NORTHERN LIGHTS
delivering a brighter future from the north

【参考】 八戸郷土料理

▼八戸せんべい汁

八戸発祥の郷土料理。肉や魚、野菜やキノコなどで取った出汁に、「南部せんべい」を割って入れる料理。鍋や汁物として楽しむことができる。

▼いちご煮

八戸の伝統料理で、ウニとアワビを贅沢に使った磯の香りのお吸い物。現在では、晴れの日やお正月などに食べられることが多いそう。

▼そばかっけ

そばをこねて薄くのばし、三角形に切って、豆腐や野菜などと昆布出汁でゆがいて、ネギ味噌かニンニク味噌をつけて食べる。

▼ポンポン焼

日本有数のイカ水揚げ量を誇る八戸ならではの郷土料理。イカのはらわた（ゴロ）やゲソ、万能ネギなどの薬味、味噌を混ぜ、イカに詰めて焼く。

▼グラタンフライ

八戸のソウルフードともいわれる人気ご当地グルメ。マカロニ、鶏肉、タマネギが入ったグラタンを春巻きの皮で包み、パン粉をつけて揚げたもの。

▼八戸ばくだん

イカをさいの目状に切り、田子産ニンニクとショウガを使った特製醤油ダレに漬け、イクラや卵黄を乗せた、八戸のご当地丼。

▼磯ラーメン

あっさりとした塩味とちぢれ麺が特徴のラーメン。地元で獲れたウニや海草、貝類やエビなどの具と魚介類から取ったスープが魅力。

▼八戸らーめん

70 年の歴史があるラーメン。ちぢれ麺に、醤油ベースに八戸近海で獲れた煮干し・地鶏ガラ、豚骨で出汁を取ったあっさりとしたスープが特徴。