



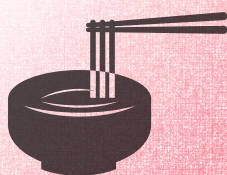
〔南部鉄器〕



〔お菓子〕



〔酒類〕



〔麺類〕



〔繊維・染色品〕



〔民芸品〕



〔自然・加工食品〕

＼盛岡の「イイモノ」、ご紹介。／

盛岡の特産品

THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA

盛岡市特産品振興協議会

歩いて楽しむまち、盛岡。

盛岡藩二十万石の歴史が息づく盛岡は城下町。県都のにぎやかさと華やかさを持ちながら、山や川などが身近にあり、四季折々豊かな自然に彩られています。

歴史が香り、美しい自然に恵まれた盛岡には古くから人の技と心が継がれてきました。

街を歩くとちょっとクラシカルな商家や土蔵が並び、古式ゆかしい看板を見つけることでしょう。

先人たちの知恵の結晶、世界に誇る伝統工芸品、手づくりのぬくもり、そばに置いておきたい玩具、盛岡ならではの食文化などなかなか多彩で気を引く顔ぶれがそろっています。

街との出会い、人との出会い、そして素敵な特産品との出会いも旅の楽しみの一つ。

盛岡の街でいいものを発見する喜びをお約束します。

お菓子

盛岡せんべい店	04
老舗白沢せんべい店	04
黄精飴本舗 長澤屋	04
関口屋菓子舗	04
御菓子司 山善	04
馬ッコ本舗 みやざわ	04
もりおか風月堂	04
チーズケーキのチロル	04

砂田屋	05
ちゃちゃちゃ本舗	05
パン工房・ぱ〜ぐ	05
岩手県菓子工業組合 盛岡支部	05
盛岡煎餅商工業組合	05
nuit	05

麺類

そば処 東家	07
直利庵	07
中野製麺	07
藪川そば	07
吉清水商店	07
盛岡じゃじゃめん	07
白 龍	07
兼平製麺所	07
ぴょんぴょん舎	07

酒類

ベアレン醸造所	08
あさ開	08
菊の司酒造	08
桜顔酒造	08





盛岡市の魅力を発信するため、スマートフォン等でご利用できるデジタルマップを作成しました。

マップには、観光スポット、飲食店、お土産物屋のほか、懐かしくて新しいノスタルジックタウンである盛岡の魅力を体感することができる4つのモデルコース等の情報を掲載しています。

是非、デジタルマップを活用して盛岡のまち歩きを楽しんでください。

[索 引]

❖ 自然・加工食品

藤原養蜂場	09
中央バター商会	09
カナンフーズ	09
平安商店	09
欧米料理ピーコック	09
サン・フレッシュ都南店	09
岩手缶詰	09
岩手ファーム	09
桜養鱒場	10
産直いずみ会	10
りんご工房きただ	10
ステーキ・鉄板料理 和かな	10
一般社団法人 ドリームファーム	10
九戸屋肉店	10
盛岡手づくり村	10

❖ 南部鉄器

岩 鑄	11
鈴木盛久工房	11
虎山工房	11
薫山工房	11
釜定	11
藤枝工房	11
南部鉄器協同組合	11

❖ 繊維・染色品

みちのくあかね会	12
岩手ホームスパン工房	12
盛岡手づくり村	12
草紫堂	12
染屋たきうら	12
地熱染色研究所	12
クワン こしえる工房add	12
幸呼来Japan	12
蛭子屋 小野染彩所	12

❖ 民芸品

うるみ工芸	13
南部焼 不來方窯	13
北杜窯	13
盛岡畳工業	13
中千家具製作所	13
吉國下駄製作所	13
しばた工芸	13
立花製靴店	13
シルバージュエリー 吉田まり	13
坂本刃物農具製作所	13
螺鈿 澤井工房	13
あとりえ・たくみ	14
川目石材	14
工房 夢蘭*花	14
とんぼ玉 八五郎	14

お菓子

素朴な風土と人情の豊かさが香る南部せんべいは、岩手を代表する銘菓。昔懐かしい盛岡駄菓子、黄精飴、豆銀糖、からめ餅なども盛岡の歴史を伝えるお菓子です。盛岡の名所や有名人にちなんだお菓子も、お土産にぴったり。

THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA

黄精飴本舗 長澤屋

〔黄精飴〕



黄精飴は、アマドコロのエキスを黄精が入った餅菓子です。おみやげに、お茶の友にどうぞ。片栗落雁、葡萄飴との詰合せもあります。

●盛岡市神明町2-9 tel&fax.019-622-5887
●営業時間:9:30~18:30 ●定休日:日曜日

関口屋菓子舗

〔盛岡駄菓子・焼酎糖・青たんざり・石衣 など〕



寒い風土の保存食として作られたのが駄菓子のはじまりです。創業明治26年以来その素朴さと味わいを大切に受け継いだ手造りの味。盛岡駄菓子を存分にご堪能下さい。

●盛岡市神明町2-3
tel.019-622-4509
●営業時間:8:30~17:00
●定休日:日曜日

御菓子司 山善

〔宝積〕



和三盆糖を使った黄味餡を、皮むきのこし餡で優しく包み込んであげました。ほろほろと、口溶け優しい上品な甘さ「宝積」とは「人を守りて己を守らず」「人に尽くして見返りを求めない」盛岡出身の平民宰相原敬が座右の銘とした言葉です。

●盛岡市材木町2-21
tel.019-622-2618 fax.019-622-2653
●営業時間:9:00~18:00
●定休日:1月1日



馬ッコ本舗 みやざわ

〔チャグチャグ馬ッコ最中〕



盛岡の風物詩チャグチャグ馬ッコをモチーフに造りました。馬ッコを象った最中種に柔らかいつぶあんとう皮が入っております。

●盛岡市青山二丁目15-26
tel.019-647-0047

もりおか風月堂

〔アーモンドクッキー・ガトー・アくるみの森・リモーネ・いんじやん・金色の米〕



アーモンドクッキー、ガトー・ノアを始め和菓子・洋菓子、幅広い年齢層の方々に安心して食べていただける美味しいお菓子を作り続けています。

●盛岡市川目町23-11
tel.019-651-8011 fax.019-651-8906
●営業時間:9:00~16:30
●定休日:1月1日



チーズケーキのチロル

〔ふわっと超濃厚クリームチーズケーキ〕



盛岡でチーズケーキと云えばチロル。他にマンゴー、抹茶、クッキーインのチーズケーキがご用意です。

●盛岡市山岸六丁目34-15
tel&fax.019-663-3355
●営業時間:10:15~18:15
●定休日:12月31日、1月1日



盛岡の風景 1



鬼の手形 (三ツ石神社)

「三ツ石神社」の境内にある3個の花崗岩には伝説があります。その昔、盛岡城下に鬼が現れ、悪さをして暴れておりました。困り果てた人々の願いを聞いた神様が鬼をとらえ、二度と悪さをしないよう誓いの証として岩に鬼の手形を押させました。これが岩手の由来になったと言われてます。また、災難が去って喜んだ人々が、「さんさ、さんさ」と踊り回ったのが「さんさ踊り」の始まりだとも言われています。



すな た や 砂田屋

〔南部杜氏の酒ケーキ〕



真っ白に焼き上げたスポンジ生地に岩手県内の酒蔵のこだわりのお酒で作ったシロップをたっぷりと染み込ませました。大人の至福のひと時にどうぞ。

- 盛岡市三本柳7-16-6
tel.019-639-7888 fax.019-639-8600
- 営業時間:9:30~19:30
- 定休日:1月1日



ほん ぽ ちやちやちゃ本舗

〔本返しわらび餅 抹茶〕



岩手県西和賀町の特産品である「西わらび」の根茎から採れる希少なわらび澱粉を使い練り上げたわらび餅。ほろ苦く濃厚な味わいです。

- 盛岡市前九年2丁目10-26
tel.019-601-7732
- 営業時間:10:00~18:00
- 定休日:無



こう ぼう パン工房・ぱ〜ぐ

〔そばクッキー〕



地元産のそば粉と小麦を100%使い、くるみを混ぜて焼き上げたクッキーです。上品な甘味とくるみの歯ざわり、ほのかなそばの香りがマッチした絶品です。

- 盛岡市玉山馬場字馬場平48-2
tel.019-682-1933
- 定休日:不定休



いわ て けん か し こう ぎょう ぐみ あい もり おか し ぶ 岩手県菓子工業組合 盛岡支部

〔盛岡銘菓〕



盛岡城趾の城下町として栄えてきた盛岡、その歴史の中で今日まではぐくまれてきた名物、銘菓の数々をご賞味下さい。

- 〔事務局〕盛岡市盛岡駅西通2丁目9番1号 マリオス3F
いわて観光経済交流センター内
tel.019-626-3903 fax.019-626-3940



もり おか せん べい しょう こう ぎょう ぐみ あい 盛岡煎餅商工業組合

〔南部せんべい・かりん糖・盛岡駄菓子〕



素朴な風味の南部せんべい、かつては、凶作の多いみちのく盛岡の人々の命をつなぐ保存食品でした。現在では、銘菓としてご愛顧いただいています。盛岡に息づく本当の心を伝えるのが当組合の使命です。どうぞお引き立て、ご指導の程よろしくお願い申し上げます。

- 〔事務局〕盛岡市紺屋町2-16 老舗白沢せんべい店内
tel.019-622-7224



ぬい nuit

〔無花栗(むかしずく)〕



岩手県平石町の発酵バター、藤原養蜂場の蜂蜜、南部美人のジンなど、岩手の上質な素材を活かした贈答菓子です。いちじくやチョコレートを重ね、一粒の中で移り変わる味わいをお楽しみいただけます。

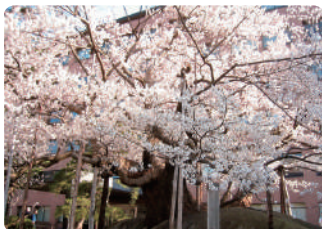
- 〔製造元〕株式会社e&semble
盛岡市西下台町15-6(要問合せ)
メール:nuit@en-semble.jp



盛岡の風景 2

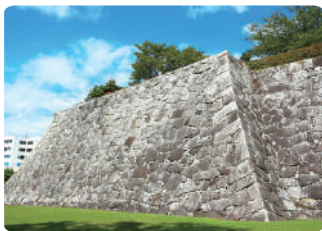
石割桜

盛岡地方裁判所前にある樹齢 360 年とも言われるエドヒガンザクラ。周囲 21m もある巨大な花崗岩を割って咲く見事な生命力は、見る人に感動を与えています。毎年、市内でもいち早く咲き始め、盛岡に春の訪れを告げます。国の天然記念物。



盛岡城跡公園

慶長年間に南部信直が築城し、寛永 10 年 (1633) に完成したといわれる盛岡城。隅櫓(すみぐら)は明治維新の際に取り払われましたが、今も残る堅牢な石垣は、東北三大名城の一つに数えられ、日本の名城百選に選定。春の桜、秋の紅葉など四季の風景も美しく、日本の都市公園百選にも選ばれています。



盛岡の風景 3

岩洞湖

岩洞ダムの建設によってできた人造湖。緑の丘陵と一面のシラカバ林に囲まれ、人造湖では日本屈指の美しさを誇っています。周辺はキャンプ場や遊具施設がある岩洞湖家族旅行村、レストラン、産地直売所などがそろう一大レクリエーション地。ワカサギの氷上釣りでにぎわう厳しい冬も名物です。



盛岡つなぎ温泉

「盛岡の奥座敷」と呼ばれ、市内から車で 20 分、盛岡 I・C から 10 分とアクセスのよい温泉地。平安末期、前九年の役の際中に、ここに本拠を置いた源義家が発見したという由緒ある温泉です。目の前に御所湖や岩手山を望み、四季を通じて風光明媚。小岩井農場、盛岡手づくり村など観光施設も集中しています。



盛岡の祭り

チャグチャグ馬コ



チャグチャグと、馬の首につけた鈴の音が軽やかに響きわたるチャグチャグ馬コは、毎年6月第2土曜日に開催される初夏の風物詩。愛馬の労をねぎらうために始まった伝統行事で、鮮やかな装束と鈴をつけた約60頭もの馬たちが、滝沢市の鬼越蒼前神社から盛岡八幡宮まで練り歩きます。

夏の風物詩 盛岡さんさ踊り



東北の夏祭りの先陣を切って毎年8月1日から4日まで開催される盛岡さんさ踊り。

13,000人を超える太鼓集団に2,300人の笛、職場や町内会、団体などさまざまなグループ195団体、23,000人余りが参加する群舞は圧巻。夏の夜を彩る華麗でエネルギッシュな踊りと世界一の太鼓の力強いリズムが迫力満点です。

盛岡秋まつり・山車



300年の歴史と伝統を誇る盛岡秋まつりは、9月14日から16日まで開催されます。各町内会や同好会ごとに趣向を凝らした山車が競うように街に出ていき、名句の音頭と笛・太鼓の音と共に「ヤーレーヤーレ」という囃し声が初秋の盛岡にこだまします。

盛岡舟っこ流し



盛岡舟っこ流しは毎年8月16日に開催され盛岡市指定無形民俗文化財に指定されています。夕刻、提灯やお供え物などで飾り北上川に浮かべられた舟に、火が灯されます。水面に炎が照り映え、やがて静かに焼け落ちて流れのなかへ。灯籠流しと共に、先祖の霊をおくり無病息災を祈る伝統行事です。

盛岡の先人

石川啄木 [いしかわ たくぼく] (1886—1912)

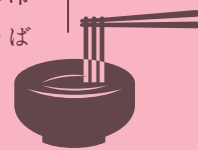
盛岡市生まれ。1902年盛岡中学を自主退学して上京、与謝野鉄幹・晶子夫妻を訪ねる。病気で帰郷の後、1905年詩集『あこがれ』刊行。故郷での代用教員、北海道での新聞記者生活などを経て、1910年『一握の砂』出版。1912年肺結核のため東京で永眠。第二歌集『悲しき玩具』は死後出版された。



宮沢賢治 [みやざわ けんじ] (1896—1933)

「雨ニモマケズ」の詩や、童話「銀河鉄道の夜」「注文の多い料理店」などで知られる宮沢賢治は明治29年に花巻市に生まれた。盛岡中学校・盛岡高等農林学校で学び、この13歳から22歳にいたる盛岡での青春時代は、その後の賢治の活動の土台になったといわれている。死後90年を経た今も、賢治の作品は年代や国籍をこえて広く読みつがれ、近年ますます愛好者が増えつつある。





わんこそば、盛岡冷麺、盛岡じゃじゃ麺の“三大麺”は、盛岡で独自に発展した食文化。盛岡名物として大人気で、盛岡の思い出に欠かせない味です。薮川は本州有数の寒冷地であり、夏の冷涼な気候を生かしたそばは、通も絶賛。

THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA

そば処 東家

〔わんこそば〕



明治40年創業。盛岡情緒溢れる店造り。岩手ならではのわんこそばと会席。「ここが盛岡」と言っていたら、おもてなしに努めております。
 (本店) ● 盛岡市中ノ橋通一丁目8-3
 (駅前店) ● 盛岡市盛岡駅前通8-11
 ● 営業時間: 11:00~19:00 (L.O.) わんこそばはL.O.18:30
 ● 同会せ(共通) tel.019-622-2252 fax.019-654-8166
 ● 定休日: 本店・第一水曜日(8月をのぞく)、駅前店・月曜日
 ※ 営業時間、定休日は時期によって変わります。東家HP新着情報をご確認ください。



直利庵

〔わんこそば・生そば・日本料理〕



創業明治17年、いつも変わらぬ風味を追求しています。
 ● 盛岡市中ノ橋通一丁目12-13
 tel.019-624-0441 fax.019-624-0442
 ● 営業時間:
 昼 午前11時から午後3時半 (LO3時)
 夜 午後5時から午後9時 (LO8時)
 ● 定休日: 水曜日



中野製麺

〔盛岡冷麺・盛岡じゃじゃ麺〕



今や全国でも有名になった「もりおか冷麺」をはじめ、中華麺、餃子の皮、ワンタンの皮等々、業務のプロが造る食感をおたのしみください。
 ● 盛岡市川目町23-12
 tel.019-622-6023 fax.019-622-5972
 ● 営業時間: 9:00~16:00
 ● 定休日: 日曜日



薮川そば

〔きじそば〕



『自耕自作』。盛岡市薮川地区内にあるそば畑を耕作し栽培・刈り取り・製粉をし自店でそばを打ち提供しております。年こそそば、乾めんを取り扱っています。
 ● 盛岡市薮川字外山596
 tel.019-681-5117 fax.019-681-5113
 ● 営業時間: 9:00~17:00 (16:30L.O.)
 ● 定休日: 年始



吉清水商店

〔盛岡ラーメン「絆」〕



岩手県産小麦「銀河のちから」と「ゆきちから」をブレンド。独自の製法により、風味豊かな力強い食感に仕上げております。
 ● 盛岡市川目町23-7
 tel.019-651-1406 fax.019-623-2186
 ● 営業時間: 8:00~17:00
 ● 定休日: 日曜日



盛岡じゃじゃめん

〔盛岡じゃじゃ麺〕



平成元年より変わらぬ味を提供している盛岡じゃじゃ麺の専門店。モチモチとしたこだわりの麺、胡麻の風味とまろやかな美味しさの特製味噌をぜひご賞味ください。お店では、お持ち帰り用のお土産も販売しております。
 ● 盛岡市神明町4-20盛岡駐車場1階
 tel.019-623-9173 fax.019-623-9150
 ● 営業時間: 11:30~16:00
 ● 定休日: 毎週水曜日、日曜日、年末年始



白龍

〔盛岡じゃじゃ麺〕



大陸生まれ、盛岡育ち、元祖「白龍」のじゃじゃ麺は秘伝の味噌が決め手です。麺を食べ終わった後のちいたんたん(玉子スープ)もぜひどうぞ。
 ● 盛岡市内丸5-15 tel.019-624-2247
 ● 営業時間: 本店9:00~20:45(ラストオーダー) 日曜日11:30~16:00 / 川徳店10:00~18:15(ラストオーダー) / フェザン店11:00~20:30(ラストオーダー)
 ● 定休日: 本店・イベント時の日曜日 / 川徳定休日と同じ / フェザン店・フェザン定休日と同じ



兼平製麺所

〔岩手盛岡純米めん〕



昭和24年の創業以来、「なめらかで、コシがあり歯で伸びない美味しい麺」と定評を頂いており、人気のラーメン専門店、飲食店などでも数多く使われています。また、盛岡市にある「農事組合法人」となると連携し、生産者が丹精込めてつくったお米から、当社ならではの技術とこだわりで、つるつるのどろろし、もちもちとした食感のお米のめん「純米めん」を製造しています。
 ● 盛岡市川目町23-17 tel.019-622-3029
 ● 営業時間: 8:00~18:00 ● 定休日: 無



びよんびよん舎

〔盛岡冷麺・生マッコリ〕



焼肉冷麺「びよんびよん舎」の味をご家庭にお届けします。ご家庭で本場の味をお楽しみ下さい。
 ● 盛岡市紫尾入野64-119(盛岡手づくり村内)
 tel.019-691-7612 fax.019-691-7522
 ● 営業時間: 9:00~17:00
 ● 定休日: 無



www.pyonpyonsya.co.jp



酒類



THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA

清らかな水と美味しさを原料に南部杜氏が生み出した極上の日本酒に、本場ドイツの伝統的な醸造技術を尊重した本格プレミアムビールの地ビール、盛岡のワイナリーで生まれた林檎ワインなど、本場の味を堪能できます。



じょう ぞう しよ
ベアレン醸造所

〔ベアレンビール〕



2003年、盛岡市に創業した本格ブルワリーです。ドイツの小さな醸造所より設備を移設し、長い歴史に裏付けられた伝統的な醸造技術を尊重して、本格プレミアムビールを造り続けています。工場見学(要予約)ができます。

- 盛岡市北山一丁目3-31
- 営業時間: 9:30~17:30
- 定休日: 無休(年末年始除く)



あさ開

〔日本酒・リキュール・甘酒〕



平成の名水百撰「大慈清水」を使った香り高く澄んだ味わいのお酒で数々の鑑評会でも高い評価をいただいています。お買いもの、蔵見学もどうぞ。

- 盛岡市大慈寺町10-34 (地酒物産館)
tel.019-624-7200 fax.019-624-7205
- 営業時間: 9:00~18:00
- 定休日: 不定休



＼ 岩手県民がおすすめしたいお酒No.1 ／



うまいビールで食卓をハッピーに!

BAEREN

株式会社ベアレン醸造所

〒020-0061 盛岡市北山1丁目3-31



きく つかさ しよ ぞう
菊の司酒造

〔菊の司 七福神 innocent〕



岩手山の伏流水を使用し、温度管理の徹底された環境で造るフレッシュで清らかなお酒をお楽しみください。併設されたショップでは限定のお酒やグッズもございます。

- 雫石町長山狼沢11-1
tel.019-693-3330 fax.019-693-3335
- 営業時間: 10:00~17:00
- 定休日: 年中無休



さくら がお しよ ぞう
桜顔酒造

〔桜顔 特別純米酒 五割五分磨き〕



盛岡市の東、たたら山の麓の自然豊かな環境で、地酒の醸造を行っています。岩手県産の米を主に南部杜氏の伝統の技が醸し、2023年9月からは地理的表示「GI岩手」の認証を得て全国、海外に向けての出荷に取り組んでいます。

- 盛岡市川目町23番18号 tel.019-622-6800
- 営業時間: 09:00~17:00
- 定休日: 土日祝



岩手の清酒 GI登録

お酒の地理的表示 (GI = Geographical Indication) は、地域の共有財産である「産地名」を守り、適切な使用を促す制度です。お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すもので、国税庁長官の指定を受けることで産地名を独占的に名乗ることができます。

岩手県内で製造される清酒 (日本酒) は、令和5年9月25日付で「地理的表示 (GI) 制度」に指定されたことから、日本最大の杜氏集団である「南部杜氏」の清酒として、更なるブランド価値の向上に繋がっています。盛岡市内では3つの酒蔵の商品が指定されています。GI岩手のロゴマークは【GI岩手】、【オールいわて清酒】の二種類あり、【GI岩手】は、国産米と県内で採取された水を原料として、製造から容器詰めまで県内で行うものに限られ、米や米こうじ、酵母など全て県産原料を使用したものは【オールいわて清酒】として名乗ることができます。

【GI 岩手】



- 原料
- 国内産米
 - 岩手県内で採取した水
 - アルコールの添加可 (使用量の制限あり)

製造 ● 岩手県内で醸造、貯蔵及び容器詰めがおこなわれていること

◆GI 岩手のロゴマーク

出典: 岩手県酒造組合

【オールいわて清酒】



- 原料
- 岩手県産米
 - 岩手県内で採取した水
 - 岩手県内で育種された麹菌、酵母
 - アルコールの添加は不可

製造 ● 岩手県内で醸造、貯蔵及び容器詰めがおこなわれていること

大自然の中に放牧されて育った県産牛の乳製品や地大豆を使った豆腐類は、安全・安心の食材で栄養たっぷり。山野に自生する天然の木の实を使ったジャムや蜂蜜も元気をくれます。ギフトの季節にはぜひマークしてください。



THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA



藤原養蜂場

[蜂蜜・ローヤルゼリー・プロポリスほか]



＜日本一歴史ある養蜂場＞

明治34年創業、本物の蜂蜜にこだわり続けた藤原養蜂場が、本拠地である岩手県の早池峰山麓のみならず、国内外の厳選した蜂蜜を販売。

- 盛岡市加賀野2丁目8-32
tel.019-624-3001 fax.019-624-3118
- 営業時間：10:00～18:00
- 定休日：月曜日、12月31日～1月2日



中央バター商会

[山ぶどうジャム・ジュース・ラズベリージャム・ジュース]



ポリフェノール含有量の多い山ぶどう、木いちごを使った機能食品としてご愛用ください。

- 盛岡市長田町10-23 1F
tel.019-624-4350 fax.019-653-1581
- 営業時間：10:00～17:00
(土曜日は10:00～13:00)
- 定休日：日曜日、祝日



日本一歴史ある養蜂場 明治34年創業 確かな味と品質

ハチミツ・プロポリス・ローヤルゼリー・
各種スズメ蜂製品

岩手県盛岡市加賀野2丁目8-32

電話 019-624-3001

FAX 019-624-3118

メール fujiwarayohjo@fujiwara-yoho.co.jp



カナンフーズ

[特産牛豚ハンバーグ・短角牛・シチュー・カレー]



北のこだわり調理人が、1枚1枚フライパンで焼き上げた手づくりハンバーグ。特産牛豚を贅沢に使ったレストランの味をご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

- 盛岡市東見前1地割91 tel.019-638-6991
- 営業時間：10:00～17:00
- 定休日：木曜日、日曜日



平安商店

[いわてもめん豆腐・いわて絹とうふ・岩豆腐]



岩手県産大豆100%豆乳をにがりで寄せています。豆乳をたっぷりを使い硬めに仕上げた岩豆腐もご賞味ください。

- 盛岡市本町通一丁目12-17
tel.019-624-5558 fax.019-623-5051
- 営業時間：8:15～18:00
- 定休日：1月1日



欧米料理ピーコック

[弁当・料理仕出し・前沢牛コロッケ・前沢牛メンチサンドイッチ等]



＜仕出し屋＞お客様の希望を大切に、心を込めてを基本に調理しています。
＜物産展＞岩手が誇る前沢牛をメインに商品を考えています。

- 矢巾町高田13-226-47
tel.019-697-7222
- 営業時間：9:00～18:00
- 定休日：月曜日



サン・フレッシュ都南店

[生鮮食品・花]



旬の野菜・果物・切花・加工品など多数取り揃えております。お宝探しにサン・フレッシュにおでっくなくせ～!!

- 盛岡市下飯岡21地割180 tel.019-637-6801
- 営業時間：9:00～18:00
- 定休日：1月1日～1月3日、2月末日



岩手缶詰

[Gift&Stock リゾット缶詰3種 ほか]



あげたくなる、おきたくなる、おいしい罐詰
Gift&Stock

「大切な人にあげたくなる、部屋にもおきたくなる、おいしい罐詰」三陸産の魚介類と東北産ひとめぼれを組み合わせた「リゾット缶詰」をぜひ御賞味下さい。

- 盛岡市下太田沢田8-12
tel.019-659-0283
- 営業時間：8:00～17:00
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日



岩手ファーム

[鶏 卵]



玉山地域の豊かな自然を生かし、「品質の良いたまごは、健康な鶏から」をモットーにたまごを生産しています。白たまご、赤たまご、ピンクたまごと、3種類それぞれのまろやかでコクのある味わいをお楽しみください。

- 盛岡市下田字生田731-7
tel.019-683-1920





桜養鱒場

[ルイベ・あらい]



玉山地域の生出地区は、湧水が豊富で虹鱒養殖が長年盛んに行われている所です。あらい、ルイベ、刺身にしても川魚特有の臭みがなく、さっぱりした味わいが特徴です。シャリシャリした歯ごたえと口の中に広がる旨み、清流の香りが好評。

●盛岡市下田字生出68-12
tel.019-683-2442 fax.019-903-0442



産直いずみ会

[生鮮食品・花]



盛岡市の新鮮な朝採り野菜や特産品がいっぱい。

●盛岡市下田字生出893-11 ユートランド姫神内
tel.019-683-3215 fax.019-683-3260



りんご工房きただ

[りんご(20数種類)・りんごゼリー・りんごジュース]



たのしく、素朴な、毎日を支えるりんご作りを実践中の「りんご工房きただ」です。家族7人、それぞれの得意分野を生かしながら野良仕事をしております。

●盛岡市黒川13地割14
tel.019-696-3291 fax.019-601-4050
●営業時間:8:30~17:00 ●定休日:なし(お盆、正月休み)



ステーキ・鉄板料理 和かな

[岩手県産黒毛和牛・いわて短角和牛 ステーキ]



創業昭和35年以来、地元岩手の厳選された四季折々の食材を使い、熟練の焼き守が心を込めて五感で味わう鉄板料理を提供いたします。岩手県産の黒毛和牛やいわて短角和牛は絶品で、ステーキの醍醐味である「肉の焼き方」にもこだわり、最高の状態でご堪能いただけます。

●盛岡市大沢川原一丁目3-33
tel.019-653-3333 fax.019-653-3341
●営業時間:11:30~14:00(L.O) 17:00~21:45(L.O 20:30)
●定休日:毎週火曜日、年末年始、毎月第1水曜日



一般社団法人 ドリームファーム

[りんごジュース・りんご加工品]



障がい者の手仕事により選別したりんごを加工しました。無添加、無加糖のりんご製品をぜひご賞味ください。

●盛岡市乙部29地割37
tel.019-601-6315 fax.019-601-6316



九戸屋肉店

[岩手県産短角和牛・ステーキ]



牛肉本来の味とコクが特長です。脂肪分が少なく赤身でヘルシーで噛めば噛むほど肉の旨味や香りが感じられます。

●盛岡市月が丘三丁目29-16
tel.019-641-3080 fax.019-643-7518
●営業時間:10:00~18:30
(日曜日は10:00~18:00)
●定休日:水曜日



盛岡手づくり村

[もりおかベリー「アロニア」加工品]



アロニアは、ポリフェノール、食物繊維などが豊富な漆黒の実です。100%盛岡市砂子沢産を使用しています。着色料は不使用で、美しい紫色はアロニアの持つ色そのままです。

●盛岡市大字尾入野64-102 tel.019-689-2201
●営業時間:8:40~17:00 ●定休日:年末年始



盛岡の風景 4



開運橋

盛岡駅と盛岡市の中心部を結ぶ開運橋は、別名「二度泣き橋」とも呼ばれています。盛岡へ転勤してきた人が開運橋を渡る際、遠く離れたところに来てしまったと涙を流し、転勤期間を終え盛岡を離れる際に、今度は去り難くて涙を流すというものです。季節に応じて様々な色によるライトアップが行われます。

サケの遡上

盛岡市の中心部を流れる中津川には、10月から12月頃になると北上川河口部からサケが約200キロの距離を遡上してきます。盛岡の秋の風物詩として市民に親しまれており、この季節になると橋の上から産卵の様子をのぞきこむ人々の光景が見られます。





江戸時代から伝わる技法と、卓越した鋳物釜師により丹念につくられる南部鉄器。繊細な鋳肌と重厚さを兼ね備えた茶釜や鉄瓶から、進取のデザインが光るモダンクラフトまで、時代を超えて永く愛用されている伝統工芸品です。

THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA



いわ ちゅう
岩 鋳

〔鉄瓶18型肩付アラレ〕



南部鉄瓶は400年の伝統を守り、今でも当時の技法そのままに、卓越された鋳物釜師によって、非常に繊細な鋳肌、きれいな文様を鋳出した代表的な製品です。ぜひご愛用下さい。

- 盛岡市南仙北二丁目23-9
tel.019-635-2505 fax.019-635-5248
- 営業時間:10:00~17:00 ●定休日:火曜日
- ※火曜日が祝日の場合は通常営業(年末・年始を除く)
- 年末年始休みは12/29~1/1(4日間)



すず き もり ひさ こう ぼう
鈴木盛久工房

〔茶の湯釜・鉄瓶・鉄小物〕



寛永二年(1625年)創業以来、南部特有の伝統技法をもって、茶釜、鉄瓶、小物等の鉄器製作をしております。記念品等の御注文も承ります。

- 盛岡市南大通一丁目6-7
tel.019-622-3809 fax.019-656-1151
- 営業時間:平日9:00~17:00
土祝10:00~16:00
- 定休日:日曜日



こ ざん こう ぼう
虎山工房

〔松の実形肌 1.2リットル〕



昔ながらの技術を守り南部が誇る伝統技法で製作しています。底面が広いので熱効率が良く使いやすさを重視した鉄瓶です。

- 盛岡市繁字尾入野64-12
(盛岡手づくり村内)
- tel.019-689-2565
- 営業時間:9:00~17:00
- 定休日:不定休



く ん ざん こう ぼう
薫山工房

〔南部鉄瓶・南部鉄器〕



親から子へ、子から孫へ伝統技術を守り丹精込めた逸品をお手頃価格にて皆様にお届けします。

- 盛岡市繁字尾入野64-12
(盛岡手づくり村内)
- tel.019-689-2657 fax.019-689-2086
- 営業時間:9:00~17:00 ●定休日:年末年始



か ま さだ
釜定

〔鉄瓶・鉄鍋・栓抜き〕



明治時代の頃より代々、店主自ら意匠・制作にあたり、釜・鉄瓶はもとよりオーダーメイドの品や修理も承っております。

- 盛岡市紺屋町2-5
tel.019-622-3911 fax.019-622-3912
- 営業時間:9:00~17:30 ●定休日:日曜日



ふ じ えだ こう ぼう
藤枝工房

〔南部鉄器〕



本品は盛岡旧町名が入った製品です。盛岡にちなんで石割桜や不来方城趾の絵柄など数多く取り揃えております。

- 盛岡市繁字尾入野64-12(盛岡手づくり村内)
- tel.080-1678-7771
- 営業時間:8:40~17:00 ●定休日:不定休



なん ぶ てつ き ぎょう どう ぐみ あい
南部鉄器協同組合

〔南部鉄器〕



日本の伝統的工芸品として、国から第一号の認定を受けた南部鉄器は、現在も昔ながらの伝統技術を守り伝える釜師により、一品ごとに、入念な手づくりにより製作されております。

- 盛岡市繁字尾入野64-102(盛岡手づくり村内)
- tel.019-689-2336 fax.019-689-2337



伝統的工芸品とは



盛岡には南部鉄器をはじめ、長い歴史の中でその技術が培われ、現代に伝わる品がたくさんあります。これらの品々は、日常使いのものから、観賞用まで多岐にわたります。

特に盛岡市は、これらに携わる職人や工房が多く、伝統工芸産業が盛んな街として知られています。

国はこの伝統と技術を守っていくために、下記のとおり法律に基づいて「伝統工芸品」を指定しており、盛岡では「南部鉄器」「岩谷堂筆筒」「秀衡塗」「浄法寺塗」の4つが指定を受け、職人の手によって作り続けられています。

▶伝統工芸品に指定される要件

「伝統的工芸品産業の復興に関する法律」に基づき、次の5つ全ての要件を満たしていること

- ①日常生活で使う工芸品
- ②作る過程は手作業が中心
- ③100年以上前から続く技術・技法で作られている
- ④100年以上前から続く原材料で作られている
- ⑤一定の地域で工芸品を製造する業者が、ある程度の規模を持っている

繊維・染色品

THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA

紫根染や南部古代型染は、藩政時代からの伝統美を誇る華麗な染物。洗練された美しさと気品が香ります。やわらかな風合いのホームスパンは英国から岩手に伝わった毛織物。マフラー、ネクタイ、財布など種類も豊富です。



みちのくあかね会

[ホームスパンマフラー・ネックウェア]



羊毛を手紡ぎし、機で手織りした「ホームスパン」。手仕事による豊かな素材感伝わる、軽々温かなマフラー、服地、小物など。

- 盛岡市大慈寺町10-34 あさ開内
tel&fax.019-622-2648
- 営業時間:10:00~16:00
- 定休日:日曜日、祝日、年末年始



岩手ホームスパン工房

[ホームスパン]



特に厳選された良質なウールの原毛のみ【100%】使用し、長年の研究を経て完成させた当工房独自の“糸”でひとつひとつの作品を丁寧に織り上げています。

- 盛岡市東新庄2-22-25 tel&fax.019-653-2027
mail:tayama-homespun@ksn.biglobe.ne.jp
- 定休日:不定休



盛岡手づくり村

[盛岡地域をはじめとした岩手県内の地場産品]



盛岡手づくり村はだれも見える、ふれる、つくることのできる全国でもめずらしい複合施設です。振興センターゾーン、工房ゾーン、南部曲り家ゾーンの3つのゾーンで構成されており、地場産品の購入や職人の手ほどきによる体験学習ができます。

- 盛岡市繁字尾入野64-102 tel.019-689-2201
- 営業時間:8:40~17:00 ● 定休日:年末年始



草紫堂

[南部紫根染・南部茜染]



南部地方に伝わる紫根染、茜染は、藩政時代からの銘産品。独自の絞り文様、染技法による優美で味わい深い逸品です。

- 盛岡市紺屋町2-15
tel.019-622-6668 fax.019-622-6667
- 営業時間:9:00~17:30
- 定休日:水曜・日曜



染屋たきうら

[天然藍染商品]



盛岡手づくり村に藍甕20基を据え、葉のみを染料に用いて、昔から伝えられた木灰水発酵建て法染色した、本格的日本の藍染による製品です。

- 盛岡市繁字尾入野64-102(盛岡手づくり村内)
tel.019-689-2345
- 営業時間:9:00~17:00
- 定休日:年末年始(12月29日~1月3日)



地熱染色研究所

[ショール・創作衣料]



© GEOCOLOR

天然の地熱蒸気を利用し、八幡平の四季の移り変わりを表現した色彩。小物からファッションアイテムまでご用意しております。

- 八幡平市松尾寄木松川国有林559林班7小班
tel.0195-78-2451 fax.0195-78-3240
- 営業時間:9:00~17:00 ● 定休日:不定期
- ホームページ:https://geo-color.com/
- メール:geocolor@basil.ocn.ne.jp



クワン こしえる工房 add

[防災拭い・南部炭染・南部ふきん・鉄瓶手拭い]



防災情報が詰まった手拭い「防災拭い」やオリジナル炭液で染色した「南部炭染」、岩手の特産品を描いた手拭い、ふきん等、製作しています。

- 滝沢市大釜風林42-185 2F
tel.019-656-8403
- 営業時間:10:00~17:00
- 定休日:土曜日、日曜日、祝日



幸呼来 Japan

[裂き織]



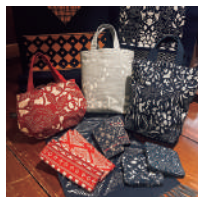
裂き織は使い古された着物を解き細く裂いて織り直し、身近な生活織物として活用されてきました。カラフルな可愛い裂き織雑貨を揃えています。

- 盛岡市安倍館町19-41
tel.019-681-9166 fax.019-681-9165
- 営業時間:9:00~17:30
- 定休日:土曜日、日曜日、祝日



蛭子屋 小野染彩所

[南部古代型染]



南部藩政時代に武家の間に用いられた300種類を超える文様を、現代に生かしています。繊細にして大胆な図柄には、粋な伝統美が感じられます。

- 盛岡市材木町10-16
tel.019-652-4116 fax.019-652-4105
- 営業時間:10:00~17:00
- 定休日:日曜日、年末年始 他、不定期



「南部古代型染」は、弊社のオリジナルブランドです。伝統的な技術をもとに、自由な発想で新製品を開発しております。古くも新しいライフスタイルをご提案いたします。南部藩の粋を今に伝え、世代を超えて繊細な模様が、日常を彩ります。

南部古代型染元 蛭子屋 小野染彩所

〒020-0063
岩手県盛岡市材木町 10-16
TEL 019-652-4116 FAX 019-652-4105 E-mail info@katsuzome.jp

- 公式 website
https://katsuzome.jp
- 公式 オンラインショップ
https://katsuzome.shop-pro.jp
- 公式 Instagram
onosensaisyo



岩手の風物や祭りを模した民芸品や表情豊かなマユ細工など、思わず笑みがこぼれる愛らしい玩具たち。縁起ものもあり、贈り物にも最適。竹細工木工品、焼き物もハンドメイドの温もりを大切にしています。



THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA



うるみ工芸

〔浄法寺塗 浄法寺碗〕



浄法寺塗を家業として代々製作している工房で、浄法寺塗の「現代の名工」の勝又吉治の指導の元、工房独自の色合いを大切に守りながら、ものづくりに励んでおります。

- [ショールーム] 盛岡市中央通二丁目9-23
tel.019-654-4615 fax.019-654-4620
- 営業時間: 10:00~17:00
- 定休日: 年末年始



南部焼 不來方窯

〔草紋湯呑・生活陶器〕



心が和むような器づくりを心がけています。どうぞ御愛用下さいませ。

- 盛岡市山岸字洞清水下32-121
tel.019-662-1635
- 営業時間: 9:00~18:00
- 定休日: 日曜日(要問合せ)



北杜窯

〔茶器・酒器・花器・その他〕



古来朝鮮の李朝前期に焼かれた粉引の技法をベースに、象嵌や掻き落としなどの手法を取り入れ、新しい感覚と現代性を感じさせる焼き物を作っています。

- 盛岡市繫字尾入野64-102(盛岡手づくり村内)
tel&fax.019-689-2346
- 営業時間: 8:40~17:00
- 定休日: 12月28日~1月3日



盛岡畳工業

〔さんざ・馬っこ・ミニ畳〕



確かな技術と実績を持つ職人が作る畳。裏返し、表替え、新畳承ります。お気軽にご相談ください。

- 滝沢市鶴岡世森97(工場)
tel.019-684-1443 fax.019-684-1442
- 営業時間: 9:00~17:00
- 定休日: 日曜日、祝日



中千家具製作所

〔岩谷堂草笥〕



岩手県の誇る伝統的工芸品である岩谷堂草笥です。5人の伝統工芸士が伝統の技を継承しています。

- 盛岡市繫字尾入野4-12(手づくり村内)
tel.019-689-2151
- 営業時間: 9:00~17:00
- 定休日: 年末年始



吉國下駄製作所

〔南部桐子供下駄〕



下駄を造り続けて90年、手作りげたが持つぬくもり。素足になることが少ない現代人、桐の木肌は夏ひんやり冬温かく子供からお年寄りまで健康的な履物です。

- 盛岡市緑ヶ丘一丁目14-22
tel&fax.019-662-6215



しばた工芸

〔ザル・カゴ・花器〕



岩手には寒い地方特有の南部鈴竹があります。他の竹とは違い弾力があり丈夫であることが最大の特徴です。

- 盛岡市繫字尾入野64-102(盛岡手づくり村内)
tel&fax.019-689-2736
- 営業時間: 8:40~17:00 ● 定休日: 12月29日~1月3日



立花製靴店

〔注文紳士靴・注文婦人靴〕



足は第2の心臓と言われてすべての健康は足から。靴を造り続けて80余年。採寸からすべてが手作業。足にフィットした靴をお造り致します。

- 盛岡市材木町9-11
tel&fax.019-622-6692
- 営業時間: 9:00~19:00 ● 定休日: 日曜日



シルバージュエリー 吉田まり

〔彫金と天然石アクセサリー〕



盛岡の桜をモチーフにした指輪、可愛い生き物のブローチなど、身につけたら楽しくなるような銀の装身具を手作りしています。

- 盛岡市みたけ五丁目11-30
tel&fax.019-641-4304



坂本刃物農具製作所

〔鋏・鉈〕



鍛冶屋として、鋏・鉈などの農具や山林用具・諸刃物の製作や修理、研ぎを行っております。どうぞご利用下さい。

- 盛岡市大沢川原二丁目5-36
tel&fax.019-622-7800
- 営業時間: 9:00~18:00
- 定休日: 日曜日・祝日



螺鈿 澤井工房

〔螺鈿アクセサリー〕



螺鈿とはアワビ貝や夜光貝を、漆地や木地などにのせて研ぎだす伝統工芸の技法です。澤井工房では、機械化された現代において、今も手作業での制作にこだわり、糸鋸を用いた繊細な透かしや彫り特徴としています。

- 盛岡市東松園二丁目1-4 tel.019-601-8646
- 営業時間: 10:00~16:00
- 定休日: 不定休(御連絡下さい)





あとりえ・たくみ

〔木馬〕



木馬(大人用・子ども用)をケヤキ、栗などの広葉樹と生漆塗りで製作。頑丈、シンプル、世代を超えて引き継がれる木工品です。大人の方が思うのに最適です。

- 盛岡市下田字仲平137-2
tel&fax.019-683-1153
- 営業時間:不定 ●定休日:不定休



川目石材

〔記念碑・墓石〕



御影石の産地川目で三代にわたり多くのお墓や記念碑を手掛けてまいりました。石に写真を手彫りする碑の制作をしています。

- 盛岡市川目13地割187-1
tel.019-651-6210 fax.019-651-6216
- 営業時間:8:00~17:00
- 定休日:日曜日



工房 夢蘭*花

〔繭フラワーブーケ・石割桜・雛人形〕



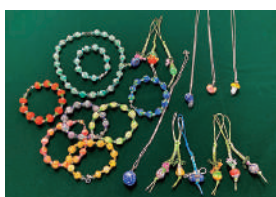
繭玉を染色して四季折々の花や人形、郷土をモチーフとした土産品など、心を込めて手作りしております。体験教室も受け入れています。

- 盛岡市神明町1-24 tel.019-623-6509
- 営業時間:10:00~17:00
- 定休日:月曜日・不定休



とんぼ玉 八五郎

〔プレスレット、ピアス・イヤリング、ストラップなど〕



とんぼ玉で、野菜、果物、花など自然にある物を表現しています。

- 紫波町犬吠森境16-10
tel.090-1370-6057
- mail: tonbodama8560@gmail.com
- 催事で出店しています
- 営業時間:10:00~16:00



蚕の繭玉から作りだす、もりおかまゆクラフトの世界。

「まゆ細工」を体験してみませんか？



工房は「盛岡小さな博物館」に指定されており、まゆクラフト作品や、養蚕の資料がたくさん。30分程度のミニ製作も体験いただけます。見学・製作体験は事前にご予約ください。お子様から年配の方まで、幅広い年代の方を対象とした出張講習会も承っています。



ご予約・お問い合わせはお気軽に

工房 夢蘭*花

岩手県盛岡市神明町1-24
※盛岡バスセンターより徒歩5分

TEL/FAX 019-623-6509

メール emi@yumemayuka.com

ふるさと納税で 盛岡の特産品を楽しもう

盛岡市への御寄附により、税金の控除を受けながら、盛岡の魅力的な返礼品をお楽しみいただけます。

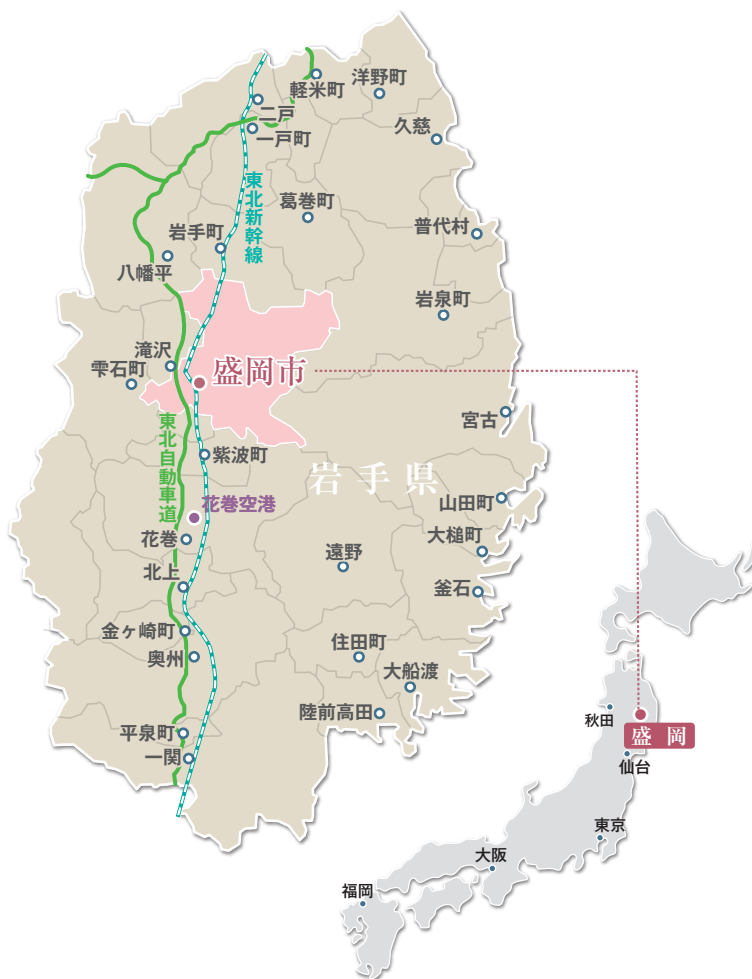
盛岡市ふるさと納税

盛岡市 ふるさと納税

検索



岩手県盛岡市までの交通アクセス



交通機関で利用の場合

東北新幹線

東京	約2時間10分
仙台	約40分
新函館北斗	約1時間50分

盛岡

飛行機(最短)

札幌(新千歳)	約1時間
名古屋	約1時間10分
大阪(伊丹)	約1時間20分
福岡	約2時間

いわて花巻空港
特急バス
約45分
(岩手県交通)

盛岡

お車でお越しの場合

東北自動車道

東京	約540km
仙台	約180km
青森	約170km

盛岡

列車に関するお問い合わせ

JR盛岡駅インフォメーションセンター
いわて銀河鉄道IGRインフォメーション

… tel. 019-622-3456
… tel. 019-626-9151

バスに関するお問い合わせ

岩手県北バスインフォメーション
岩手県交通インフォメーションセンター(平日のみ)

… tel. 019-641-1212
… tel. 019-654-2141

盛岡市観光のご案内

プラザおでって2F観光文化情報プラザ
(公財)盛岡観光コンベンション協会

… tel. 019-604-3305
* 第2火曜日は休み

いわて・盛岡広域観光センター

… tel. 019-625-2090

岩手県観光協会

… tel. 019-651-0626

盛岡つなぎ温泉観光協会

… tel. 019-689-2109

盛岡市観光課

… tel. 019-613-8391

盛岡市東京事務所

… tel. 03-3595-7101

発行

THE SPECIAL PRODUCTS OF MORIOKA

盛岡市特産品振興協議会

事務局

〒020-8531 岩手県盛岡市若園町2-18 盛岡市役所ものづくり推進課内 TEL.019-626-7538

【観光情報】

<https://www.odette.or.jp>



【盛岡手づくり村オンラインショップ】

<https://www.rakuten.co.jp/morioka/>



協賛

(公財)盛岡観光コンベンション協会