

まっふる

東北

おいしい



# 道の駅

特集

地元食材&  
郷土料理

東北ご当地  
グルメ図鑑

ドライブ

食べなきゃ  
後悔する!

絶品スイーツ

ドライブの  
おともに!

アソビグルメ

超絶うまい!

## 必食グルメ 大集合!!



まっふるマガジン



ご当地  
必食グルメ  
eat it by  
all means!

# 「北限の海女」の街・久慈の山・里・海の地場食材を堪能しよう!

## 琥珀丼 2800円

地層に見立てた4層構造の丼。海鮮の下には、うにご飯、地元産ほうれん草が敷きつめられ、その下に国産牛焼き肉が! さらに特典として久慈原産琥珀ストラップも付いている。



コレがご当地!  
三陸産のあわびを使い海女が漁をする様子を表現。

## 海女丼 3300円

大海原に見立てた器に新鮮な魚介をふんだんに盛り付けた豪華な丼。海苔で手巻き寿司にして食べるのもおすすめ。一日限定5食。



## 漁師なげごみ丼 1380円

三陸の新鮮な魚介を満喫できる丼で、レストランのオープン当初から、不動の人気ナンバーワンを誇っている大人気海鮮丼。



コレがご当地!  
地元の開運スポット 興山稲荷神社のとんぼ玉根付入り開運みくしが付く。

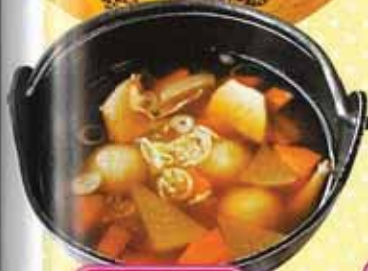


## 開運丼 1580円

地元の山海の幸をふんだんに盛り込んだかき揚げが鎮座する。ボリュームがたっぷりすぎて、そのうれしい食べにくさも魅力のひとつ。

## 久慈まめぶ汁 580円

白玉サイズの団子に黒糖とクルマが入った醤油ベースの汁物。甘じょっぱくて、香ばしい久慈の郷土料理。



道の駅 281

# やませ土風館

岩手県 久慈市  
くしやませとらうかん

北三陸の玄関口にあり海の幸の創作丼が人気  
久慈駅から車で2分の便利な立地にある道の駅。鮮魚コーナーが充実した物産館「土の館」と観光交流センター「風の館」、屋台村がなる。レストランは、ピチピチの魚介や地元農家から届く新鮮な野菜を使った創作丼が好評。地域のリピーターも多い。

☎0194-52-2289 (土の館)  
9:00~19:00 (11~3月は~18:00)  
☎無休 久慈市中町2-5-1 大型車3台、普通車48台、身障者用2台 八戸自動車道九戸ICから約36km、車で42分



☉風の館には久慈秋まつりの山車を常時展示

## 北三陸うにのトマトクリームパスタ 1280~1380円(時価)

地元の生うにを、ぜひいただくに使うパスタ。5月から8月上旬限定で味わえる。

2F カフェ・ド・ラプラス  
10:30~18:50 (10~3月は~17:50)  
☎日曜、第2・4月曜



MAP 94 G-1



旬の特産品はコレ  
●うに 5~7月 / こんぶ 5~8月 / ほたて 9~2月 / 鮎 10~12月 / あわび 11~12月

## お持ち帰りグルメ \* Souvenir \*

黒豆ゼリー (1個)184円

岩手県産黒豆の煮汁を使ったはちみつ入りの寒天ゼリー。食べごたえのある黒豆と、はちみつのやさしい甘みを堪能できる。



黒龍昆布 (1袋)410円

北三陸産の真昆布を職人が手削りした風味豊かな海の逸品。



黒豆ケーキ (1本)1188円

県産黒豆をたっぷり使った、しっとりとした生地のパウンドケーキ。コーヒーや紅茶とも合う。



## 道の駅からのひと足スポット

### 奇岩が織り成す海絶景 小袖海岸

道の駅から10km



三陸復興国立公園の北に位置し、つりがね洞やかぶと岩などの景観が圧巻。付近には、伝統的な素潜りの海女漁(7~9月の土・日曜、祝日、見学料500円)が有名な小袖海女センターもある。

☎0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由  
久慈市長内町一丁目 50台 MAP 94 G-1



道の駅ベストドライブ

コース  
2

岩手・青森  
ドライブ  
青森海岸

岩手・青森 1泊2日 お目当ては海鮮&海岸絶景



DAY 1

1 浄土ヶ浜  
景勝地 浄土ヶ浜

鋭く上がった大小の奇岩が突き出す景勝地。その美しさに、江戸時代の僧が「さながら極楽浄土のごとし」と感嘆したと伝わる。



3 北山崎

景勝地 きたやまさき  
約8kmにわたり連なる断崖。北山崎展望台から約700段の階段を下りると、波打ち際からその迫力を間近で体感できる。



さつぱせんあどベンチャーズ サツパ船アドベンチャーズ  
小型の磯船・サツパ船に乗っていくクルーズ。洞窟や断崖絶壁を進む、スリル満点の船旅を楽しめる。

2 道の駅 みやこ「シートピアなあと」  
ランチ みちのえきみやこシーとびあなあと

魚市場のすぐそばに建つ道の駅。ランチには、磯のうまみに満ちた「浜磯ラーメン」を味わおう。特産の魚介を使ったみやげもチェック。

浜磯ラーメン 1000円  
えびやかに、わかめなどを盛った道の駅名物。あっさりとした塩味。

磯沿いの駅で  
磯ラーメンを堪能



磯の香りが食欲をそそる!

コースガイド

岩手県宮古市から絶景が続く海沿いを北上し、青森県十和田市へと向かう1泊2日のルート。

- ★こんな人にオススメ
- ★長距離ドライブが好き
- ★海鮮グルメに目がない

ロードマップは→P.92-94



三陸魚介てんこ盛りの名物丼を夕食に

4 道の駅 くじやませ土風館  
ディナー みちのえきくじやませどふうかん

物産館と観光交流センターからなる。新鮮な魚介をこれでもかと盛った丼ものが評判で、種類も豊富にそろそろ。旅の記念に豪華な海鮮丼を味わおう。

琥珀丼 2800円  
魚介の下に、うい、ほうれん草、牛肉を敷きつめたデラックス丼。

宿泊は久慈の街中ホテルで  
久慈駅から徒歩10分圏内にはホテルや旅館が点在。



7 種差海岸  
景勝地 たねざしがしきん

なだらかな起伏の芝生地。初夏から秋にかけてはニッコウキスゲやハマギクなどが開花する。



打ちたての  
階上そばに大満足

6 道の駅 はしかみ  
ランチ みちのえきはしかみ

地元の階上早生を使った手打ちそばが駅の名物。香りよく、味わい深いそばは、その場で味わうのはもちろん、みやげにもおすすめ。

ざるそば600円  
駅内の「麺工房」では、そば打ちの実演を見学できる(9:00~11:00、土日曜は~12:00)。

8 道の駅 とわだ「とわだぴあ」  
ランチ みちのえきとわだとわだぴあ

地元が誇るブランド肉やフレッシュな野菜を使ったパスタが好評。お腹いっぱい味わったあとは、隣接する「匠工房」で、南部地方の伝統工芸・南部裂織を体験しよう。

ミートソース 700円  
地元ブランド肉「十和田ガーリックポーク」のうまみが広がる。



ベロランチもおすすめ!



農アイス ワッフル 350円  
十和田産の大豆と米を使ったクリーミーな味わいのソフトクリーム。

DAY 2

5 小袖海岸

荒々しい海食断崖が続く海岸。近くに小袖海女センターがあり、素潜り漁を見学できる。

4 道の駅 くじやませ土風館  
久慈市内のホテルに宿泊

3 北山崎

2 道の駅 みやこ「シートピアなあと」

1 浄土ヶ浜

高さが200mの断崖が連なり、切り立った岩が高山を連想させることから「海のアルプス」と呼ばれる。三陸随一の壮大な眺望は必見。

0194-33-3248 (田野村総合観光案内所) 見学自由 岩手県田野村北山 200台

0194-62-2111 (宮古市観光課) 見学自由 岩手県宮古市日立浜町32 422台

0178-51-8500 (種差海岸インフォメーションセンター) 見学自由 青森県八戸市紋町久保 73台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

0194-52-2123 (久慈市観光交流課) 見学自由 岩手県久慈市長内町〜宇都町 50台

道の駅ベストドライブ 岩手・青森



そびえたつカツに驚き!  
タワー型のボリューム丼



**推しポイント**  
ソースカツ丼は、会津地方の名物料理。甘口の中華ソースをたっぷりからませて食べるのが定番スタイル。

「ここで食べられる」  
福島 道の駅「安達」  
智恵子の里 P.28  
**ビックリソースカツ丼 1250円**

4枚のカツがそそり立つような盛り付けは、その名の通り「ビックリ」するほどインパクト大。別皿のソースをかけていただく。

9種の餅料理は  
一関伝統の味



「ここで食べられる」  
岩手 道の駅  
厳美溪 P.68  
**和風もちセット 1000円**

一関地方のもてなし料理である餅膳を気軽に味わえるセット。さまざまな味を少しずつ堪能できる。

**推しポイント**  
一関産のもち米を使って、前日つくった餅を準備している。



焼きそば十特製ラーメンスープの  
ご当地B級グルメ

**推しポイント**  
駅で食べられるのはラーメンスープをかけたもの。モチモチとした太い麺とスープが絶妙にからみあう。

「ここで食べられる」  
青森 道の駅  
虹の湖 P.88

**つゆ焼きそば 650円**

つゆ焼きそばは、ウスターソースで炒めた焼きそばにスープをかけたご当地グルメ。体が温まる北国ならではの味。

天然甘えびと  
紅ずわいがにの  
最強タッグ!

**推しポイント**  
甘えびと紅ずわいがにには、男鹿の漁港で水揚げされたもの。産地ならではのせいとくなコラボを楽しめる。



「ここで食べられる」  
秋田 道の駅 おが  
なまはげの里オガレ P.55

**男鹿産天然甘海老と紅ズワイガニの2色丼 2380円**

甘えびと紅ずわいがにをご飯の上に豪快に盛り付け。新鮮な魚介ならではの色合いが美しい。漬物と小鉢2種、味噌汁が付く。

伝統食材「油麩」からうまみがじゅわり

「ここで食べられる」  
宮城 道の駅 津山  
もくもくランド P.24

**もくもく丼 (油麩丼) 858円**

甘辛いタレを吸った油麩を卵でとじた丼。油麩の弾力のある食感と、染み出るだしのうまみがクセになる。



**推しポイント**  
油麩は油で熱を揚げたご当地食材。ボリューム満点でヘルシーなのがおもしろい。

こちらもチェック  
道の駅  
カレー



東北6県産のりんごやいちご、柿などさまざまなフルーツを煮込んだ甘みのあるチキンカレー。東北6県の道の駅で販売している。  
022-398-5518 (東北「道の駅」連絡会事務局)  
◎「東北道の駅」カレー (180g、480円)、冷凍真空パックで販売

「ここで食べられる」  
岩手 道の駅 くじ  
やませ土風館 P.66

**海女丼 3300円**

一日限定5食の大人気海鮮丼。器を大海原に見立て、魚介をふんだんに盛り付けている。ぼたんえびは、素潜り漁をする北限の海女の脚を表現。

**推しポイント**  
尾花沢産のそば粉と「つや盛」の玄米粉を使った麺は、通常よりやわらかく食べやすい。



「ここで食べられる」  
山形 道の駅 尾花沢  
花笠の里 ねまる P.44

**尾花沢スイ辛冷麺 770円(夏季限定)**

麺の上ののりのは、すいかだけではなくキムチ味の辛み調味料。独自製法でキムチを凍らせている。スープに溶かしながら味わおう。

近海でとれた魚介を  
その場で味わうぜいたく!



「ここで食べられる」  
山形 道の駅 鳥海  
ふらっと P.43

**焼き魚 銀ガレイ焼き(1枚)480円など**

鮮魚直売所の「元気な浜店」では、香ばしく焼いた旬の魚介をその場で味わえる。人気の「銀ガレイ焼き」は脂のりが良い。

ピチピチ魚介がてんこ盛り!  
三陸の新鮮素材を味わう

**推しポイント**  
おがわり自由の漁港で漁して手ききにしたり、めかふの小鉢をこぼれに流し込みながら食べたりと、自由に味わえる。



# 東北ご当地 駅グルメ図鑑

山盛りの地元食材にびっくり!  
滋味深い郷土料理にほっこり!

グルメを目当てに道の駅を訪れるのも楽しいもの。三陸の魚介をふんだんに使った丼ものや、ご当地B級グルメなど地域に密着したメニューの数々を堪能しよう。

身のしまった真いかを  
焼きたてで

「ここで食べられる」  
青森 道の駅 鳥海  
かそせいゆ屋 P.85  
**いか焼き 600円**

焼きたてのいか焼きが名物。一夜干した日本海産の真いかを、炭火でじっくりと焼き上げ、香ばしく仕上げている。



**推しポイント**  
目の前で焼き上げてくれるので新鮮感抜群。焼きたての真いかはプリプリとした食感で歯ごたえがある。