

# 海胆



## 生海胆盖饭

八户市和阶上町很久以来海胆渔业繁荣，每年从初夏到8月是海胆的时令季节，可尽享美味可口的生海胆盖饭。



## 海胆盖饭

用海胆和鸡蛋做成的海胆蛋浇饭风味浓郁，是八户地区由来已久的特色美食。



始祖“草莓煮”海胆汤

2007年农林水产省  
入选为“农山渔村的乡土料理一百选”之一

## 始祖“草莓煮”海胆汤

海胆、鲍鱼为原料，散发着满满海草香的汤品。海胆肉浮现在乳白色的汤中，宛若晨雾中的野草莓果一般，“草莓煮”便是从此而得名。



# 拉面

## 矶拉面

一道超豪华海鲜拉面，美味海鲜量足可口。八户沿岸地区有一条被称做“矶拉面街”的街道，各家店铺都提供独具特色、与众不同的矶拉面。为了观赏海岸的优美景致以及美味海鲜拉面，许多常客来到从种差至阶上的沿岸地区。



## 海藻拉面

将阶上町特产“海带丝”加入面粉中制作的面，搭配鲜虾风味的高汤。含有海藻成分，有益健康。



## 海带丝

海带切成细丝干燥而成。食用时，加水泡发，佐以其他蔬菜用酱油炖煮。



## 八户拉面

重现1928年起在八户市区为人们所熟悉的拉面口味。深受大众喜爱，虽然简单却让人百吃不厌。

咨询处/八户商工会议所  
TEL.0178-43-5111