



津軽地方 じゃっば汁 (青森市)

たら鱈のじゃっば(アラ)と野菜などを煮込み、塩や味噌で味付けした、青森の冬にはなくてはならない代表的な郷土料理です。

詳しい情報は
こちらから➔



津軽地方 味噌カレー牛乳ラーメン (青森市)

味噌のコクとカレーの刺激、牛乳のまろやかさ。独特のおいしさで、青森市民のソウルフードとなっています。

詳しい情報は
こちらから➔



南部地方 八戸せんべい汁 (八戸市)

肉や魚、たっぷりの野菜やきのこなどのダシに、汁専用に作られた南部せんべいを割り入れて煮込んで食べる八戸地方の料理です。

詳しい情報は
こちらから➔



南部地方 いちご煮 (八戸市、階上町)

ウニとアワビを使用した、磯の香り豊かで豊潤な潮汁です。乳白色のスープの中に見えるウニが、朝もやに霞む野いちごのように見えることから名づけられました。

詳しい情報は
こちらから➔



南部地方 青森シャモロック (南部地方)

「青森シャモロック」は、歯ごたえと味に定評がある「横斑シャモ」と、やわらかい肉質の「黄斑プリマスロック」双方の長所を最大限に引き出した青森オリジナルの地鶏です。

詳しい情報は
こちらから➔



下北地方 大間まぐろ (大間町)

津軽海峡のクロマグロ「別名本マグロ」は、大物が多く、200～300Kg級。大間まぐろの脂がのった旨さは、幻の逸品とされています。

詳しい情報は
こちらから➔



下北地方 みそ貝焼き (むつ市)

ホタテの貝殻を鍋代わりにし、焼き干しのダシ汁、ホタテや地元の旬の食材、味噌や溶き卵を入れて煮込む郷土料理。ちなみに、津軽地方では同じ料理を貝焼き味噌と呼んで愛されています。

詳しい情報は
こちらから➔



グルメ