



絶品鍋
全23種が
八食に
集結!!



地域の有名飲食店・団体による
郷土料理や創作料理の実演販売!
八戸えんぶりの実演も同時開催!



※写真はイメージです。

◎当イベントの売上の一部を能登半島地震の義援金として被災地へ寄付させていただきます。

開催日時
2024

2.17^土・18^日 10:00~15:00

会場 ハ食センター東側駐車場特設会場

参加店

- | | | | |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| ・割烹 銀波 | ・ラ・メゾン ポデタン ※2/18(日)のみ | ・8 (hachi) (青森市) | ・八戸せんべい汁研究所 |
| ・フードトラック澤内 | ・RESTAURANTE&BAR SAUDE ※2/18(日)のみ | ・NOUNOURS (青森市) | ・黒石つゆやきそば伝紹会 (黒石市) |
| ・鮎割烹 大沢 | ・炭心はやし ※2/18(日)のみ | ・八戸前沖さばブランド
推進協議会「俵屋」 | ・久慈まめぶ部屋 (岩手県久慈市) |
| ・三代目はやし青果 | ・割烹 白山 (三戸町) | ・八戸前沖さばブランド
推進協議会「割烹 金剛」 | ・ハ食センター「いちば亭」 |
| ・わかの葉 | ・喫茶 柊 (五戸町) | | |
| ・55kitchen&DELI | ・ミドリヤ (青森市) | | |

※諸事情により販売商品が変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。

同時開催

ハ食鍋めぐり

開催期間: 2.17^土~29^木

〈参加店〉 勢登鮎・屋久岳・まると食堂・天麩羅 秋光・いちば亭

上記飲食店でオススメ鍋を食べて巡るスタンプラリーを開催!
各店を回り対象商品を食べしてお買物券をGETしよう!!



市場 八食鍋フェス 2024

HASSHOKU NABE FESTIVAL 2024

郷土料理から創作料理まで絶品鍋が勢揃い!!

開催日時 2024 **2.17土・18日** 10:00~15:00

会場ご案内図



同時開催 厨スタジアム前ウッドデッキにて
八戸えんぶりの実演

「サバのまち八戸」
PR即売会in八食センター

場所：厨スタジアム くりや広場

ディメール、横浜冷凍
八戸営業所の2社が
厳選したサバ等の加
工品を販売します。

主催：八戸前沖さばブランド推進協議会

※原料は八戸前沖さばではない場合もございます。

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協会 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 割烹白山(三戸町) 川蟹すいとん	割烹白山のすいとんは、川蟹を殻ごと叩いて炊いたスープ。独特な調理法で濃厚な旨味を引き出しています。名物「川蟹すいとん」をぜひご賞味ください。
5 喫茶 柊(五戸町) 馬肉鍋	五戸名物の馬肉をたくさん使用した、五戸郷土料理「馬肉鍋」です。
6 八戸前沖さばブランド推進協議会 割烹金剛 SABAうし鍋	鯖と牛肉の絶妙なマリージュ！ 鍋フェスで新登場です。
7 八戸前沖さばブランド推進協議会 俵屋 さば出しおでん	さば原料のちくわ、さつま揚げ、ウインナー等をさば出汁で仕上げた鍋。
8 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。
9 ミドリヤ(青森市) 鶏ちゃんこ鍋	寒い時期には身体の温まる鶏肉とたっぷりの野菜をお楽しみください。
10 8(hachi)(青森市) 七戸町金子ファーム NAMIKI牛すきうどん鍋	七戸町金子ファームのNAMIKI牛をたっぷり使った贅沢な牛すき鍋にうどんを入れたボリューム満点鍋です。

11 NOUNOURS(青森市) ①八甲田牛のオニオングラタンスープ ②海老のグラタンスープ	①八甲田牛のスジで出汁を取り、ホロホロになるまで煮込んだ八甲田牛のスネ肉を入れたグラタンスープ。 ②海老の頭で出汁を取り、濃厚に仕上げたスープ。
12 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。
13 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。
14 三代目はやし青果 青森県産にんにく、ごぼう入 牛モツ鍋	市場直送の新鮮なお野菜たっぷり！青森県の誇るニンニク、ごぼうで美味しく温まってください。
15 わかの菓 ①八戸秘製牛すじ煮込みスープ ②スンドゥップチゲ	①わかの菓創業以来の人気メニュー「国産牛すじ煮込みスープ」！今回は八戸を代表するブランド牛「秘製牛」を使用！②TVでも紹介されたわかの菓のスンドゥップチゲ。レットルと市販品とは一味も二味も違う、本格スープをぜひご堪能ください。
16 55kitchen&DELI 天然きのご鍋 いがめんち入り	天然きのごを使ったきのご汁に、揚げたていがめんちを入れた館鼻朝市の人気メニューです。
17 鮭割烹 大沢 ①大鰐温泉もやしと海鮮の塩鍋 ②階上ラム団子と冬野菜鍋	①温泉もやしと県産の貝(ホタテ、ホッキ、しじみ)の鍋です。 ②階上ラムの挽肉と冬野菜たっぷりの鍋です。
18 炭心はやし あったかい!! 南部食材ひつつみに恋してる♥	南部地方だからこそ、昔懐かしいひつつみを思い出してほしい。地元の野菜をたくさん盛り込んだ一品です。※2/18(日)のみ
19 ラ・メゾン ボデタン 南郷牛のボルシチ	南郷牛の脛肉とピーツ、キャベツを3時間煮込んだコラーゲンたっぷりのスープです。 ※2/18(日)のみ
20 RESTAURANTE&BAR SAUDE ソパ・デ・ペドラ(石のスープ) サウヂ風	ポルトガルの民謡にも登場するスープ。 ポルトガル版「けの汁」。 ※2/18(日)のみ

同時開催 **八戸えんぶりの実演**

会場 **厨スタジアム前ウッドデッキ**

ど 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。

※1公演
約30分
程度

	2/17(土)	2/18(日)
11:00~		な 重地えんぶり組
13:00~	な 中居林えんぶり組	と 八太郎えんぶり組
14:00~	ど 細越えんぶり組	ど 日計えんぶり組