

今年もやります！
冬に食べたい
絶品鍋全24種が
八食に大集結！！

郷土料理から創作料理まで
絶品鍋が勢揃い！！

地域の有名飲食店・
団体による
鍋メニューの実演販売！

市場 八食
鍋
フェス 2026
はっしょくなべフェス

※写真はイメージです。

開催日時 2026 **2.22日・23** 月・祝 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
- フードトラック澤内
- ラ・メゾン ポデタン
- 焼肉ぼわら
- わかの巣
- 三代目はやし青果
- 炭心はやし
- 55kitchen&DELI
- knot×ZUPPA
- 手打ち蕎麦 寧
- 南部名川せんべいたまや
- RESTAURANTE&BAR SAUDE ※2/23(月・祝)のみ
- 喫茶 柊 (五戸町)
- Bistro Libelura (青森市)
- ミツワ食堂 (青森市)
- 串ダイニングたけぞう (青森市)
- 八戸せんべい汁研究所
- 黒石つゆやきそば伝紹会 (黒石市)
- 久慈まめぶ部屋 (岩手県久慈市)
- 八食センター「いちば亭」

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 2/22(日) ①11:00~ ②13:00~

2/23(月・祝) 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。

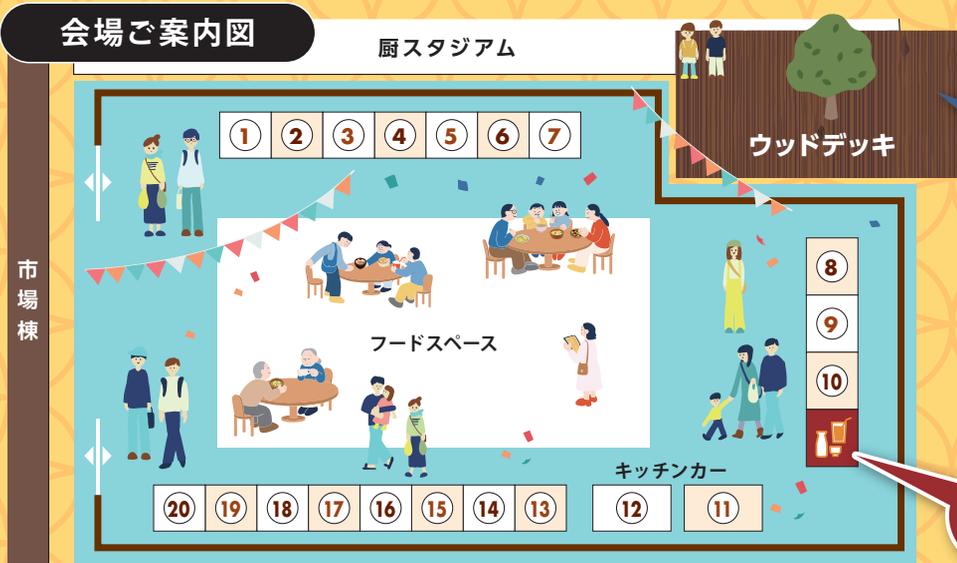
市場 八食鍋フェス 2026

HASSHOKU NABE FESTIVAL 2026

冬に食べたい絶品鍋全24種が八食に集結!!

開催日時 2026 **2.22日・23** 月祝 10:00~15:00

会場ご案内図



厨スタジアム前ウッドデッキにて
八戸えんぶりの実演

八食サービスエイト ドリンクコーナー
地酒の熱燗や甘酒、プレミアムなウイスキーなど、冬にぴったりなお酒が勢揃い!

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。 【2012年「B-1グランプリin北九州」優勝】	11 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、しゅり貝、ホタテ貝で仕込んだクラムチャウダー。
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。	12 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貝せんべい汁(潮汁風)	①五戸の馬肉鍋の味付けと同じ「みそ味」のせんべい汁です。②国産鯖缶と菜の花入りの「しお味」のせんべい汁です。③ホタテの貝柱をベースにした「潮汁風」のせんべい汁です。
3 黒石つゆやきそば伝紹会 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。	13 RESTAURANTE&BAR SAUDE ソパ・ド・ペドラ (ポルトガル風具沢山煮込み)	けの汁のポルトガル版のような煮込み料理になります。今回は海の幸と山の幸で作ります。 ※2/23(月・祝)のみ
4 喫茶 柊 (五戸町) 馬肉鍋	五戸産の馬肉を使った、野菜たっぷりの馬肉鍋です。	14 ラ・メゾン ポデタン 田子牛のボルシチ	コラーゲンたっぷりの田子牛すね肉と十和田産のピーズ、キャベツを使ったロシアの煮込み料理です。
5 55kitchen & DELI ①まりひめ牛筋 トマト鍋 ②いがめんち入り天然きのこ汁	①じっくり煮込んだやわらかな種姫牛を使った牛鍋。 ②風味豊かな天然きのこたっぷりの、いがめんち入りのこ汁。	15 焼肉 ぼわら ①塩モツ煮 ②タンシチュー	①もつたっぷり、体の芯まであたたまる一杯。 ②寒い日にこそ、食べてほしい仕上がりです。
6 ミツツ食堂 (青森市) にぼし鍋	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。	16 割烹 銀波 あんこう鍋	青森県産のあんこうを使い、3種類の造り味噌で味付けした身体の温まる鍋。
7 串ダイニング たけぞう (青森市) 五穀味噌鶏の鶏白湯鍋	南部町銘柄鶏「五穀味噌鶏」を使用した、濃厚鶏白湯鍋。	17 knot×ZUPPA スープパスタ	大鍋で炊いた豪快なスープにパスタを投入! 温まってもらいます。
8 三代目はやし青果 青森県産にんにく、ごぼう入牛モツ鍋	青森が誇る野菜、田子町のニンニクと、プリプリの牛モツ、コクと深みを出すごぼうが入った、塩味ベースの体の芯から温まる鍋です。	18 わかの巣 国産和牛 牛すじ煮込みスープ	わかたけ創業以来の人気メニュー「国産牛すじ煮込みスープ」! 和牛を使用したスープをぜひお召し上がりください!
9 手打ち蕎麦 寧 寧特製 鶏と野菜の温うどん	柔らかい鶏肉とたっぷりのお野菜を寧自慢のダシで煮込みました。ぷりぷりのうどんにかけてお召し上がりください。	19 Bistro libelura (青森市) NAMIKI牛すき鍋	七戸町金子ファームNAMIKI牛をふんだんに使用した、贅沢で美味しい牛すき鍋。
10 八食センター「いちば亭」 あんこう鍋(ゆず塩味)	脂の乗ったあん肝、プルプルとした内臓、ほくほくの生肉、どの部分も絶品! 冬だけの味覚!!	20 炭心はやし 郷土の味! 鯨汁	郷土料理の鯨汁をみなさまにご提供します。追加で焼き餅のトッピングも出来ます!

八戸えんぶりの実演 会場 厨スタジアム前ウッドデッキ

※1公演約30分程度

2/22 (日) ①11:00~ ②13:00~ **ど** 八太郎えんぶり組

2/23 (月・祝) ①11:00~ ②13:00~ **な** 石堂えんぶり組

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