

過去最多!!
絶品鍋全26種が
八食に集結!!

郷土料理から創作料理まで
絶品鍋が勢揃い!!

HASSHOKU NABE FESTIVAL 2025

市場の 八食
鍋フェス 2025
はっしょくなべフェス

地域の有名飲食店・
団体による
鍋メニューの実演販売!

※写真はイメージです。

開催日時 2025 2.23日・24月・振 10:00~15:00
会場 八食センター東側駐車場特設会場

参加店	・割烹 銀波	・三代目はやし青果	・RESTAURANTE&BAR SAUDE ※2/24(月・振)のみ	・ミツワ食堂 (青森市)
	・フードトラック澤内	・炭心はやし	・喫茶 柊 (五戸町)	・八戸せんべい汁研究所
	・ラ・メゾン ポデタン	・55kitchen&DELI	・Cafe&bar ATZ (十和田市)	・黒石つゆやきそば伝紹会 (黒石市)
	・ポワラ	・Knot×ZUPPA	・ミドリヤ (青森市)	・久慈まめぶ部屋 (岩手県久慈市)
	・割烹萬麟×キッチン大沢	・南部名川せんべい たまや	・NOUNOURS (青森市)	・八食センター「いちば亭」
	・わか の 菓	・EATBOX	・Bistro Libelura (青森市)	

八戸えんぶりの実演 会場 厨スタジアム前ウッドデッキ

公演時間 2/23(日) ①11:00~ ②13:00~ 2/24(月・振) ①11:00~ ②13:00~

※1公演 約30分程度

※未成年者の方や、お車を運転される方の飲酒は法律で禁止されています。
※天候や諸事情により、イベントは中止または変更になる場合もございます。

市場の 八食鍋フェス 2025

HASSHOKU NABE FESTIVAL 2025

郷土料理から創作料理まで絶品鍋が勢揃い!!

開催日時 2025 **2.23日・24日** 月・振 10:00~15:00

会場ご案内図

厨スタジオ



厨スタジオ前ウッドデッキにて
八戸えんぶりの実演

1 八戸せんべい汁研究所 八戸せんべい汁	肉や魚、野菜やきのこなどでダシを取った汁の中に、汁物専用の「おつゆせんべい」を割入れ、煮込んで仕上げた八戸地方の郷土料理。
2 久慈まめぶ部屋 久慈まめぶ汁	煮干しと昆布の出汁にごぼうや人参、しめじ、焼き豆腐、かんぴょう、油揚げなどを加え、醤油で味を調えたあと、まめぶ(クルミと黒砂糖を包んだ小麦団子)を入れて煮込んだ岩手県久慈市(旧山形村)の郷土料理。
3 黒石つゆやきそば伝説会 黒石つゆやきそば	太平麺と甘いソースが特徴の黒石やきそばに、和風ベースのそばつゆをかけて、ネギと天かすをトッピングした黒石つゆ焼きそば。
4 割烹萬麟×キッチン大沢 大鰐温泉もやしと青森県産貝鍋	温泉もやしと県産の貝(ホタテ、ホッキ、しじみ)を使用した貝出汁鍋です。
5 喫茶 柵 (五戸町) 馬肉鍋	馬肉といったら五戸町!五戸産の馬肉を使った鍋です。野菜をたっぷり使用し、特製の味噌を使った鍋となります。
6 EATBOX 毬姫牛の濃厚塩もつ鍋	八戸が誇るブランド牛「毬姫牛」の新鮮なホルモンを使った逸品。たっぷりの玉ねぎと地元酒蔵で有名な八戸酒造の酒粕をベースに仕上げました。
7 ミツワ食堂 (青森市) 煮干し鍋	2種類の煮干しで煮出したスッキリとしたスープに魚のつみれを入れ、地元の野菜を沢山使用した鍋です。
8 南部名川せんべい たまや ①馬すじせんべい汁(みそ味) ②鯖出汁せんべい汁(しお味) ③てんぼせんべい汁(醤油味)	①五戸の馬肉鍋の味付けと同じ「みそ味」のせんべい汁。②国産鯖缶と焼き鯖節を使用した「しお味」のせんべい汁。③八食鍋フェスから新発売のやわらかい餅せんべいを使用した「醤油味」のせんべい汁。
9 フードトラック澤内 あおもりクラムチャウダー	あおもりのホッキ貝、しじり貝、ホタテ貝で仕込んだクラムチャウダー。
10 八食センター「いちば亭」 鱈のじゃっば汁	青森の冬を代表する魚、「鱈」のアラや野菜などを味噌で味付けした、代表的な郷土料理です。
11 Bistro Libelura (青森市) NAMIKI牛ビーフシチュー	七戸町金子ファームNAMIKI牛をふんだんに使用した、贅沢なビーフシチューです。
12 NOUNOURS (青森市) 濃厚白湯海老玉鍋	鶏ガラで濃厚白湯スープを作り、アメリカーナソースを海老玉にします。麵も入っていて、めまです楽しむ一杯です。

13 ミドリヤ (青森市) 鶏ちゃんこ鍋	肉、野菜、魚介と盛りだくさんの食材を旨味たっぷりのスープで仕上げた、身体の中から温まるお鍋です。
14 Knot×ZUPPA 煮豚白湯麺	パンチのある煮豚に濃いめの動物性スープ??香ばしく焼いた麺に絡めて仕上げます。
15 RESTAURANTE&BAR SAUDE 魚介のカルディラーダ	八戸の魚介を使用した、ポルトガル風の煮込み料理をご提供します。※2/24(月・振)のみ
16 わかの菓 トックスープ(韓国お雑煮)	県産の鶏肉、食材を使用して作った韓国定番の伝統料理です。「トックスープ」は新年を迎え、心身を清めるため、又は無病長寿を願う意味があります。
17 割烹 銀波 あんこう鍋	青森県産のあんこうを使い、三種類の造り味噌で味付けした身体の温まる鍋。
18 三代目はやし青果 青森県産にんにく、ごぼう入 牛モツ鍋	青森が誇る食材のニンニクと、コクのある牛モツが相性バッチリのお鍋です!
19 55kitchen&DELI ①いがめんち入りきのこ汁 ②毬姫牛 牛鍋	①館鼻岸壁朝市で人気の「いがめんち」入りきのこ汁は、天然きのこの旨味といがめんちの相性が抜群です。②やわらかく煮込んだ牛肉鍋です。
20 炭心はやし 炭心鍋(白味噌仕立て)	野菜たっぷり白味噌仕立ての鍋です。炭火で焼いた焼もち入りです。
21 ラ・メゾン ホデタン 倉石牛のボルシチ	倉石牛の豚肉とピーズ、雪中人参、キャベツを煮込んだコラーゲンたっぷりのボルシチです。
22 ボワラ 八食鍋フェス特製ブイヤベース	八戸の海の恵みをたっぷり味わえる、特製ブイヤベースを八食鍋フェス限定でご提供します。
23 Cafe&bar ATZ (十和田市) チリコンカンスープ	複数のスパイスを使用して作ったタコス好きにはたまらないトマトベースのスープです。トルティーヤの皮をディップしてお召し上がりください。



八戸えんぶりの実演 会場 厨スタジオ前ウッドデッキ

※1公演約30分程度

2/23(日) ①11:00~ ②13:00~ **と** 八太郎えんぶり組

2/24(月・振) ①11:00~ ②13:00~ **な** 中居林えんぶり組

と どうさいえんぶり...テンボが速く勇壮活発。 **な** ながえんぶり...唄や仕草がゆっくりで古来からのもの。