんで香ばしく焼き上げた「kome米サブレス」(1枚/100円、1箱9枚入り/1,100円)。

### 盛岡店

住 三本柳7-16-6  
☎ 019-639-7888 休 なし  
🕒 9:30~19:30 〻 PayPay

### もりのかおり

住 本宮6-7-48  
☎ 019-656-5733 休 月曜(祝日の場合は営業)  
🕒 10:30~18:30 〻 PayPay

### 石鳥谷店

住 花巻市石鳥谷町好地16-124-1  
☎ 0198-45-3601 休 なし  
🕒 10:00~18:30 〻 PayPay



# 農村レストラン 味のこてんぐ

あじのこてんぐ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡産「そば粉」を使った看板メニューのそばに、香ばしい味噌おにぎりが付いたボリューム満点の定食。

## 手打ちそば定食

1,280円



盛岡産「そば粉」を使ったそばとの相性が抜群の「摘み草天ぷら」は、季節で内容が変わる。写真は、玉ねぎと紅しょうがのかき揚げ・キクイモ・わさびの葉。

## 手打ち天ぷらそば

1,180円

産直から仕入れる新鮮食材を使用  
地産地消の料理が楽しめる



▲秋冬の人気メニュー「ひつつみ」(820円)は、むちつ&もちつと弾力のある食感。  
◀盛岡市東部産直センター「てんぐの里106」に隣接した食堂。手打ちそばをはじめ、地元食材を使った料理が味わえる。

住 川目6-85-2  
☎ 019-654-2201  
🕒 11:00~15:00  
休 木曜  
〻 現金のみ





### 盛岡杉生園食品工房 おいしさショップ杉さん

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡産「銀河のしずく」と県産大豆「ナンブシロメ」の素材の味がいたガツンと濃厚な味わい。野菜にそのまま付けるのもオススメ!

**みそソムリエ監修 もりおか城下町みそ**  
《300g》400円



砂糖や甘味料は使わず、盛岡産「銀河のしずく」の米麴と水だけで作ったスツクリとしたやさしい甘みを感じられる甘酒。

**いわての甘酒 銀河**  
《200ml》300円

地元食材の美味しさをさらに引き出す丁寧な手仕事



▲食品工房で製造された食品の他、園内の畑で採れた新鮮野菜や県内のアピリティセンターで作られた商品などが並ぶ。  
◀盛岡市青山の福祉施設「盛岡杉生園(さんせいえん)」が運営しているお店。

住 青山4-8-16  
☎ 019-613-9020  
🕒 9:00~15:50(土曜は12:00まで)  
📅 日曜・祝日(土曜は休みの場合有)  
💵 現金のみ



### 株式会社 ベアレン醸造所

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**Our Hour  
ドライシードル**  
385円

1本にりんご2個分の果汁が入った「盛岡りんご」のお酒。保存料や着色料を使わず、りんごと酵母だけで造っているのので、りんご本来のフレッシュな味わいを楽しめる。

伝統的なビール造りにこだわり  
世界でも高く評価されている醸造所



▲コクと苦みのバランスの良い、本格的ドイツスタイルのラガービール「クラシック」(400円)。  
◀ベアレンで醸造している全商品を販売している他、テイクアウト生ビールやオリジナルグッズなどが揃う。

住 北山1-3-31  
☎ 019-606-0766  
🕒 9:30~17:30  
📅 年末年始  
👉 PayPay/LINEPay/d払い/auPAY/MORIOペイ/各種クレジット 他



### ブル・ドウ・ネージュ 盛岡緑が丘店

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**盛岡アロニア 美人しょこら**  
194円

盛岡産「アロニア」とフランス産ショコラを贅沢に使用した、とろける食感の半熟ショコラ。「アロニア」の程よい酸味とコクのあるショコラのバランスが秀逸。お土産にもおすすめのスイーツ。

お祝いに、手土産に、ご褒美に  
本格フランス菓子が並ぶ名店



▲香ばしくてサクサクの生地にとろつとなめらかなカスタードクリームをたっぷり詰めた「緑が丘限定 緑が丘シュー」(238円)。  
◀ショーケース内のケーキはまるで芸術品!喫茶コーナーでは上質な飲み物とデザートが楽しめる。

住 緑が丘4-7-30  
☎ 019-681-3393  
🕒 10:00~19:00  
📅 なし  
👉 PayPay/各種クレジット



### すっぱい林檎の専門店。

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**すっぱいらんごジュース**  
《レベル1~5》432円 / 《レベルX》450円

酸っぱさレベルが1からXまでの6段階あり、りんご以外は何も加えられていないストレートジュース。贈り物としても大好評!



**盛岡の初恋(ジャム)**  
1,058円

果肉まで赤いらんご「ジェネバ」を使ったルビー色のりんごジャム。石川啄木と宮沢賢治が青春時代を過ごし、初恋をした盛岡にちなんで名付けられた商品。

クセになるほどすっぱい  
アップルパイとりんごジュースの店



▲「すっぱいらんごのアップルパイ」(450円)。使うりんごは時期によって変わるので、それぞれの味の違いが楽しめる。  
◀店頭の子供用りんごのオブジェが目印!すっぱいらんごが好きな人が集まるマニアックなお店。

住 上田1-11-23  
☎ 050-3700-0056  
🕒 11:00~17:00  
📅 月・火曜、他不定休※SNSにてご確認ください  
👉 d払い/メルペイ/交通系IC/各種クレジット  
👉 Wolt





# 岩洞湖レストハウス

がんどうこ

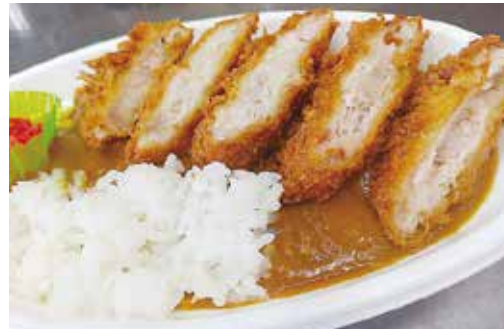
盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



行者ニンニクみそら〜めん  
900円

中央に蕨川特産の「行者にんにく」がトッピングされているラーメン。このラーメンを目当てに訪れるお客さんも多い。県内外からのリピーター続出中!!

夏はライダー、冬は釣り人達のお腹を満たす蕨川の湖畔のレストラン



▲ボリューム満点の人気メニュー「カツカレー」(850円※店内飲食/サラダ付980円)。その他、天井やおにぎりなどもお持ち帰り可。  
◀夏は人気のツーリングスポット、冬は水上ワカサギ釣りの名所として有名な岩洞湖の湖畔にあるお店。

住 蕨川字外山24-12  
☎ 019-681-5039  
🕒 8:00~16:00(L.O15:30)  
🗓 年末年始  
📱 PayPay/各種クレジット 他



# ばっちゃん亭

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



もりおか餃子《行者にんにく入り》  
350円

スタミナ満点の「行者にんにく」がたっぷり入った特製餃子。一つ食べるとやみつきに!



生ウインナー《行者にんにく入り》  
200円

お肉の旨味と「行者にんにく」の香りが広がる。ビールと一緒に楽しみたい一品。

蕨川の特産食材を美味しく調理まごころがこもった温かい味



▲冬に釣って冷凍保存したわかさぎと季節野菜を天ぷらにし、特製ダレをかけた人気No.1の「わかさぎ丼」(700円)。ふっくらやわらか♪  
◀認定メニューの餃子とウインナーは冷凍販売もしている。

住 蕨川字外山35-88  
☎ 019-681-5515  
🕒 《レストラン》11:00~15:00  
《産直》9:00~17:00  
🗓 月曜  
📱 現金のみ



# 馬ッコ本舗 みやざわ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡市サンファームの酸味豊かな「紅玉」を丸ごと1個、パイで包んだ季節限定商品。

焼きリンゴパイ  
1,200円

10~3月限定



黒豆きんつば  
250円

なめらかで口当たりの良い自家製の白餡と、しっとりした玉山特産「黒平豆」の風味と食感が楽しめます。和菓子店の想いが凝縮された甘さ控えめで上品なお菓子。

地域のお菓子がお客様との懸け橋に



▲岩手県産米で作ったポン菓子とクルミにキャラメルを絡め、可愛い子馬型の最中の皮へ。サクッと軽い食感が軽やかに走る子馬をイメージさせる「子馬のボルカ」(1個 160円/8個 1,460円)。

## 盛岡フェザン店

📍 盛岡駅前通1-44盛岡ビルフェザン  
☎ 019-654-7661  
🕒 9:00~20:30  
🗓 不定休(フェザンに準ずる)  
📱 交通系IC/各種クレジット

## 創業工房みやざわ

住 青山3-18-9  
☎ 019-647-0048  
🕒 9:00~19:00  
🗓 第1・3火曜  
📱 PayPay



# Chinese晴菜

チャイニーズセイナ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



赤い林檎の酢豚  
1,000円

12~2月限定

林檎の赤酢を使用した酢豚に、さらにアクセントとしてフレッシュな「盛岡りんご」をプラスした一品。まろやかな酸味と旨味が好評。

気さくな店主が迎えてくれる本格中華が楽しめるお店



▲マーボー豆腐やエビチリなど人気の中華料理が曜日替りで楽しめるお得な「日替りランチ」(850円)。※写真はユーリンチー  
◀アットホームな雰囲気の中、本格中華を気軽に楽しめるファンの多い中華料理店。

住 青山3-20-16  
☎ 090-3469-7745  
🕒 11:30~14:00、17:30~21:00(L.O.20:30)  
🗓 月曜夜、火曜  
📱 現金のみ  
📱 Wolt





### ユートランド姫神(郷土食コーナー)

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



「もりおか短角牛」を使い、  
玉山地区特産のクレソンを  
練り込んだほんのり緑色を  
した麺を使用したオリジナ  
ルな一品。



もりおか短角牛ラーメン  
950円



「もりおか短角牛」のバラ肉  
を使い、麺は合わせ味噌の  
風味に合う太麺を使用した  
一品。



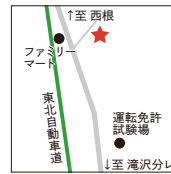
もりおか短角牛みそラーメン  
980円

美肌の湯、新鮮野菜が揃う産直、宿泊など  
色々楽しめる多目的施設



▲クレソンを粉末にして麺に練り  
込んだ風味豊かな「姫神ラーメン」  
(630円)が一番人気!  
◀ 姫神山や岩手山、そして四季  
折々の景色を楽しみながら寛げる  
温泉。食事と一緒にぜひ!

住 下田字生出893-11  
☎ 019-683-3215  
🕒 11:30~14:00、18:00~20:30(L.O.20:00)  
🏠 なし  
💵 現金のみ



### 地産地消レストラン Lachs

ラックス

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



肉汁があふれ、柔らかく  
しっかりした「もりおか短角  
牛」の味わいにご飯を食べ  
る手が止まらなくなるハン  
バーグ。リピート率の高い一  
品。



もりおか短角牛のハンバーグ  
1,500円



「もりおか短角牛」のジュー  
シーな旨味を衣に閉じ込め  
た、サクッとした歯ごたえと  
あふれる肉汁がたまらない  
ボリュームたっぷりの一  
品。



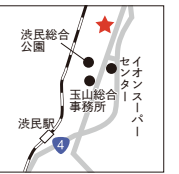
もりおか短角牛のメンチカツ  
1,500円

地元産の食材を美味しく調理  
地産地消2つ星の老舗洋食レストラン



▲親せきの農家さんが有機栽培  
で育てた食材を多く使用して  
いる。地産地消にこだわり、その美  
味しさにリピーターも多いお店。  
◀ 爽やかな青色の壁と三角屋根  
が目印の、地元では知らない人は  
いない老舗洋食店。

住 芋田字上武道135-10  
☎ 019-683-1597  
🕒 11:30~14:00  
🏠 月曜  
💵 現金のみ



### 南部マルシェ ぞっこん広場

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



桜木農園の甘い完熟「いち  
ご」を冷凍し、そのまま削っ  
た上にたのはた牛乳を使  
ったソフトクリームをの  
せた岩手100%のスイ  
ーツ。



けずりいちごソフト  
540円



キャラメリゼした田屋果樹  
園の「りんご」を、たのはた  
牛乳ソフトクリームに練り  
込み、さらにその上にも  
トッピングしたりんご尽く  
しのスイーツ。



盛岡焼きりんごソフトクリーム  
540円

「生産者さんとお客さんの架け橋に。」  
岩手の農産物の魅力と出会える産直



▲たっぷりの野菜の他、お肉や  
イカも岩手県産!岩手を丸ごと  
召し上がれ♪「産直野菜たっ  
ぷりちゃんぽん」(900円)。  
◀ 「岩手の農畜産物の良さを  
知って欲しい!」と、生産者さん  
とお客さんの架け橋となる産直  
を目指している。

住 上厨川野子107  
☎ 019-613-7805  
🕒 9:00~17:30(レストラン11:00~14:00/  
テイクアウト9:00~16:00)  
🏠 年末年始  
💳 PayPay/楽天Edy/  
WAON/nanaco/  
交通系IC/各種クレジット他  
🚚 Wolt/自宅宅配



### 岩手山麓 湯あがり 温泉ジェラート

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



「アロニア」(もりおかベ  
リー)とヨーグルトベースの  
ジェラートを合わせた一品。  
アロニアの実を丸ごと混ぜ  
ているので、果肉の酸味や  
食感がそのまま感じられる。



温泉ジェラート  
もりおかベリーヨーグルト  
400円~



じっくり焙煎して香りを引  
き出した自社農園の「そば」  
とミルクジェラートを合わ  
せた一品。



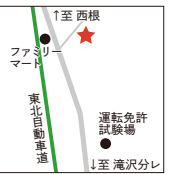
温泉ジェラート  
焙煎そば  
400円~

盛岡市最北の小さな小さなジェラテリア  
地元食材にこだわったジェラート



▲特製蜂蜜ジェラートに「百花」または  
「蕎麦」蜂蜜をたっぷりかけて提供す  
る「濃厚はちみつジェラート」(600円)。  
◀ 温泉施設内中庭にあるお店。地  
元の生乳100%使用したジェラート  
やフレッシュチーズの製造を手掛  
ける。2023年には国内のチーズコ  
ンテストで受賞。

住 下田字生出893-11 ユートランド姫神 中庭  
☎ 019-683-3215(ユートランド姫神)  
🕒 11:00頃~18:00頃  
🏠 月・火曜(不定休)  
💵 現金のみ





# 盛岡じゃじゃ麺 HOTJaJa

ホットジャジャ

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



**ブルコギキンパ**  
440円

盛岡産の美味しいお米「銀河のしずく」と、ごま油の香り、そして甘辛な味付けのブルコギとの相性が良く、食欲を刺激する韓国風のり巻き。プラス1品にもおすすめな人気メニュー。

岩手の味噌を使った肉味噌と自家製麺のこだわりじゃじゃ麺



▲県産の味噌をブレンドした風味豊かな“じゃじゃ味噌”と、その味噌がよく絡む程良い太さと食感の“麺”、どちらも自家製！「盛岡じゃじゃ麺」(中盛650円)  
◀イオンモール盛岡内にあるじゃじゃ麺専門店。女性でもひとりで気軽に食事を楽しめる。

住 前潟4-7-1 イオンモール盛岡2F  
☎ 019-908-2036  
🕒 11:00~21:00(L.O. 20:30)  
🚶 イオンモール盛岡に準ずる  
👛 各種クレジット



# ぴよんぴよん舎

盛岡の美味いもんアンバサダー  
認定メニュー



盛岡産「銀河のしずく」を使い、加熱殺菌加工(火入れ)をしない“生”のお酒。爽やかな甘みとほのかな酸味、自然の微発泡が醸し出す飲み口はどんな料理とも相性が良い。

**生マッコリSeng セン**  
《グラス》473円



マッコリを材料にして作った、独特な食感と口当たりの良い優しい甘さが自慢の一品。お米の粒々が溶けていく感覚がクセになる美味しさ。

**稲の実ジャーランアイス**  
385円

自然豊かな岩手と韓国の食文化を融合  
全国へ展開する盛岡の名店



▲しぼりたての麺とコラーゲンたっぷりの牛骨スープ。不動の人気を誇る「盛岡冷麺」(990円)。



◀盛岡冷麺に次ぐ人気を誇る「チヂミ」。野菜がたっぷりて具たくさん!外はカリッ、中はもっちりとした食感がやみつきに♪

盛岡の美味いもんアンバサダー  
RICE & CEREALS  
2017

盛岡の美味いもんアンバサダー  
VEGETABLE  
2017

盛岡の美味いもんアンバサダー  
FRUIT  
2017

盛岡の美味いもんアンバサダー  
MEAT & EGGS  
2017

盛岡の美味いもんアンバサダー  
WILD VEGETABLE & MUSHROOMS  
2017

「盛岡の美味いもんアンバサダー」になって  
“おいしい盛岡”を発信しませんか？

## 盛岡の美味いもん アンバサダー 店舗募集中!

詳しくは盛岡市ホームページへ >>>

**稲荷町本店** ※2024年1月22日~3月3日は  
改装工事の為休業

住 稲荷町12-5  
☎ 019-646-0541  
🕒 11:00~22:00(L.O. 21:00)  
🚶 なし  
👛 PayPay/d払い/メルペイ/auPAY/楽天Pay/  
WAON/Suica/MORIOペイ/各種クレジット他  
🚗 Wolt

**盛岡駅前店**

住 盛岡駅前通9-3  
☎ 019-606-1067  
🕒 11:00~23:00(L.O. 22:00)  
🚶 なし  
👛 各種クレジット

**都南店**

住 津志田南1-1-17  
☎ 019-613-6193  
🕒 11:00~22:00(L.O. 21:00)  
🚶 なし  
👛 PayPay/d払い/メルペイ/auPAY/楽天Pay/  
WAON/Suica/MORIOペイ/各種クレジット他

**オンマーキッチンイオンモール盛岡店**

住 前潟4-7-1イオンモール盛岡1F  
☎ 019-605-2761  
🕒 11:00~21:00(L.O. 20:00)  
🚶 イオンモール盛岡に準ずる  
👛 WAON/QUICPay/iD/交通系IC/  
各種クレジット







1



2



3

盛岡市中央部エリア

### 賢治の大地館

けんじのだいちかん

住 大通3-4-1クロステラス1F  
 ☎ 019-629-3133  
 営 10:00~20:00  
 休 1/1  
 ¥ PayPay/各種クレジット 他



1 盛岡近郊の旬の野菜を中心に、岩手の海の幸、山の幸をはじめ、加工品から工芸品まで充実の品揃え。見るだけでも楽しい♪

2 「はるか」のジュースとゼリーを楽しむことができる「はるかちゃんのおんがえし」。

3 2023年12月に産直内の食堂がリニューアル。おすすめ「もちもち姫うどん」や「盛岡冷麺」は産直コーナーでも販売中!まずはお店で食べてみて、気に入ったらぜひご自宅用に♪



1



2



3

盛岡市中央部エリア

### まちの驛もりおか さんさん広場

住 中ノ橋通1-1-10 プラザおでって1F  
 ☎ 090-2845-4392  
 営 10:00~18:30 ※12~3月は18:00まで  
 休 プラザおでってに準ずる(原則第2火曜)  
 ¥ PayPay/各種クレジット 他



1 盛岡近郊を中心に県産野菜や果物をはじめ、ちょっと珍しい野菜も並ぶ。また、規格外の野菜などがお得に買える「もったいないコーナー」も要チェック!

2 食感が楽しいサラダすき昆布をはじめ、岩手県内の美味しいものやこだわりの調味料などが揃う。

3 椎茸の名人が匠の技で乾燥させた「乾しいたけ」。一度使ったら手放さない!



新鮮!安心!美味しい!

# 盛岡の産地直売所へ 行こう!!



盛岡の豊かな自然のなか、

愛情をたっぷり注いで育てられた美味しい農畜産物たち。

産地直売所だからこそその鮮度が魅力。

そこでしか買えないオリジナルの加工品にも注目!

旬の美味しさをご賞味あれ♪



#### アイコンの見方

住 … 住所  
 ☎ … 電話番号  
 営 … 営業時間

休 … 定休日  
 ¥ … 利用できるキャッシュレス決済

#### 注意事項

- 施設情報は2024年1月現在のものです。
- 休業日や営業時間等の変更を行なっている場合があります。詳細はホームページ等各店舗にご確認ください。
- 表示価格はすべて税込価格です。





新鮮!



人気!



注目!



盛岡市南部エリア

## サン・フレッシュ 都南



住 下飯岡21-180  
 ☎ 019-637-6801  
 営 9:00~18:00  
 休 正月三日、2月末日  
 ¥ 各種クレジット



- ❶ 県内最大級の広さの売り場には盛岡産の農産品をはじめ、県産の野菜や果物が盛りだくさん!
- ❷ 圧巻の品ぞろえの切り花が咲き誇る。お彼岸やお盆には、お花の周りが人の山に!花苗も豊富に揃う。
- ❸ 青果だけじゃない!県産のお肉や三陸の新鮮魚介も揃うので見ごたえ、買いごたえ十分!



新鮮!



人気!



注目!



盛岡市南部エリア

## 園芸・生産者直売所 M farm エムファーム



住 本宮字荒屋101  
 ☎ 019-681-4288  
 営 9:00~18:00  
 休 月曜  
 ¥ 現金のみ



- ❶ 盛岡市近郊の農家さんが育てた地元野菜を取り揃えている。思わず手に取りたくなるような珍しい野菜もあり。
- ❷ ケーキや焼き菓子など、イベントでしか買えないスイーツがずらり♪すぐに売り切れてしまう商品もあるのでお早めに!
- ❸ 切り花や室内用の観葉植物、花苗・野菜苗の他、多彩な園芸品まで充実。



新鮮!



人気!



注目!



盛岡市南部エリア

## 盛岡東部産直センター てんぐの里106



住 川目6-85-2  
 ☎ 019-654-2201  
 営 9:00~17:00(レストラン11:00~15:00)  
 休 年末年始  
 ¥ 現金のみ

- ❶ 自家生産の野菜や果物など、旬のものが揃う産直コーナー。秋は栗やきのこと類が揃う。他にも売り場を華やかにする切り花も種類豊富。
- ❷ 天日で乾燥させた砂子沢産のそば粉と、店舗で作った手打ちそばが人気。ご自宅でも風味豊かなお蕎麦が楽しめる。
- ❸ 遭遇したらラッキー♪たくさん採れた時は詰め放題開催!



定番!



人気!



注目!



盛岡市南部エリア

## ふれあい純情市場 さっくら



住 仙北2-5-4  
 ☎ 019-636-3688  
 営 9:00~18:00  
 休 1/1~1/3  
 ¥ PayPay/auPay/d払い/楽天pay/各種クレジット他

- ❶ 9月ごろから出始めるさんさやジョナゴールドは秋のお楽しみ♪「盛岡りんご」はもちろん、味じまんのジュースも種類豊富に揃う。
- ❷ 県産生鮮品が所狭しと並ぶ店内。野菜や果物から、精肉や鮮魚まで揃い、まるでスーパーマーケットのような品揃え。
- ❸ ほっと心が和む味わいが人気の手づくりお惣菜やお漬物。つつい何種類も買ってしまいそう♪





新鮮!

盛岡市南部エリア

### 上鹿妻の産直 あいさい館

住 上鹿妻山崎41-1  
 ☎ 019-659-0022  
 営 9:00~17:00  
 休 第1・3月曜(祝祭日の場合は営業)  
 ¥ 現金のみ



人気!



注目!

1 メイドイン太田がいろいろ!約30組の組合員が運営しているアットホームな雰囲気産直。8月~12月までは旬のりんごが絶えず店頭に並ぶ。  
 2 大好評の“すっぱいたくあん”は無添加の古漬け。他、太田米の手作りおにぎりも午前中に売り切れる人気商品。  
 3 見つけたら即ゲット♪大豆の香り豊かで大粒!!栄養価抜群&手づくりの「村上家の納豆」。



定番!

盛岡市南部エリア

### 花山野 (都南乙部産直組合)

住 手代森24-57  
 ☎ 019-696-3420  
 営 9:00~18:00※12~3月は17:00まで  
 休 無(年末年始のみ)  
 ¥ 現金のみ



人気!



注目!

1 果肉まで赤いりんご「紅の夢」で作る、真っ赤なジャム「紅の林檎ジャム」は、ご自分用はもちろん、お土産にも喜ばれそう♪  
 2 盛岡産純度100%の蜂蜜。定番の「アカシア」、乙部ならではの「りんご」、色々な種類の花の蜜が入った「百花蜜」が揃う。  
 3 朝からどんどん売れていく人気の切り花。お盆やお彼岸時はすぐなくなる!



新鮮!

盛岡市南部エリア

### あすなろ屋 羽場店

住 羽場16-63  
 ☎ 019-638-3055  
 営 9:00~18:00※あすなろ亭は11:30~15:00(L.O.14:30)  
 休 1/1~1/3(あすなろ亭は火・水曜休)  
 ¥ 現金のみ



人気!



注目!

1 地元の生産者から毎日届く新鮮野菜や果物、お花が並ぶ。また、毎週木曜日は、とにかくお得な「木曜日」開催。  
 2 併設の「あすなろ亭」で味わえる、岩手県産小麦を使用した無添加の手打ちうどん。コンがりのどごし抜群!  
 3 石臼で毎朝挽いている、熟練の職人が丹念に作る自家製粉の手打ちそば。



新鮮!

盛岡市南部エリア

### 産直「太田いさり」組合 こがねの里

住 上太田上吉本63-2  
 ☎ 019-681-4273  
 営 9:00~17:00  
 休 第2・4火曜  
 ¥ 現金のみ



人気!



注目!

1 生産者が続々朝採れ野菜を持ってくる10時半過ぎが狙い目♪お盆頃には早生りんごの「ちなつ」や希少種「まとう」が並びはじめる。  
 2 ミネラル豊かな土壌の猪去地区で作られた「太田米」や、合鴨農法で作る「武田家のお米」。新米が楽しみ♡  
 3 合鴨農法で作った農薬・化学肥料不使用のお米で作る人気の手づくり味噌。





新鮮!

盛岡市北部エリア

### JA新しいわたまやまふれあい市

住 好摩夏間木100-3  
 ☎ 019-683-2211 (JA新岩手玉山支所)  
 営 10:00~13:00 (4~12月の毎週金曜)  
 休 1~3月  
 ¥ 現金のみ



人気!



注目!

- 1 玉山の農家の"かあちゃん"たちがそれぞれで出店する、フリマ型の珍しい売り場で、毎週金曜日のみ開催。
- 2 玉山産のみずみずしい野菜を中心に加工品等も販売。生産者とのふれあいの場としても親しまれている。
- 3 お盆には"お盆市"を開催。色とりどりの切花が並ぶ。



新鮮!

盛岡市南部エリア

### 下湯沢フレッシュ直売所

しもゆざわフレッシュよくばいじよ

住 湯沢10-54-3  
 ☎ 019-637-8894  
 営 9:00~14:00  
 休 土・日曜、祝日  
 ¥ 現金のみ



人気!



注目!

- 1 下湯沢の女性部員農家さんたちで運営している「下湯沢フレッシュ直売所」は地元の憩いの場で、毎日新鮮な野菜が手に入る。
- 2 薬物野菜を中心に様々な生鮮品が並ぶ。絹のように滑らかな舌触りが特長のさつまいも「シルクスイート」が人気。
- 3 ねっとりとした触感と濃厚な甘さが自慢の「干し柿」は農家さん自家製!



新鮮!

盛岡市西部エリア

### 南部マルシェ ぞっこん広場

住 上厨川野子107  
 ☎ 019-613-7805  
 営 9:00~17:30 (レストラン11:00~14:00 / テイクアウト9:00~16:00)  
 休 年末年始  
 ¥ PayPay/楽天Edy/WAON/nanaco/交通系IC/各種クレジット他



人気!



注目!

- 1 岩手県内の契約生産者さんが愛情込めて作った野菜・果物・加工品などが並ぶ。店内のレストランでは産直野菜をたっぷり使った料理が味わえる。
- 2 冷凍した甘い完熟いちごを削り、コクのあるたのはた牛乳のソフトクリームをのせた「桜木農園さんのけずりいちごソフト」。
- 3 つぶらな瞳にゾッコん♡ぞっこん広場のアイドル、ポニーのまるちゃん。¥100でエサやりもできる♪

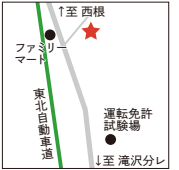


新鮮!

盛岡市北部エリア

### ユートランド姫神産直いずみ会

住 下田字生出893-11  
 ☎ 019-683-3215  
 営 9:00~18:00  
 休 不定休  
 ¥ 現金のみ



人気!

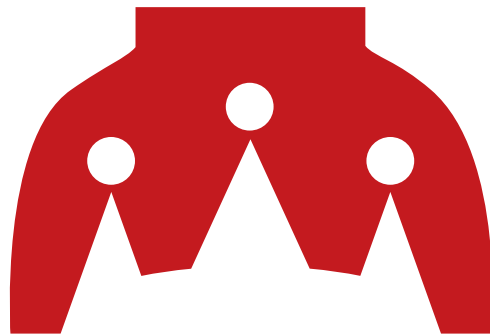


注目!

- 1 地元の新鮮な農産物やお花などがお手頃な値段で並ぶ。レストランやバーベキューサイト、温泉と館内施設も充実。
- 2 館内のチーズ工房にて製造されるフレッシュチーズ。盛岡産生乳100%使用のミルクィな味わい。
- 3 岩手山麓で採れた大粒で質の良いにんにくは香りもよく人気の一品。



盛岡産の



# 美食王国 もりおか

Land of Plenty Morioka

おいしいしるし。

街の真ん中から少し離れれば、  
緑豊かな大地に包まれる盛岡。

愛情込めて作られた

採れたての食材は、

毎日新鮮なまま食卓で味わえる。

ここでは生産者の顔が見え、

話ができる。

都会に行かなくても一流の料理人が

盛岡の食材をさらにおいしくする。

ここでは食材のとびっきりの食べ方を

教えてもらえる。

農と食がつながる、

「美食王国もりおか」の日常。

そんな日常は私たちの誇りです。

たくさんの人に伝えたい。

将来につなげていきたい。

私たちの「美食王国もりおか」を

みんなで見つよに。



美食王国もりおか  
公式Instagram  
@oishii\_morioka



【美食王国もりおかウェブサイト】

<https://oishii-morioka.com/>

美食王国もりおか

検索

