



海膽

生海膽蓋飯

很早以前開始，八戶市與階上町就是生產海膽的漁港，每年從初夏到 8 月都能享受時令滿滿的生海膽蓋飯。



海膽蓋飯 (煮蛋花)

在八戶地區習慣把海膽和蛋花煮過後，淋在飯上面，成為風味十足的海膽蓋飯。



元祖「草莓煮」海膽湯

2007年 農林水產省入選為「農山漁村的鄉土料理百選」之一

元祖「草莓煮」海膽湯

熬煮海膽和鮑魚，瀰漫海洋精華鮮味的海鮮湯。據說，乳白色的湯汁中所看到的海膽，看起來就像晨霧中的野草莓而命名為「草莓海鮮湯」。



拉麵

磯拉麵

各種海鮮全都入味的豪華拉麵。八戶區域沿岸有一條通稱「磯拉麵街道」的道路。每一家店都提供各自追求的終極口味，創造出成果，從種差到階上的沿岸地區，總能發現許多為了觀賞海岸美景，品味海鮮豪華拉麵的老饕常客。



海藻拉麵

把階上町特產「昆布絲」加入麵粉中製成的麵條，配合鮮蝦風味高湯的拉麵。含有海藻成分的健康拉麵。



昆布細絲 (昆布絲)

海帶切成細絲乾燥而成。放入水中數分鐘後就能再膨脹恢復原樣，和菜類與醬油一起煮食。



八戶拉麵

重現昭和3年左右起，在八戶市相當受歡迎的拉麵。不論男女老少都吃不膩口的淳樸口味。

查詢處 / 八戶商工會議所
TEL.0178-43-5111