



宮城縣 世界的品牌「氣仙沼產的魚翅」

氣仙沼市的鯊魚漁獲量日本第一，冬季晴日較多，乾燥的西風，適合製作魚翅，品質優良，生產量和品質都位居日本第一。除了出口國外，在氣仙沼市內有提供紅燒魚翅，魚翅丼等菜餚，也製作許多例如湯之類的加工品。

DATA

- 所在地／宮城縣氣仙沼市內
- 諮詢電話／0226-22-6600(氣仙沼市產業部觀光課、水產課)
- 網站／<http://www.city.kesennuma.lg.jp/>



宮城縣 白石溫麵 (Umen)

白石溫麵是擁有400年歷史的特產。在江戶時代，住在白石城下的鈴木味右衛門，從一位旅途中的僧侶學習製作不使用油份的麵條，反覆研究最後研製出只用麵粉和鹽做出的麵條，腸胃不適生病的父親食用後，成功治癒了其病。孝子佳話傳到了片倉小十郎城主耳中，獲賜「溫麵」之名，以表彰溫情孝心。

DATA

- 所在地／宮城縣白石市內、刈田郡藏王町內
- 諮詢電話／0224-25-0124(奥州白石溫麵協同組合)
- 網站／<http://www.shiroishi-umen.com/top.html>



宮城縣 牡蠣

松島灣培育的牡蠣，受到松島灣海水裡蛋白質和礦物質等各種的營養素的恩惠，特徵是個小肉緊實味道鮮濃。從10月到3月是盛產期，蒸烤牡蠣吃到飽的牡蠣小屋會對外營業，舉辦在餐飲店提供松島的家常菜的牡蠣丼宣傳活動、牡蠣祭等活動。

DATA

- 所在地／宮城縣宮城郡松島町內
- 諮詢電話／022-354-5708(松島町產業觀光課 觀光班)
- 網站／<http://www.town.miyanagi-matsushima.lg.jp/index.cfm/8.html>



宮城縣 南三陸亮晶晶丼 (Kirakira丼)

為製作南三陸町當地特產，町內的餐飲店合力創作出了「南三陸亮晶晶丼」。現今是南三陸町自豪的A級美食。亮晶晶丼是將春夏秋冬不同時令的海鮮類食材濃縮成一碗能感受四季的當地特產丼飯。各個餐廳的口味不同，請您一定要來品嚐一下。

DATA

- 所在地／宮城縣本吉郡南三陸町志津川字御前下59-1(南三陸SunSun商店街)其他
- 諮詢電話／0226-47-2550(南三陸町觀光協會)
- 網站／<http://www.m-kankou.jp/bowl/>



秋田縣 橫手炒麵

大約在60年前、第二次世界大戰後的秋田縣橫手市所誕生的當地招牌美食。在橫手使用煮麵、高麗菜、豬絞肉，加上各店家自製的獨門醬料提味，最後再加上半熟的荷包蛋以及福神漬，就是道地的橫手炒麵。在橫手市內約50間「橫手炒麵暖簾會」旗幟的加盟店裡，可享受不同配料的層級風味樂趣。

DATA

- 所在地／秋田縣橫手市內
- 諮詢電話／0182-32-2118(假日:0182-33-7111)
(協同組合社橫手炒麵暖簾會)
- 網站／<http://www.yokotekamakura.com/yokotejakisoba/>



秋田縣 比內地雞

比內地雞是和薩摩地雞、名古屋交趾雞並列為日本三大名雞之一。是被指定為國家的天然紀念物的比內雞的雄雞和紅毛羅德雞的母雞所交配而成的。特徵是肉味香濃和香醇甘美的油脂會在嘴裡四散。比內地雞對烤米棒鍋來說是不可欠缺的食材，兩者的組合堪稱一絕。

DATA

- 所在地／秋田縣大館市內
- 諮詢電話／0186-43-7073(大館市農林課)
- 網站／<http://www.city.odate.akita.jp/dc-city/sitemanager.nsf/doc/tokusant.html>





師傅代代相傳的製麵技巧和調味秘方 「稻庭烏龍麵」

名列為日本三大烏龍麵之一的稻庭烏龍麵，擁有三百多年的歷史，起源於江戶時代初期，在現今為湯澤市稻庭町字稻庭之地所製作而成的。承續著傳統嚴選優質麵粉、鹽、水三種原料所製作而成的優質逸品。特徵是香味十足，Q彈有咬勁，以及滑過喉間的滑嫩口感，純手工製法深受各個年齡層的喜爱。



DATA

- 所在地／秋田縣湯澤市稻庭町稻庭80-4
- 諮詢電話／0183-43-2029(秋田縣稻庭烏龍麵協同組合)
- 網站／<http://www.inaniwa-udon.jp/>



烤米棒鍋

鹿角市是烤米棒的發源地。烤米棒即是將白飯搗爛後捲在木棒上，再放到炭火上烤過的東西，因將烤米棒切段所以被命名為「Kiritannpo (切蒲英)、Kiri是切的意思」。和雞肉、蔥段、舞茸等一起煮的「烤米棒鍋」是鹿角的代表性家庭料理。另外，也一定要品嚐一下塗上甘味噌加以燒烤的味噌烤米棒。



DATA

- 所在地／秋田縣鹿角市內
- 諮詢電話／0186-23-2019(發源地 鹿角 烤米棒協議會)
- 網站／<http://www.tanpo.or.jp>



小坂町的傳統美食 日式炸豬排拉麵

大約40年前為了滿足顧客想要一起吃日式炸豬排丼飯和拉麵的願望所誕生的，就是在醬油拉麵上加入用滑嫩的蛋汁所滾煮的日式炸豬排。想要大力推廣小坂町的飲食文化，有7間餐廳的店長提供了不同味道的日式炸豬排拉麵。有經典的醬油味和味噌味、鹽味、辣味等等，以吃完7間餐廳的拉麵為目標，享受品嚐各家各具特色的拉麵的樂趣。



評審委員的
講評



拉麵和日式炸豬排合為一體的美食，是不可錯過的必嚐美味。多家餐廳多樣選擇也是魅力之一。

DATA

- 所在地／秋田縣鹿角郡小坂町小坂嶺山字栗平19-5(小坂町日式炸豬排拉麵Boo會)
- 諮詢電話／0186-29-2040(奈良岡) 或者090-8613-0013(柴田)

百合・安・阿瑟(Yuri Ann Arthur) 女士



山形芋煮

「芋煮」是代表山形的鄉土料理，根據地區不同食材跟調味也有所不同，在山形市是用小芋頭、牛肉、蒟蒻、長蔥等食材，以醬油調味。和家人好友在河川堤防邊圍著芋煮鍋的情景，和每年9月舉辦在直徑6公尺，重達3噸的大鍋裡煮芋煮的「日本第一的芋煮會祭典會」，堪稱山形秋天的風物詩。在市內的鄉土料理店也能吃到。



DATA

- 所在地／山形縣山形市馬見崎河川堤防邊，山形市內鄉土料理店
- 諮詢電話／023-641-1212(山形市工商觀光部觀光物產課)
- 網站／<http://www.yamagatakara.jp/takara/specialties/imoni.html>



櫻桃

生產量日本第一的東根櫻桃。另外，以櫻桃之王「佐藤錦」的發源地聞名，生產販賣優質的櫻桃。6月中旬到7月上旬是盛產期，市內到處可見櫻桃。是代表山形縣的特產。在盛產期間，有來自縣內外的眾多遊客前來體驗櫻桃採果樂趣。在東根、天童亦有提供「晨摘櫻桃」的體驗方案。



DATA

- 所在地／山形縣天童市老野森1-1-1，東根市一帶
- 諮詢電話／023-654-1111(天童市觀光果樹園聯絡協議會事務局[天童市商工觀光課的])，0237-41-1200(東根市觀光物產協會)
- 網站／<http://www.higashine.com>



長蔥蕎麥麵

是至今還保留著江戶時代驛站街的街景的大內宿的當地招牌美食，用一根長蔥當筷子吃蕎麥麵。可直接生咬長蔥當作佐味，11月可以品嚐到新蕎麥麵。因為備有普通的筷子，所以對不喜愛長蔥的辛辣味的人也可以安心享用。到大內宿旅遊時，中午來一碗長蔥蕎麥麵吧！



DATA

- 所在地／福島縣南會津郡下鄉町大字大内
- 諮詢電話／0241-69-1144(下鄉町觀光協會)



東北購物指南

將當地才買得到的美食、工藝品、名牌，當作土產禮品吧！

一接觸到它們，都會再度喚醒在東北旅行時的快樂回憶和所感受到的鄉土溫情。

青森縣 津輕塗(津輕漆器)

津輕塗(Tsugarunuri)是以弘前市為中心所製作而成的代表青森縣的傳統工藝品。江戶時代中期，津輕藩第四代藩主津輕信政(1646~1710年)為其黃金時代。傳統的4種技法(唐塗、七七塗、錦塗、紋紗塗)全工程需要重複上幾十道漆的手續後再進行研磨才可完成，這項傳統技法300年以來代代相傳不曾間斷。

- DATA**
- 所在地／青森縣內(以弘前市為中心的津輕地區)
 - 諮詢電話／0172-35-1135
(弘前市公所 商工振興部 商工政策課 物產振興室)
 - 網站／<http://www.city.hirosaki.aomori.jp/gaiyou/bungaku/2015-0204-1456-39.html#津輕塗>



青森縣 津輕小巾刺繡

江戶時代，津輕的農民因不被准許穿著木綿的衣服，所以重疊穿著麻布料的和服抵抗寒冬。津輕小巾刺繡是源起於一眾農家婦女為了保暖和加固，在麻布料上用棉線繡出的幾何花樣。明治以後因為女性們對美的意識和創意抬頭，各式各樣的刺繡圖案也隨之而生，流傳至今成為色彩豐富，設計精緻的工藝品。

- DATA**
- 所在地／青森縣內(以弘前市為中心的津輕地區)
 - 諮詢電話／0172-35-1135(弘前市公所商工振興部 商工政策課 物產振興室)
0172-32-0595(弘前小巾研究所)
 - 網站／<http://www.city.hirosaki.aomori.jp/gaiyou/bungaku/2015-0204-1456-39.html#こぎん刺し>



青森縣 岩手縣 南部煎餅

在八戶說的煎餅，並不是用米製作而成的煎餅而是原材料為麵粉的「南部煎餅」。有直接可食用的芝麻煎餅、豆煎餅等，也有放入八戶煎餅湯裡的「湯煎餅」等種類相當豐富，深受市民的愛戴。在八戶的超市裡還有南部煎餅的專門賣場。

- DATA**
- 所在地／青森縣八戶市(可以在市內煎餅店、超市等地購買)其他
 - 諮詢電話／0178-46-4040(八戶市觀光課) 其他



岩手縣 琥珀

日本琥珀最大產地的久慈所產的琥珀，是屬於約8500萬年前的化石，在商業利用上據稱是世界上最古老的琥珀。從古墳出土的陪葬品中有眾多的琥珀製的勾玉和圓玉等，被鑑識為出自久慈地區所產的琥珀。細心研磨被認為擁有250種多樣色彩的琥珀，製成配飾或者鐘錶等的珠寶飾品。

DATA

- 所在地／久慈琥珀博物館：岩手縣久慈市小久慈町19-156-133
上山琥珀工藝：岩手縣久慈市長内町17-32-2
- 諮詢電話／0194-66-9200(久慈市觀光物產協會)
- 網站／<http://www.kuji.co.jp/>
<http://kamiyamakohaku.jp/>



宮城縣 竹葉形魚板(笹蒲鉾)

起源於明治初期，在仙台港為處置大量被捕獲的比目魚，將其魚肉搗碎拈成竹葉形狀再經烘烤而作成的魚板。1955年(昭和30年)以仙台的特產聞名於日本全國。在震災之前宮城縣的竹葉形魚板(笹蒲鉾)的生產量長年位居日本第一。震災之後被他縣超前，現在生產量在逐漸恢復當中。

DATA

- 所在地／宮城縣仙台市青葉區中央2-3-18(仙台魚蒲鉾協同組合[株式會社阿部蒲鉾店內])
- 諮詢電話／022-222-6455



宮城縣 從氣仙沼，變更加美麗。鯊魚膠原蛋白(噴霧、凝膠)

超過30家當地企業和氣仙沼市政府攜手合作，研發而成的氣仙沼水產資源活用研究會的產品名牌「kesemo」。注目於魚翅生產量為日本第一的氣仙沼，在從事魚翅加工者的手都非常漂亮上得到啟發，所製作而成的「鯊魚膠原蛋白」含量豐富的美容商品。也有噴霧式化妝水和凝膠式的美容液。

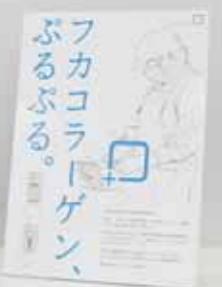
DATA

- 所在地／宮城縣氣仙沼市內
- 諮詢電話／0120-665-604(株式會社KESEMO MARINUS)
- 網站／<http://www.kesemo-marinus.com>

評審委員的
講評



對女性而言自用送人兩相宜。吃了變美，塗了也美，魚翅的功效無可匹敵。



興津 泰則先生



宮城縣 氣仙沼唯一的牛仔褲

生產被大地震的海嘯捲走卻完整無缺毫無損壞地被發現的「奇蹟的牛仔褲」的工廠推出了新的產品。將劍旗魚上頸部位磨成粉末加入纖維裡編織而成的「劍旗魚牛仔褲」。也具有除臭等效果，名副其實「只有這裡才能製作」的唯一的產品。



評審委員的
講評



從使用劍旗魚上頸部位像角的地方的粉末的觀點上來看，設計出色，質量精湛。

澤登 次彥先生

DATA

- 所在地／宮城縣氣仙沼市本吉町藏内83-1
- 諮詢電話／0226-42-3911(有限公司Oikawadenimiu)



秋田縣 角館樺細工

「樺」是指山櫻的樹皮。將樹皮削薄，用鋸刀貼在木頭表面上所製成的樺細工，被指定為國家的傳統的工藝品。是大約從240年前所傳承下來的獨特的技法，特徵是山櫻樹皮特有的光澤所形成的沉穩暗色調的風格。即使在現在工匠在技能和設計上仍不斷地精益求精，受到很高的評價。

DATA

- 所在地／秋田縣仙北市角館町
- 諮詢電話／0187-53-2228(角館工藝協同組合)
0187-54-2700(角館町觀光協會)
- 網站／<http://www.kabazaiku.com/>
<http://kakunodate-kanko.jp/kaba1.html>



宮城縣 鳴子傳統木偶

鳴子傳統木偶由父母傳給孩子，師傅傳給弟子，在嚴厲的師徒制度下將其特徵傳承下來。在東北地區的風格中因其腰部曲線和優美的站姿，十分受到海外人士的喜爱。另外，近年來在第3次木偶熱潮中，被稱為「木偶女」的年輕女性粉絲也逐漸增加中。



DATA

- 所在地／宮城縣大崎市鳴子溫泉
- 諮詢電話／0229-83-3441(鳴子溫泉觀光協會)
0229-83-3600(日本木偶館)



山形縣 傳統的工藝品「羽越科布」

在美麗自然風光和充滿古早溫情的山村裡，有著自古傳承下來的「科織」。用科木（大葉菩提樹）的樹皮纖維搓揉成線編織成布，堅固不怕水，越舊越有風格。從搓線到織布一共有22道工程全為手工作業，需要1整年的時間才能完成。被指定為經濟產業省的傳統的工藝品。

DATA

- 所在地／山形縣鶴岡市關川字向222
- 諮詢電話／0235-47-2502(羽越科布振興協議會事務局[關川科織中心內])
- 網站／<http://shinafu.jp/>



秋田縣 大館圓木桶 (Magewappa)

將富有彈性且紋理美麗為特徵的天然的秋田杉，剝成薄木片，用熱水泡軟後捲成圓筒形，最後用山櫻樹皮縫好駁口固定完成的「大館圓木桶 (Magewappa)」。表面明亮，質地均勻，紋理優美，樸實優雅的自然素材也與現代時尚風格相互呼應，品質優良聞名於全世界。



DATA

- 所在地／秋田縣大館市字馬喰町17
- 諮詢電話／0186-49-5221(大館圓木桶 (Magewappa) 協同組合)
- 網站／<http://odate-magewappa.com/>



福島縣 會津塗 (會津漆器)

在1590年會津藩主的蒲生氏鄉，自先前的領地日野，將塗漆師和工匠招聘至會津，並大力鼓勵這項技術，使得會津塗 (Aizunuri) (會津漆器) 製作蓬勃發展。江戶時代在歷代藩主強化產品之技術革新之下，會津塗 (會津漆器) 從此聞名日本全國。會津塗 (會津漆器) 的特徵是用蒔繪和沈金等華麗的加飾技法。會津漆器在傳統技藝上積極融入新時代的最新技術，持續傳承給現代的工匠。

DATA

- 所在地／福島縣會津若松市
- 諮詢電話／0242-24-5757(會津漆器協同組和)
- 網站／<http://www.chuokai-fukushima.or.jp/aizushikkumiai/>

