



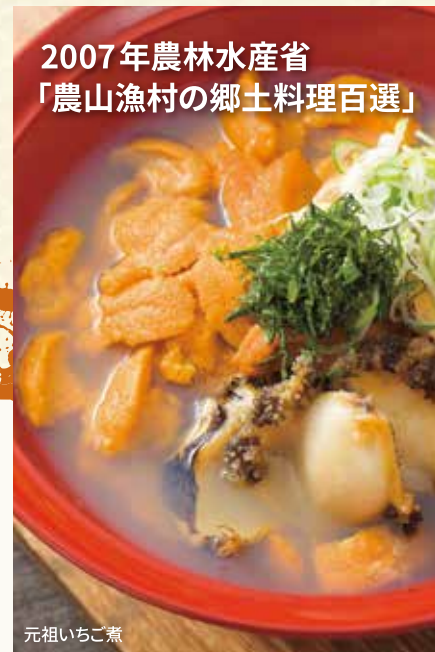
### 生うに丼

八戸市と階上町は古くからウニの収穫が盛んで、初夏からお盆頃にかけて採れたての新鮮なウニが出まわり、旬の濃厚なウニを丼にしてたっぷりと楽しめる。



### うに丼 (玉子とじ)

八戸市周辺では、古くから地元で採れるウニを様々な調理して食べてきた。ウニの卵とじもそのひとつで、「ウニ丼」といえば卵とじウニ丼を指す。卵でとじたウニは風味が増し、生ウニ丼とはまた別の味わいとなる。



2007年農林水産省  
「農山漁村の郷土料理百選」

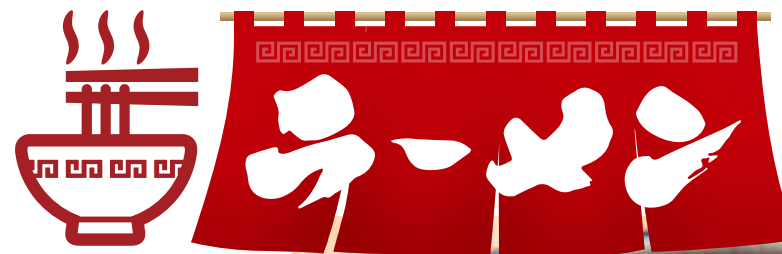
元祖いちご煮

### いちご煮

ウニとアワビを煮込んだ、磯の香り豊かな潮汁。乳白色のスープの中に見えるウニが、朝もやに霞む野いちごのように見えることから名づけられたとも言われている。元は地元漁師の磯料理だったが、現在はハレの日などに食べられている。

### ハレとケ

日本の伝統的な概念のひとつで、「ハレ」は祝い事などの非日常を、「ケ」は普段の日常生活を指す。



### 海藻ラーメン

階上町の特産品「すき昆布」がふんだんに練り込まれた麺を、エビ風味のスープで食べる。海藻の様々な成分が含まれるため健康志向の方にもオススメのラーメン。



### すき昆布 (ひき昆布)

昆布を細く切り海苔のように乾かしたもので、水で戻し野菜などと醤油で煮込んで食べるのが一般的。沿岸部では5月下旬頃から、すき昆布を作る光景が見られる。



### 磯ラーメン

海の幸がたっぷり豪華に入ったラーメン。はちのへエリアの沿岸部は通称「磯ラーメン街道」とも呼ばれており、多くの店がそれぞれに趣向を凝らした磯ラーメンを提供している。景観と磯ラーメンを求めて何度も種差・階上の海岸を訪れる人は多い。



### 八戸らーめん

昭和3年頃から八戸市内で親しまれてきた、細ちぢれ麺とあっさりスープの懐かしい支那そばを復刻。老若男女多くの人に好まれるシンプルで飽きのこない味。

問合せ / 八戸商工会議所 TEL.0178-43-5111

