

岩手县 盛冈三大面

1986年在盛冈召开了日本面博览会，在第2次的日本面博览会上，盛冈被称为“面都，盛冈”等，是全国闻名的面文化的城市。其中“碗子荞麦面”“盛冈冷面”“盛冈炸酱面”被称为“盛冈三大面”，非常受人欢迎。经常出现在媒体节目上，全国闻名。

DATA

- 地址／岩手县盛冈市内
- 咨询电话／019-613-8389(盛冈市工商观光部工商科)



岩手县 碗子荞麦面

全国闻名的岩手县的乡土料理“碗子荞麦面”，据说发祥于花卷市。一次只吃投入碗里的一口，可以比比看谁吃的最多。当然也可以加上各种各样的佐料，按自己喜欢的吃法慢慢享用。



来自评委的点评



能给游客留下深刻的印象，把碗叠放在客人眼前，可以在非常愉悦的环境里吃面。我实际体验过，非常有趣。

孔 怡

DATA

- 地址／岩手县花卷市内4店铺
“Yabu屋”“嘉司屋 (Kajiyama)”“山猫軒”“道奥金婚亭”
- 咨询电话／0198-24-4522(花卷观光协会)

岩手县 浊酒

在远野地区有被称为“Dobekko”的浊酒。在远野市有4处酒窖，各自都洋溢着充满个性的味道。远野市，根据构造改革特别区域法，受于2003年被内阁总理大臣认定为“日本的故乡和再生特区”，成为“浊酒特区”的全国第一号。



DATA

- 地址／岩手县远野市新穀町5-8
- 咨询电话／0198-62-1333(远野市观光协会)
- 网址／<http://www.tonojikan.jp/>

岩手县 年糕圣地・一关

载入日式料理的非物质文化遗产的一关地方的年糕文化。作为最高级的招待膳食被传承下来的“年糕膳”，吃法也有独特的礼仪是极大的特点。一关市内的饮食店，都可以给客人提供各种年糕料理的“年糕膳”(照片)以供欣赏。另外，还举行“全国当地年糕博览会”等，以年糕为主题的庆典活动，获得世人好评。

DATA

- 地址／岩手县一关市内
- 咨询电话／0191-21-8413(一关市商业观光科)
- 网址／<http://www.ichitabi.jp/feature/mochi/index.html>



岩手县 陆前高田扇贝和裙带菜的炙烤呷浦呷浦膳食

使用了陆前高田的三大名产（活扇贝、裙带菜、高田梦大米）奢华的招待膳食。活扇贝用于生鱼片，炙烤及油炸都美味无比。裙带菜做火锅是当地特有的食用方法。使用品牌大米“高田梦”及气仙雪松做的膳食等，都是本产地所特有的，引以为豪的本地美食。

DATA

- 地址／岩手县陆前高田市内
- 咨询电话／0192-54-2111
(陆前高田扇贝和裙带菜料理推进协议会事务局‘陆前高田市工商观光科内’)



宫城县 盐釜寿司海道(盐釜寿司)

全国屈指可数的金枪鱼渔获量最大的盐釜市，大量使用了宫城大米和三陆海湾的新鲜鱼类，制作成工艺讲究的极品寿司，成为品尝寿司的名处。个性丰富的师傅在独自的味道和技艺中互相竞争，力求更加美味。可以品尝到使用时令食材做出的绝品寿司。另外，还可以和寿司一起品尝盐釜的地方酒，令人流连忘返。

DATA

- 地址／宫城县盐釜市内各店铺
- 咨询电话／022-364-1165
(宫城寿司海道盐釜地域推进协议会事务局‘盐釜市观光交流科内’)
- 网址／<http://kankoubussan.shiogama.miyagi.jp>



宫城县 世界的品牌“气仙沼产鱼翅”

气仙沼市鲨鱼的渔获量全国第一，冬天晴天较多，干燥的西风最适合生产优质的鱼翅。其生产量和品质也是全日本第一。除了向海外出口，本地区还有鱼翅煮，鱼翅盖浇饭，鱼翅汤等，鱼翅的加工品种类繁多。



DATA

- 地址／宫城县气仙沼市内
- 咨询电话／0226-22-6600 (气仙沼市产业部观光科・水产科)
- 网址／<http://www.city.kesennuma.lg.jp/>

宫城县 南三陆KIRAKIRA盖饭(海鲜盖饭)

为了让游客在南三町可以饱览所有当地名产，全市的饮食店共同创办的“南三陆KIRAKIRA盖饭”。现在是南三陆引以为豪的A级美食。KIRAKIRA盖饭盛满了春夏秋冬当季的鱼贝类，可以感受到四季的特产盖饭。请一定品尝每个店铺独特的美味。



DATA

- 地址／宫城县本吉郡南三陆町志津川字御前下59-1 (南三陆Sansan商店街) 等
- 咨询电话／0226-47-2550 (南三陆町观光协会)
- 网址／<http://www.m-kankou.jp/bowl/>

宫城县 白石温面

白石温面拥有400年的传统。江户时代的时候，白石城下居住的铃木味右卫门跟着旅途的和尚学习不使用油的面条的制作方法，在父亲病危之际，只用小麦粉和盐做面条给患有胃病的父亲食用，父亲的病竟然慢慢好了起来。听到这段佳话的城主片仓小十郎，用“温面”命名，意为“心怀孝敬父母的情感，给人传递温暖的面”。



DATA

- 地址／宫城县白石市内・刈田郡藏王町内
- 咨询电话／0224-25-0124 (奥州白石温面协同组合)
- 网址／<http://www.shiroishi-umen.com/top.html>

秋田县 横手炒面

60年前，战后的秋田县横手市出现的一种当地美食。横手制作的煮面条和配料的卷心菜，猪肉馅使用每个店独有的调料翻炒，最后放上五分熟的荷包蛋和福神咸菜是经典搭配。横手市内约50家横手炒面商会加盟店，可以尝到各种独具风格的炒面及配料。



DATA

- 地址／秋田县横手市内
- 咨询电话／0182-32-2118 (休日：0182-33-7111)
(协同组合横手炒面商会)
- 网址／<http://www.yokotekamakura.com/yokotejakisoba/>

宫城县 牡蛎

松岛湾培育的牡蛎，含有丰富蛋白质、矿物质等各种营养素。受松岛湾的恩惠，肉身小粒且紧实为特点。从10月到3月是旺季，烤牡蛎自助餐的牡蛎小屋的营业，松岛的家庭料理的牡蛎盖浇饭等饮食店的促销活动，各种牡蛎的节庆活动如火如荼地举办着。



DATA

- 地址／宫城县宫城郡松岛町内
- 咨询电话／022-354-5708 (松岛町产业观光科观光班)
- 网址／<http://www.town.miyanagi-matsushima.lg.jp/index.cfm/8.html>

秋田县 比内地鸡

比内土鸡与萨摩土鸡，名古屋Cochin并列，称为是三大地鸡之一。是由被指定为国家的天然纪念物的雄性比内地鸡和罗德岛红的雌鸡交配产生而成的品种。以肉味浓郁，肉肥汁香为特点。和切米棒锅是绝配，味道正宗，不可缺少。



DATA

- 地址／秋田县大馆市内
- 咨询电话／0186-43-7073 (大馆市农林科)
- 网址／<http://www.city.odate.akita.jp/dc-city/sitemanager.nsf/doc/tokusant.html>

秋田县 经久传承工匠的技艺和“稻庭乌冬面”的味道

拥有300年以上的传统，现在的汤泽市稻庭町字稻庭，从江户时代初期便开始制作日本三铭乌冬面之一的“稻庭乌冬面”。使用优质小麦粉，盐，清澈的水精心制作的传统和饱含真诚的绝品。丰满的口感和劲道弹性，吸咽下去，喉咙润滑的口感为特征。手工制作的温暖代代流传。



DATA

- 地址／秋田县汤泽市稻庭町稻庭80-4
- 咨询电话／0183-43-2029（秋田县稻庭乌冬面协同组合）
- 网址／<http://www.inaniwa-udon.jp/>

秋田县 切蒲英(米棒锅)

鹿角市是米棒锅的发祥地。将磨碎的大米串到杉木棒上，用火烤好后就叫“米棒”。因为要将它切开，所以叫“切米棒锅”。放入鸡肉、大葱、舞茸等一起煮着吃的“米棒锅”，是鹿角市特有的家庭料理。请一定品尝一下刷上味增料酱后烤制的大酱米棒锅。



DATA

- 地址／秋田县鹿角市内
- 咨询电话／0186-23-2019（发源地鹿角切蒲英协议会）
- 网址／<http://www.tanpo.or.jp>

秋田县 小坂町的灵魂食品炸猪排拉面

约40年前，有人提出“想同时吃猪排盖浇饭和拉面”，因此出现了在酱油拉面里放进鸡蛋，并放上炸猪排的拉面。如果您想进一步探寻小坂町的饮食文化，7家店铺的店主为我们提供了各自不同的调味料。经典的酱油、味增、盐、辣椒等，品尝过这7家店铺的味道后，请细细品味各自的区别。



来自评委的点评



如果有将拉面和炸肉合二为一的美食可以品尝的话，我想是一定想要吃的。好几家店的菜单中都有这个料理，让我觉得很酷。

百合·安·阿瑟

DATA

- 地址／秋田县鹿角郡小坂町小坂矿山字栗平19-5（小坂町炸猪排拉面Boo会）
- 咨询电话／0186-29-2040（奈良冈）或090-8613-0013（柴田）

山形县 山形芋煮

代表山形的乡土料理“煮山芋”，根据地域，材料和味道也不同。山形市以加入山芋、牛肉、魔芋、葱等辅料的酱油味最为经典。在河边席地而坐，和朋友们围着火锅的景象，以及用6米的大锅煮山芋做成的“日本第一的芋煮会节”（每年9月举行），是山形秋天的一首风景诗。在市内的乡土料理店等地可以吃到这道美食。



DATA

DATA

- 地址／山形县山形市马见崎河床，山形市内乡土料理店
- 咨询电话／023-641-1212（山形市工商观光部观光物产科）
- 网址／<http://www.yamagatakara.jp/takara/specialties/imoni.html>

山形县 樱桃

生产量日本第一的东根樱桃。另外，作为樱桃国王“佐藤锦”的发祥地，生产并销售优质樱桃。从旺季的6月中旬到7月上旬，市内销售樱桃的随处可见。广义上讲是代表山形县的特产。到了摘樱桃的季节，慕名而来的县内外游客络绎不绝。还可以在东根·天童体验“清晨采摘樱桃”的乐趣。



福岛县 大葱荞麦面

是留有江户时代住宿街风景的大内宿的本地美食。使用一整根葱代替筷子。如果咬到大葱就变成了佐料，可以在11月吃到新的荞麦面。因为也有一般的筷子供客人使用，不喜欢吃葱辣的人也可以放心地吃。如果您到了大内宿，午饭来一碗大葱荞麦面如何？



DATA

DATA

- 地址／福岛县南会津郡下郷町大字大内
- 咨询电话／0241-69-1144（下郷町观光协会）



东北购物

购买一些当地特有的美食、工艺品、品牌产品，馈赠给亲朋好友吧。
每当看到这些特产，在东北旅游的美好回忆及乡土的温暖都会重上心头。

青森县 津轻漆器

津轻漆器，是以弘前市为中心制造、代表青森县的传统工艺品。它的出现可以追溯到江户时代中期·津轻藩四代藩主津轻信政年间。最具代表性的4种技法（唐朝涂漆器·七々子涂漆器·锦漆器·凸纹纱漆器）全部都是重叠上漆数十次后再进行研磨，是传承了300年之久的传统技术。

- DATA**
- 地址／青森县内(以弘前市为中心的津轻地区)
 - 咨询电话／0172-35-1135
(弘前市政府 工商振兴部 工商政策科 物产振兴室)
 - 网址／[http://www.city.hirosaki.aomori.jp/gaiyou/bungaku/2015-0204-1456-39.html#津輕塗](http://www.city.hirosaki.aomori.jp/gaiyou/bungaku/2015-0204-1456-39.html#津轻塗)



青森县 津轻小巾刺绣

江户时代，政府不允许轻津的农民穿棉布的衣服，到了冬天也只能将几件麻制和服叠穿在一起抵御寒冬。于是，为了在御寒的同时使布料更加耐用，农家女性开始将棉线横向刺在麻布之上。明治时期以后，随着女性的审美意识和技巧的提高，刺绣出更多美丽的花纹，至今依然是色彩丰富且极具设计性的高级工艺品。

- DATA**
- 地址／青森县内(以弘前市为中心的津轻地区)
 - 咨询电话／0172-35-1135(弘前市政府工商振兴部 工商政策科 物产振兴室)
0172-32-0595(弘前KOGIN研究所)
 - 网址／<http://www.city.hirosaki.aomori.jp/gaiyou/bungaku/2015-0204-1456-39.html#こぎん刺し>



青森县 岩手县 南部煎饼

在八户市说到煎饼，指的不是米饼，而是以小麦为原料制成的“南部煎饼”。有芝麻煎饼，豆煎饼等可以直接食用的，还有放入八户脆饼汁的「汤煎饼」等种类繁多，深受市民喜爱。能在超市里设有南部煎饼专柜的也只有八户市了。

- DATA**
- 地址／青森县八户市(市内煎饼店 可在超市等地购买)等
 - 咨询电话／0178-46-4040(八户市观光科)等



岩手县 琥珀

久慈市是日本排名第一的琥珀产地。所产琥珀形成于距今8500万年前，在全世界的商业用琥珀中也属于年代久远的。从古坟出土的琥珀制的勾玉和丸玉等，经考证证明大多出自久慈。工匠们小心翼翼地将有着250种颜色的琥珀打磨加工，用来点缀首饰及手表等珠宝饰品。

DATA

- 地址／久慈琥珀博物馆：岩手县久慈市小久慈町19-156-133
上山琥珀工艺：岩手县久慈市长内町17-32-2
- 咨询电话／0194-66-9200(久慈市观光物产协会)
- 网址／<http://www.kuji.co.jp/>
<http://kamiyamakohaku.jp/>



宫城县 竹叶鱼糕

始于明治初期。当地渔民为了处理在仙台港捕获的大量的比目鱼，把鱼肉切碎并弄成竹叶的样子，烤熟后进行销售。1955年左右，成为仙台的特产被大众所知晓。宫城县的鱼糕生产量地震前在全国保持第1名。地震发生后，生产量被其他地区超过。但是目前生产量已经慢慢恢复。

DATA

- 地址／宫城县仙台市青叶区中央2-3-18 (仙台鱼糕协同组合 株式会社阿部鱼糕店内)
- 咨询电话／022-222-6455



宫城县 从气仙沼开始，更加美丽。鱼翅胶原蛋白(水雾·啫喱)

“Kesemo”是气仙沼市与本地30多家企业联手创办的，气仙沼水产资源活用研究会所生产的商品。着眼日本鱼翅生产量第一的气仙沼市，加工鱼翅的工人们，双手都滑嫩无比，受此启发，开发了富含“鱼翅胶原蛋白”的护肤品。有水雾型的化妆水和啫喱乳液。

DATA

- 地址／宫城县气仙沼市内
- 咨询电话／0120-665-604((株)KESEMO MARINUS)
- 网址／<http://www.kesemo-marinus.com>

来自评委的
点评



送给女性朋友或者自己使用的首选佳品！吃起来美味，擦上去变美。这就是鱼翅的力量。

兴津 泰则

宫城县 气仙沼独一无二的牛仔裤

在东日本大地震中受海啸冲卷后一处裂缝也没有留下的“奇迹牛仔裤”工厂又诞生了新的产品。是把旗鱼的上颌部做成粉末织进纤维，命名“旗鱼牛仔裤”。具有除臭等功效，确实是“只有这里才能生产出的”的独一无二的产品。



来自评委的点评



将看起来像旗鱼角的上颌部分磨成的粉末用于材料中，这一创意以及新颖的设计和超高的品质值得称赞。

泽登 次彦

DATA

- 地址／宫城县气仙沼市本吉町藏内83-1
- 咨询电话／0226-42-3911(有)Oikawa Denim

宫城县 鸣子传统小木偶

“鸣子传统小木偶”是在“父传子，师传徒”及其严格的传授制度下代代相传的，继承者们延续着各自的特征。东北的鸣子系传统小木偶特点是腰身纤细、站姿优美，非常受国外游客的欢迎。同时，近年来掀起了第3次木偶热，被称为“木偶粉”的年轻女性粉丝不断增加。



DATA

- 地址／宫城县大崎市鸣子温泉
- 咨询电话／0229-83-3431(鸣子温泉物产协会)
0229-83-3600(日本木偶馆)

秋田县 大馆圆曲木饭盒

“大馆圆曲木饭盒”，是将弹性优良且木纹别致的天然秋田杉的树皮薄薄地剥下，放进热水变软后弯曲加工、使用山樱的树皮缝合而成。明亮优美的树皮和完善的木纹，那充满柔情又简单的自然素材与现代感相结合，在国外也有着较高知名度和良好的口碑。



DATA

- 地址／秋田县大馆市马喰町17
- 咨询电话／0186-49-5221(大馆Mage Wappa协同组合)
- 网址／<http://odate-magewappa.com/>

秋田县 角馆桦木工艺品

所谓“桦木”，是指山樱花的树皮。使用抹平机把削薄的树皮贴在木器上的桦木工艺品，已被国家指定为传统工艺品。继承了240年前的独特的制作技法，呈现樱花皮特有的光泽及深沉的颜色。现在，手艺人不断提高技能及设计，赢得了人们的高度赞誉。



DATA

- 地址／秋田县仙北市角馆町
- 咨询电话／0187-53-2228(角馆工艺协同组合)
0187-54-2700(角馆町观光协会)
- 网址／<http://www.kabazaiku.com/>
<http://kakunodate-kanko.jp/kaba1.html>

山形县 传统工艺品“羽越椴木织布”

传递着美丽大自然和自古以来的温暖的山村，从古时候，代代相传而来珍贵的“椴木织布”。是将椴木树的树皮纤维捻成棉线织成的布，不仅非常结实还耐水洗，随着使用时间的加长，慢慢变得柔软起来。从捻线到纺织，全部22道工序都是手工制作，经过一年才能完成。是经济产业省制定的传统工艺品。



DATA

- 地址／山形县鹤冈市关川字向222
- 咨询电话／0235-47-2502(羽越优质布振兴协议会事务局“关川优质布中心内”)
- 网址／<http://shinafu.jp/>

福岛县 会津漆器

“会津漆器”是1590年会津的领主蒲生氏乡从故乡的日野市召集了漆匠和木匠，作为产业振兴而开始的。江户时代，历代藩主都致力于技术革新，在全国广为人知。会津漆器的特点是使用金漆及凹陷金画等华丽的装饰。这些传统技术随着时代的进步而进步，被现代工匠继承传扬下去。



DATA

- 地址／福岛县会津若松市
- 咨询电话／0242-24-5757(会津漆器协同组合)
- 网址／<http://www.chuokai-fukushima.or.jp/aizushikkumiai/>



福岛县 不倒翁小法师

“不倒翁小法师”被称为会津最古老的乡土玩具，据说诞生于400年前，当时的领主蒲生氏乡命令武士制作这些玩具，拿到正月的庙会上销售。按习俗规定购买的数量要比家里人数多1出个，寓意保佑家人安全及子孙繁荣。另外，不倒翁小法师具有“跌倒了又起来”的特点，是象征百折不挠的吉祥物。

- DATA
- 地址／福岛县会津若松市
- 咨询电话／0242-23-8000(会津若松观光局)
- 网址／<http://www.aizukanko.com/>



福岛县 川俣丝绸 精灵的羽毛

川俣市是日本丝绸产地之一，“川俣丝绸”就诞生于此。是距今约1400年前，由崇峻天皇的皇后引进了养蚕技术而产出的丝绸。斋荣纺织将其优化，生产出世界上最薄的丝绸“精灵的羽毛”。这是使用精灵的羽毛制作的玻璃纱披肩。

- DATA
- 地址／福岛县伊达郡川俣町大字鹤泽字马场6-1
- 咨询电话／024-565-2331(济荣织物株式会社)
- 网址／<http://saiei-orimono.com/>



东北体验

大自然的气息和出汤温泉的温暖，留给后人教训的地震遗迹，在历史悠久的街道散步…。

下面为您介绍可以切身体会东北内涵与感动的旅游项目。



青森县 八甲田

来自评委的点评

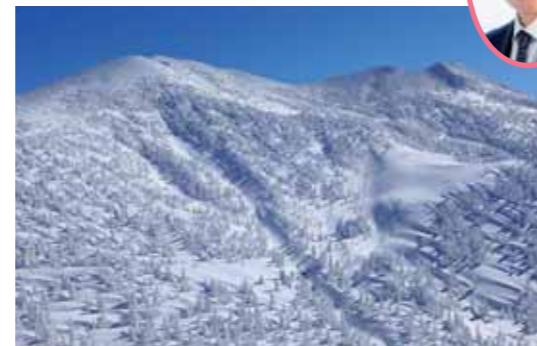
东北是粉末雪的天堂。现在开始是以粉末雪滑雪及滑雪板吸引游客的绝好时机。最高品质的雪和产雪量在全世界也是相当具有价值和旅游潜力的。

高桥 俊宏



八甲田山脉上种植着大量湿地和多样的高山植物，那雄伟的自然景观向世人展现着四季的风采。除了登山和观赏红叶以外，还可以近距离观看雾凇，并体验滑雪板和雪鞋登山等技能项目。另外，八甲田地区作为温泉圣地名声远扬，水质不同的各种温泉旅馆独具风格，值得畅游。

- DATA
- 地址／青森县青森市八甲田地区
- 咨询电话／017-734-5153(青森市经济部观光科)



青森县 摘苹果体验

弘前市苹果的产量位居日本第一。在弘前市的苹果公园里面，种植着约65种、1300棵苹果树，不同的季节，可以收获品种繁多的苹果。试着亲手摘下那芬芳的果实吧。可以亲眼看、闻、摸、尝的采摘体验。

DATA

- 地址／青森县弘前市大字清水富田字寺泽125
- 咨询电话／0172-36-7439(弘前市苹果公园)
- 网址／<http://www.city.hirosaki.aomori.jp/ringopark/>



青森县 鮫银座☆渔民的独饮之处，体验逐店畅饮的旅行

“鮫町”是八户渔港发祥地。据说以前渔民把纸币放进腰带里，边喝酒边走路。这是一个看到打渔归来的渔民，都会主动站起来给他们让座的渔民小镇。在这里，一边感受昭和港口城市的风情，一边喝着老板娘盛好的酒，逐店畅饮。乘坐2节车厢的柴油车沿JR八条线行驶15分钟，就宛如到了另一个世界。只要别错过末班车，边走边饮酒也未尝不是一种享受。



来自评委的点评



连渔民都啧啧称赞的美味。在这样的店铺之间逐店畅饮是一件极具魅力的体验。

兴津 泰则

DATA

- 地址／青森县八户市大字鮫町
- 咨询电话／0178-85-0137(株式会社AC推进协会)
- 网址／<http://actourism.jp>



青森县 八户的横丁文化

在八户市的中心街，狭长的道路两边饮食店林立，周边环绕着几个洋溢着昭和时代风情的胡同。如果在狭窄的店内品尝乡土菜和地方酒的话，会忍不住地和在场的客人谈天说地，不知不觉就去了第2家，第3家，开始了逐店畅饮。八户的人情和美味一定会成为心底美好的回忆。

DATA

- 地址／青森县八户市中心街
- 咨询电话／0178-46-4040(八户市观光科)
- 网址／三六(miroku)横丁：<http://www.36yokocho.com/html/kesennuma.php>

