



岩手県南の北上市、西和賀町、金ヶ崎町

この地域にはこだわりの食材をつくる生産者

そして、生産者の情熱と食材を知り尽くし

料理で伝える料理人がいます

食材が育った風土の中で

生産者、料理人とふれあい、料理を堪能する

自分や大切な人との“ごほうび”に

冬の“旬”をどうぞお楽しみください

## シェフのフェアへの想い



北上市

steak & bistro 小春日和

十良澤 健二さん

全国からどんな食材でも手に入る時代ですが、岩手には美味しい食材がたくさんあります。その生産者とのつながりを大切に、地元の食材の美味しさを存分に引き出すことを心がけています。

料理を食べるのは一瞬。

その「ひと皿」は、生産者と料理人など、多くの人たちの時間と手間をかけて作られます。

フェアでは、そのストーリーを思い浮かべながら、お食事を楽しんでいただけたら嬉しいです。



西和賀町

レストラン錦秋湖・西和賀十割そばの店

商品開発・調理指導担当部長

相沢 和広さん

この地域でなければ味わうことのできない食材があり、この場所だからこそ出せる味付けや香りがあります。

そして素晴らしい景色もあります。

先人たちが語り継いできた「風土・風味・風景」。

その「三風」を活かし、冬のフェアでは地元ならではの食材や保存食を取り入れながら、「三風」を感じられる料理をご提供いたします。

ぜいたくな冬の味覚で至福のひととき

## 贅沢ごほうびコース

ランチ2,500円～、ディナー4,000円～

- ①ときよじせつ ONODERA (★) .....4
- ②Bistro Avaiya (★) .....4
- ③Ristorante Tremolo (イタリアン) (★) .....5
- ④steak & bistro 小春日和 (★) .....5
- ⑤ビストロ フェリーチェ (★) .....6
- ⑥縄文の谷 Kitchen 開 .....6
- ⑦四季乃味 枕流亭 (★) .....7
- ⑧ホテルシティプラザ北上和食処 日高見 (★) .....7
- ⑨和食ダイニング きたかみ川 (★) .....8
- ⑩きくすい北上店 .....8

ちょっと気軽に♪ごほうびに♪旬の味覚を堪能

## プチごほうびコース

ランチ&ディナー1,000円～2,500円

- ⑪菊寿し (★) ..... 9
- ⑫せいぶ農産発焼肉 DINING まるぎゅう (★) ..... 9
- ⑬味噌家がんこ亭 (★) ..... 10
- ⑭和洋食道 Ecrú (★) ..... 10
- ⑮CAFE WILLOWS (★) ..... 11
- ⑯イタリアンダイニング ラ・タヴェルナ (★) ..... 11
- ⑰自然派ワインと料理のお店 Bon Bar ..... 12
- ⑱アリーブ北上店 (★) ..... 12
- ⑲道の駅錦秋湖 れすとらん錦秋湖 (★) ..... 13
- ⑳湯夢プラザ 西和賀十割そばの店 (★) ..... 13

(★) お食事券プレゼント対象店舗

心から癒される贅沢な時間

## 宿泊コース

- ㉑山人-yamado- ..... 14

フェアメニューを  
食べて

# 「お食事券」を当てよう!

お食事券プレゼント対象店舗(★)でフェアメニューをお召し上がりの方から抽選で「お食事券」をプレゼント! ぜひ、奮ってご応募下さい。

**【応募期間】** 2020.2/1(土)～2/29(土)

**【応募方法】**

フェアメニューをご注文の方にお配りする応募券に、必要事項を明記の上、店舗設置の応募箱にご投函ください。抽選で、応募した店舗で利用できる「お食事券」を進呈します。

※応募券の応募は、フェアメニューを注文したお店のみで有効です。  
※当選者の発表は「お食事券」の発送をもってかえさせていただきます。



※イメージです



01



お食事券プレゼント  
5,000円分 1名様

## ときよじせつ ONODERA (おのでら)

住 北上市本通り1-8-28

営 18:00~22:00

休 日曜日 休 2台

HP <http://www.ariv.co.jp/tokiyojisetsu.php>

f ときよじせつonodera @sinyaonodera



※要予約

### 旬彩ごほうび特別コース

※仕入れにより内容が一部変更になる  
場合がございます。

¥6,500 (税別)



小野寺 伸也さん

岩手の冬の美味しい食材をふんだんに使った10皿のコース。花巻のほろほろ鳥や北上の岩中豚など、信頼する農家さんの食材を素材の味が分かるようにシンプルな調理法でご提供。旬の食材でその時その時の季節の移り変わりを一緒に楽しみましょう。

02



お食事券プレゼント  
1,000円分 3名様

## ビストロ アベイジャ Bistro Availa

住 金ヶ崎町三ヶ尻荒巻横道上20-1

☎ 0197-34-2626

営 ランチ 11:30~14:30

ディナー 17:30~21:30

休 月曜日、日曜日のディナー 休 8台

f @bistroavaila



### 旬彩ごほうびディナーコース

¥5,000 (税別)



石田 啓明さん

前菜2品、スープ、パン、お魚料理、お口直し、選べるお肉料理、デザート。  
食材は地元から直接仕入れたこだわりの逸品。季節の移ろいと旬を感じながらお勧めのワインと共に素敵な時間をお過ごしください。

03



お食事券プレゼント  
3,000円分 2名様

リストランテ

トレモロ

# Ristorante Tremolo

(イタリアン)

住北上市さくら通り2丁目10-1

☎0197-72-6672

🕒ランチ 11:30～15:00(LO14:00)

🕒ディナー 18:00～22:00(LO21:00)

📅休 月曜日(祝日の場合火曜日) 📅📅16台

🌐HP <https://www.ristorante-tremolo.com/>

📘Ristorante Tremolo-リストランテトレモロ

📷ristorantetremolo\_official



※要予約(当日パンフレット持参も可)

## 旬彩ごほうびフェア 特別コース

※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます。

¥5,000(税別)



小石川 友樹さん

スペシャリテ、トリュフと玉ねぎのトルティーン トリュフのジェラートとチーズのソースを含む全5皿のコース仕立て。北欧風インテリアのカジュアルな店内でリラックスしてお食事できます。地産の旬の食材を使った季節感あふれるヒトサラをお楽しみください。

04



お食事券プレゼント  
1,000円分 6名様

ステーキ

ビストロ

# steak & bistro 小春日和

住北上市常盤台1丁目25番16号

☎0197-75-5194

🕒ランチ 11:00～15:00(LO14:00)

🕒ディナー 18:00～22:00(LO20:30)

📅休日曜日、第1・第3月曜日 📅📅店前5台、月極5台

🌐HP <http://kitakamikoharubiyori.jp>

📘@steak.bistro.koharubiyori 📷@koharubiyori2018.3.8



※席数が少ないため、予約をおすすめします

## 贅沢ごほうびコース

※仕入れにより内容が一部変更になる場合がございます。

¥5,000～(税別)



十良澤 健二さん

前菜2皿、スープ、魚料理、シェフ厳選ステーキ各種、お食事、デザート。北上を軸に県内の美味しい食材をコースでご提供。おすすめは鉄板前のカウンター席。ステーキ肉の焼ける音、香ばしい匂い、ほどよい焼き色を“五感”でお楽しみください。



05



お食事券プレゼント  
1,000円分 5名様

## ビストロフェリーチェ

住 北上市さくら通り2丁目4-23  
 電 0197-65-0958  
 営 ランチ 11:30~15:00(LO14:00)  
 デイナー 17:30~22:00(LO21:00)  
 休 火曜日・第3水曜日 13台、半田屋様も可

### 旬彩ごほうびディナー

¥4,290(税込)



多田 功さん

サラダとチーズ、温菜、スープ、メイン、大船渡産牡蠣と白六穀のリゾット、デザート、コーヒー。メインはメニューの中から好きなものをどうぞ。北上の旬の野菜をふんだんに使い、体にやさしく、そしてガツンと記憶に残る味をご提供します!

06



## 縄文の谷 Kitchen 開

住 和賀郡西和賀町本屋敷48-190-6  
 電 090-8786-1990  
 営 ランチ 12:00~14:00  
 カフェ 14:00~16:00  
 ※ディナーは要予約  
 休 平日(12~3月) 15台  
 f 縄文の谷 Kitchen 開



### 2/1(土)~2/29(土)の土日限定 おまかせランチ(旬彩ごほうび)

※予約をおすすめします  
 ※仕入れにより内容が一部変更になる場合があります

¥2,500(税別)



鈴木 智之さん

前菜、メイン、手作リパン、お食事、スープ、デザート、コーヒー。その時季の山野の美味しい食材を使ってサプライズのある料理をご提供。圧巻の雪景色を眺めながら、どんな料理が登場するのか分からないワクワク感をお楽しみください。

07



お食事券プレゼント  
1,000円分 5名様

## ちんりゅうてい 四季乃味 枕流亭

住 北上市川岸3-15-20  
電 0197-63-3033  
営 ランチ 11:30~14:00  
    ディナー 17:00~21:00  
休 水曜日、第1火曜日 13:30台  
HP <https://chinryutei.jp/>  
IG @chinryutei



北上 冬のうまいもの御膳

¥3,200 (税別)



岡島 親吾さん

きたかみ牛の和風ローストビーフ、北上産セリ鍋、お米は「銀河のしずく」をご提供。湧水の多い北上はセリの産地。セリ根のシャクシャクとした食感を楽しめるのは鍋ならではの。暖かい店内で展勝地の雪景色を眺めながらごゆっくりお食事をどうぞ。

08



お食事券プレゼント  
ランチバイキング券 2名様

## ホテルシティプラザ北上 和食処 日高見 (ひだかみ)

住 北上市川岸1丁目14番1号 電 0197-64-0001  
営 ランチ 11:30~14:00  
    ディナー 17:00~21:00  
休 毎週月曜日ディナー 13:30台  
HP <https://cityplaza.co.jp/restaurant/hidakami/>  
f ホテルシティプラザ北上 @cityplazakitakami



白ゆりポークと寒締めほうれん草の  
しゃぶしゃぶ御膳

¥2,500 (税別)



小野寺 和良さん

北上の白ゆりポークと地場産寒締めほうれん草を、大根おろしが入った鰹だしと醤油の2種タレにくぐらせ、ポン酢でいただく一品。三陸産鮮魚とせいぶ農産のベビーリーフはカルパッチョで。北上川の眺めとお料理をごゆっくりお楽しみください。



09



お食事券プレゼント  
1,000円分 2名様

## 和食ダイニング きたかみ川

住 北上市諏訪町2-1-5  
☎ 0197-62-8805  
営 ランチ 11:00~14:00(LO)  
ディナー 17:00~21:30(LO)  
休 第3日曜日 15:00台

※2日前までの要予約

旬彩ごほうびランチ御膳

¥2,500 (税込)



鎌田 康広さん

北上の真生牛や大船渡の牡蠣、八幡平サーモン、北上更木の桑茶そばなど、岩手の旬の美味しい食材をふんだんに使ったいろいろな味を楽しめる御膳。広くつるげる店内でゆったりと時間を過ごしながら特別なランチをお楽しみください。

10



## きくすい北上店

住 北上市柳原町5-12-30  
☎ 0197-62-0022  
営 ランチ 11:30~15:00(LO14:00)  
ディナー 17:00~21:00(LO20:30)  
休 火曜日 14:00台  
HP <https://www.plazainn.jp/restaurant/kikusui-kitakami/>



冬の旬彩ごほうび膳

¥2,500 (税別)



佐藤 辰典さん

北上の白ゆりポークを西京焼きに、産直あぜみちさんや産直あぐり夢さんの根菜類をサラダや煮物で、北上の冬を感じられる御膳をご用意。当店をきっかけに農家さんや地元の食材を知っていただき、産直に足をお運びいただければ嬉しいです。

11



お食事券プレゼント  
1,000円分 3名様

## 菊寿し

住北上市大通り3丁目11-21  
☎0197-63-6374  
🕒ランチ 11:00～14:00  
ディナー 17:00～22:00  
📅火曜日 20台

※前日までの要予約

### 冬の華火でまり寿司セット

※仕入れにより内容が一部変更になる  
場合がございます。

¥1,700 (税込)



菊池 浩芳さん

でまり寿司6巻、天ぷら、茶わん蒸し、小鉢、お吸い物の御膳。

でまり寿司は、旬の魚介と北上産の冬野菜を合わせ、多彩な味を楽しめる一品に仕上げました。ひとくちサイズのお寿司を女性の方にもお気軽に楽しんでいただきたいです。

12



お食事券プレゼント  
1,000円分 5名様

## せいぶ農産発焼肉DINING まるぎゅう

住北上市北鬼柳23-69-1 ☎0197-62-3077  
🕒11:00～14:00、17:00～22:00 (LO 21:30)  
📅毎月曜日(祝日の場合火曜日) 30台  
🌐<https://www.seibu-marugyu.com/>  
📱せいぶ農産発 焼肉ダイニングまるぎゅう  
📍seibuosan.marugyu



### きたかみ牛ホルモン肉鍋ランチ

¥1,650 (税込)



浅野 良太さん

自社農場のきたかみ牛とそのホルモンをお客様の目の前でグツグツ煮込むお鍋です。スープはコチュジャンベースで甘さもあるピリ辛味。白飯は自社農場産の「銀河のしずく」。

寒い冬に熱々の肉鍋でココロもカラダも温まってほしいです。



13



お食事券プレゼント  
1,000円分 5名様

## 味噌家がんこ亭

住 北上市村崎野19-296-5  
電 0197-71-1133  
営 平日 11:00~15:00, 18:00~22:00  
日曜 11:00~15:00, 18:00~21:00  
休 なし 110台  
HP <http://www.gankotei.com/>  
F @gankotei



北<sup>まぐかり</sup>上四匠豚肉増し喜久盛酒粕味噌ラーメンと  
二子芋餃子セット

¥1,480(税込)



多田 伸司さん

北上の喜久盛酒造の酒粕と自家製味噌を練り合わせ、鉄鍋で煮込んだスープは体が温まります。北上まきさわ工場の四匠豚のチャーシュー、せいぶ農産の銀河のちから麵を使用。地元の食材にがんこにこだわり、わくわく楽しいラーメンをお届けします。

14



お食事券プレゼント  
1,000円分 2名様

## 和洋食道 E cru

住 胆沢郡金ヶ崎町西根六軒丁2  
電 0197-34-3008  
営 ランチ 11:30~14:00  
カフェ 14:00~15:00 (LO14:30)  
ディナー 18:00~21:00 (LO20:30)  
休 火曜日 138台  
HP <http://ecru.d2.r-cms.jp/>



若鶏と金精のトロロ丼と金ヶ崎産肉厚しいたけのホイル包み焼き定食

¥1,200(税込)



伊藤 憲一さん

ほどよい粘りでなめらかな金ヶ崎産金精のトロロと若鶏の丼、鈴木英朗さんの肉厚ジューシーなしいたけはホイル包みに。サラダ、小鉢、みそ汁、コーヒー。ランチはデザート付。岩手県唯一の伝建群内にある伊東家侍住宅でお食事をお楽しみください。



15



お食事券プレゼント  
2,000円分 2名様

カフェ ウィローズ  
**CAFE WILLOWS**

住 北上市大通り3丁目1-17  
☎ 0197-63-2662  
時 11:00～18:00  
休 月曜日、第2・第4日曜日 12台  
f CAFE WILLOWS @cafe.willows



2/1(土)～2/23(日)  
ウィローズランチB(旬彩スペシャル)

※旬の野菜を使用するため、写真と異なる  
場合がございます

¥1,500(税込)



石戸谷 くるみさん

サラダ、前菜、フリッタータ、お肉、スープ、ドリンク付き。地元の農家さんから直接仕入れる新鮮な野菜が主役のランチをご用意。当店のお料理を通じて、お客様が農家さんを知り、つながるきっかけになれば嬉しいです。

16



お食事券プレゼント  
3,000円分 1名様

イタリアンダイニング  
**ラ・タヴェルナ**

住 北上市本通り1-5-31  
☎ 0197-61-0822  
時 ランチ 11:30～14:30(LO)  
ディナー 18:00～21:30(LO)  
休 月曜日(祝日の場合火曜日) 12台  
HP <http://www.ariv.co.jp/lataverna.php>  
f ラ・タヴェルナ



旬の野菜を使った2種の  
ピッツァ(Lサイズ) ¥1,500(税別)



渡邊 善洋さん

北上を中心にその日の旬の冬野菜を使って、2種類の味を1枚でお楽しみいただけるピッツァをご用意。写真は「ほうれんそうとベーコンと卵」、「りんごとゴルゴンゾーラ」の2種のピッツァ。どんなピッツァが登場するかご期待ください!

17



## 自然派ワインと料理のお店 BonBar (ボンバル)

住 北上市諏訪町2-1-27 アンプロビル2F

☎ 0197-72-7744

🕒 ランチ 11:00~14:00

ディナー 18:00~24:00

休 日曜日(ランチは日曜、月曜) 定 50台

🌐 bon-bar.com | 📧 @bonbar.ambrohope

📍 BonBarRyo



やわらかジューシー  
きたかみ牛ステーキ丼

¥2,000(税込)



鈴木 忍さん

北上・花巻の無農薬栽培をしている農家さんの野菜やお米を中心に使用し、体に優しいお料理をご提供。サラダ、スープ、ドリンクはおかわり自由!ジューシーなきたかみ牛ステーキと和風タレのしみ込んだご飯を絡めてお召し上がりください。

18



お食事券プレゼント

1,000円分 3名様

## アリーブ北上市店

住 北上市大通り1-3-27入山北ビル1F

☎ 0197-61-0484

🕒 月~木 17:00~23:00(LO)

金・土 17:00~24:00(LO)

休 日曜日 定 10台

🌐 <http://www.ariv.co.jp/arivkitakami.php>

📍 ビアレストランアリーブ北上市店



きたかみ牛ポロニヤソースと  
旬野菜のグラタン

¥1,080(税別)

※物の野菜を使用するため、写真と異なる場合があります。



小野寺 哲也さん

きたかみ牛たっぷりのポロニヤソースと、北上・金ケ崎を中心とした農家さんの根菜がゴロゴロ入った食べ応えのあるグラタン。焼きたて熱々のグラタンを、常時5種類用意しているクラフトビールと合わせてお楽しみください!



19



お食事券プレゼント  
1,000円分 3名様

## 道の駅錦秋湖 れすとらん錦秋湖

住和賀郡西和賀町杉名畑44-264  
☎0197-84-2990  
営11:00～16:00 (LO 15:30)  
休なし 定34台  
HP <https://michinoeki.nishiwaga.biz/>  
f 西和賀産業公社



### にしわが旬彩御膳・冬

※旬の野菜を使用するため、写真と異なる  
場合があります

¥1,200(税込)



佐藤 貴志さん

食を通じて西和賀の魅力を発信したいとの思いを込めて、凍み大根や大根の一本漬、きのこなど地元の冬の食材をふんだんに盛り込んだ御膳。  
西和賀のやさしい味が身も心も温まってほしいです。毎日15食限定ですのでお早めにどうぞ。

20



お食事券プレゼント  
1,000円分 3名様

## ゆめ 湯夢プラザ 西和賀十割そばの店

住和賀郡西和賀町川尻40-73-11  
☎0197-82-2214  
営11:00～18:30 (LO 18:00)  
休なし 定50台  
HP <https://www.nishiwaga.biz/>  
f 西和賀産業公社



### 旬彩ごほうび蕎麦セット

¥1,200(税込)



千田 賢司さん

西和賀産そば粉100%を使用した十割そばを、西わらびなど地元の山菜や野菜がたっぷり入ったつけ汁で食べる「けんちんせいろ」。  
フェア限定で湯丹牛乳ソフトをデコレーションした「ア・ラ・モード」のセットでご提供。  
この機会をお見逃しなく!



21



# 山人 -yamado-

〒和賀郡西和賀町湯川52-71-10

☎0197-82-2222

🕒チェックイン 15:00～ チェックアウト 11:00

🛏休 不定休 📺20台

🌐HP <http://www.yamado.co.jp>

📍岩手県湯川温泉 山人yamado

📷@yamado\_official



南部かしわ銀雪コース付き1泊2食プラン ¥32,000～(税別)



柴田 繁さん

ヘルシーで食感豊かな南部かしわ銀雪の魅力余す所なく堪能していただけるコースをご用意。

西和賀の自然と地域の食を丸ごと体験できるヒーリングリゾート山人で、「山のごちそう」をゆっくりとご堪能ください。

## ■一湯川温泉■

900年以上、湯地場として人々に親しまれた古泉で美肌の湯。

“全室が100%源泉かけ流し”半露天風呂付き。

「“好きなときにお好きなだけ”<大切な人との湯浴み> がいつでも楽しめるように」との想いを込め、ご用意いたしております。

## ■お食事■

朝夕食付き

## ■お食事処■

朝夕共に、お食事処【福膳坊-fukuzenbo-】にて。

開放感を損なうことなく仕切られたパーティションの「半個室空間」で料理長渾身の「山人のごちそう」をゆっくりとお愉しみいただけます。

※お食事開始のご希望時間はチェックイン時間にお伺いします。

## ■お部屋■

全12室で、1室2名様ないし3名様でご利用いただいています。全てのお部屋に寝心地の良さで定評のあるシモンズ社製ベッド。

隠れ家のような「私的空間」で、心から癒される贅沢な時間をお過ごしください。

※13歳未満のお子様のご宿泊は固くお断りしております。

※お部屋により空室状況と料金が異なりますので、HPより御確認ください。



# 寒い冬こそ味わいたい！ 冬が旬の逸品食材

冬のお皿を虹色に！  
「七色にんじん」



北上市 うるおい春夏秋冬  
高橋 賢さん

彩りが少ない冬は、カラフルな根菜がおすすめ！  
紫の人参は、加熱するととても甘いですよ

購入できるお店：  
産直あぜみち



地元シェフも御用達！肉厚ジュシー  
「菌床しいたけ」



肉厚でみずみずしいのは、  
良い水と低温でじっくり育て  
ているからの軸までうま味  
たっぷりですよ！

購入できるお店：  
金ヶ崎イオン  
産直ま夢くん



金ヶ崎町  
鈴木英朗さん・清江さん

## 雪深〜い西和賀の冬の定番！

西和賀のお母さん達が手作業でつくる  
「納豆汁の素」

納豆汁を具沢山に仕上げるのが西和賀流！  
ご家庭でも手軽に楽しめます



購入できるお店：湯夢プラザ、道の駅錦秋湖

乳酸発酵がうま味を出す  
「大根の一本漬け」



西和賀町の  
お母さん達

丹精を込めて漬けて  
ますのりやしいとして  
うめがら、食って  
みでける

購入できるお店：  
湯夢プラザ、  
道の駅錦秋湖





## あま〜い雪下にんじん収穫体験



馬場農園  
馬場 一輝さん

産直やレストランに出荷している農家さんの畑で農作物を収穫し、採れたての美味しさを体感できる好評企画。今回は、「いわて暮らし体験ツアー」で首都圏からお越しの参加者さんも一緒に、北上の馬場農園の畑で雪が積もって甘みを増した「雪下にんじん」を収穫します。農家さんの想いやこだわりを聞くことができる、またとない機会をお見逃しなく！



※北上市食のつながり認証制度及び認証対象者の認知度向上を図るための情報発信が「kitakamigohan」です。

- ◆日時 令和2年2月2日(日)10:00～
- ◆場所 馬場農園 クレアクロップス(株)  
北上市相去町日香下58番地1
- ◆内容 雪下にんじんの収穫  
生搾りジュースの試飲
- ◆定員 10名
- ◆参加費 1,000円(税込)
- ◆お問合せ・お申込先  
「いわてNPO-NETサポート」  
(平日10:00～17:00)  
電話:0197-61-5035

kitakami-gohan  
ホームページ



## 産直あぜみち 料理教室

### 「旬の食材で季節のスペシャリテを」

農家さんが旬と鮮度にこだわったとっておきの北上の野菜を、家庭で美味しくいただく方法を料理のプロから楽しく学びます。



開催日	講師	旬食材
1/20(月)	★フェア参加店 リストランテ トレモロ	カラフル野菜 りんご
2/16(日)	レガメ・ダ・オルト	しいたけ、キャベツ 寒締めほうれん草

- ◆場所 北上市流通センター19-33  
JAいわて花巻 産直あぜみち隣「来夢」
- ◆定員 18名(応募者多数の場合は抽選)
- ◆参加費 3,000円(税込)
- ◆申込〆切 毎月25日まで
- ◆お問合せ・お申込先  
JA産直あぜみち店頭、または FAX、メール  
FAX : 0197-71-1339  
mail : azemichiwakatenokai@icloud.com



# 冬の夜長を愉しむ お酒とおつまみ

～北上・西和賀・金ケ崎の厳選13品～

## 金ケ崎

### 米焼酎 南部亀の尾

金ケ崎町産米「亀の尾」でつくった、スッキリとしてクセがなく、飲みやすい人気の米焼酎です。日本酒に似た風味があり、和食との相性がバツグンです。

岩手銘醸株式会社  
奥州市前沢字新町 13 番地  
TEL.0197-56-3131

【主な販売店】

小沢商店、岩手銘醸(奥州市)



## 金ケ崎

### 大吟醸 宗任

奥州藤原氏初代清衡の叔父で、平安時代に鳥海情を治めていた城主「安倍宗任」にちなみ、金ケ崎産米「亀の尾」で造った辛口でスッキリとした味わいの大吟醸酒です。

岩手銘醸株式会社  
奥州市前沢字新町 13 番地  
TEL.0197-56-3131

【主な販売店】

小沢商店、岩手銘醸(奥州市)



## 北上

### 純米原酒 タクシードライバー

岩手県産米「かけはし」に岩手県オリジナルの酵母と麹菌を使ったオールいわて清酒です。ラベルデザインは映画業界で活躍する高橋ヨシキ氏が担当。

喜久盛酒造株式会社  
北上市栗木 3-5-4 TEL.0197-66-2625

【主な販売店】

渡屋、和賀商会、やまや



## 西和賀

### ピツ辛

青南蛮とこうじ醤油で漬けたピツ辛。お酒のおつまみの定番、冷奴との相性抜群。また、焼肉のたれの隠し味や、湯豆腐にもおすすめです。

株式会社西和賀産業公社  
和賀郡西和賀町川原 40-73-11  
TEL.0197-82-2211

【主な販売店】

湯夢プラザ、錦秋湖



## 西和賀

### おとなのぼんせん

添加物、合成着色料、保存料を一切使わない安心・安全なお菓子。ピツ辛味とチーズ味。ピリッと辛い味にチーズの濃厚な味とお酒のお供にぴったり。

サンクランド株式会社  
和賀郡西和賀町大岩 36-42-1  
TEL.0197-84-2560

【主な販売店】

湯夢プラザ、錦秋湖



## 金ケ崎

### カウベル チーズ

ミルクイーでクセがなくやさしい味わいが特徴。ジェラートも人気のお店です。チーズ、ジェラートの地方発送も承っています。

カウベル株式会社  
胆沢郡金ケ崎町西根吉田沢  
1 番地 188  
TEL.0197-43-2570

【主な販売店】

カウベル



## 金ケ崎

### きざみっご漬 すがつこづくり

塩漬けのち煮沸したきゅうりと茎ワカメをきざみ、きざんだごぼう、しその実などと醤油に漬け込んだその名もきざみっご漬。

株式会社ライフクリエートケイ  
胆沢郡金ケ崎町西根善光寺 41 番地 TEL.0197-44-5105

【主な販売店】

イオンスーパーセンター金ケ崎店





**北上**

**さくらエール**

北上展勝地のさくら酵母を使った北上産ビール。ほんのりピンクの色合いと、さわやかな飲み口が特徴。

さくら醸造所  
北上市大通り 4-8-5 TEL.0197-61-2316

[主な販売店]  
アクセス、マックスバリュ北上店



**北上**

**葡萄黎明 (ぶどうれいめい)**

北上展勝地の風と大地とともに育った葡萄を使ったワイン。ちょっと重い赤と、軽い白の2種類。

三浦ブドウ園  
北上市立花 12-22-1 TEL.0197-64-2409

[主な販売店]  
和賀商会、あぐり夢口内、高橋利助商店



**西和賀**

**ユキノチカラ 白ビール**

西和賀町の水のよさ、おいしさを感じてほしいという思いから作られたホワイトビール。さわやかな酸味とほのかな甘みのある味わいに仕上げました。

佛銀河高原ビール  
和賀郡西和賀町沢内貝沢 3-647-1  
TEL.0197-85-5321

[主な販売店]  
湯夢プラザ、錦秋湖



**北上**

**イタリアンチーズせんべい  
北上ガレット**

イタリアンレストランのシェフが作った大人のお菓子。味は「プレーン」、展勝地の桜をイメージした「桜」、北上特産の「アスパラ」、鬼剣舞をイメージした「唐辛子」の4種類。

佛アリーブ  
北上市本通り 1-5-31 TEL.0197-61-0822

[主な販売店]  
アリーブ各店、北上駅、アクセス

**北上**

**北上四匠豚 パラベーコン**

北上四匠豚(北上産四元豚)を使用したまきさわのベーコンは脂の旨みが特徴です。DLG(ドイツ農業協会コンテスト)において金賞を受賞しました。

佛北上まきさわ工房  
北上市相去町山田2番地 20  
TEL.0197-72-8029

[主な販売店]  
自社直売所、岩手生協ベルフ北上店

**西和賀**

**西わらびのピクルス**

程よい酸味とスパイスで西わらびの柔らかい食感をそのままに、和のイメージが強い「西わらび」を洋風に仕上げました。チーズやハムを添えて、ワインのおつまみとしてどうぞ。

佛西和賀産業公社  
和賀郡西和賀町川尻 40-73-11  
TEL.0197-82-2211

[主な販売店]  
湯夢プラザ、錦秋湖









# 北上市



## 西和賀町





# 金ヶ崎町





