

洋風デリで新しいしいたけのおいしさ発見



岩手県産乾しいたけとアザリの和風パスタ 700円(税込)

県産小麦「ゆめから」を使用した毛子モチ食感のパスタを、乾しいたけとアザリのダマが合い和風パスタに仕上げました。

銀河堂 1890 Sweets&Bakery
営業時間 8:00~22:00 (L.O.21:30)
提供時間 11:00~22:00
電話番号 019-641-1890



岩手県産乾しいたけの UMAAI BOO! (ウマーボー) ライス又はパン、スープ付 900円(税込)

県産乾しいたけの旨みで作った麻婆ソースに花畑の辛さが相性バツグン! 濃厚な乾しいたけのボリューム満ちた一品。後付時間 11:00~15:00

税込 10大

岩手県産乾しいたけのイタリア旅行前一ガリック仕立て〜 900円(税込)

前年の乾しいたけフェアで大気だった岩手が今年も登場! にんにくの香りとホワイトソースの濃みとがやみつきです。

キンシシティ盛岡
営業時間 11:00~21:30 (L.O.21:00)
電話番号 019-629-2535

税込 10大

岩手県産乾しいたけの肉詰め 400円(税込)

肉厚の乾しいたけに豚肉の旨みを煮込んで蒸しました。焼肉には乾しいたけを細かく刻んで混ぜこんであるのでうま味がたっぷり。

駅の串揚げ家
営業時間 平日15:00~21:30 (L.O.21:15)
土日15:00~20:30 (L.O.20:15)
提供時間 平日16:00~21:15
土日15:00~20:15
電話番号 019-629-2112



岩手県産乾しいたけのリゾット〜アタンチーニスタイル〜 1,296円(税込)

県産乾しいたけのたっぷり入ったクリームリゾットに、イタリアンパセリを添えて焼き上げた。外はカリッと中はとろとろの夜限定メニュー。

フレスキッマ
営業時間 10:00~23:00 (L.O.21:30)
提供時間 17:00~21:30
電話番号 019-629-2235

税込 10大

岩手県産乾しいたけ付!



岩手のしいたけと白金豚の串焼 1串500円 2串800円(税込)

県産乾しいたけを白金豚で焼いて焼いた串焼は、白金豚の旨みとしいたけが通る事で素材本来の味が十分に引き出されます。

ピア&ヴラスト ペアレン
営業時間 10:00~23:00 (L.O.22:00)
提供時間 15:00~22:00
電話番号 019-601-5069

税込 15大

たっぷりしいたけを入れたホテルメニュー



岩手県産乾しいたけランチプレート 2,000円(税・デザート別)

乾しいたけを賞状ソースに仕上げたり、マリネやスパゲティにも使用した、乾しいたけの旨みと食感を楽しめるワンプレートランチ。

フランス料理 モン・フレブ
営業時間 11:30~14:00 / 17:00~21:00 (L.O.14:00/20:30)
提供時間 11:30~14:00 電話番号 019-625-6262

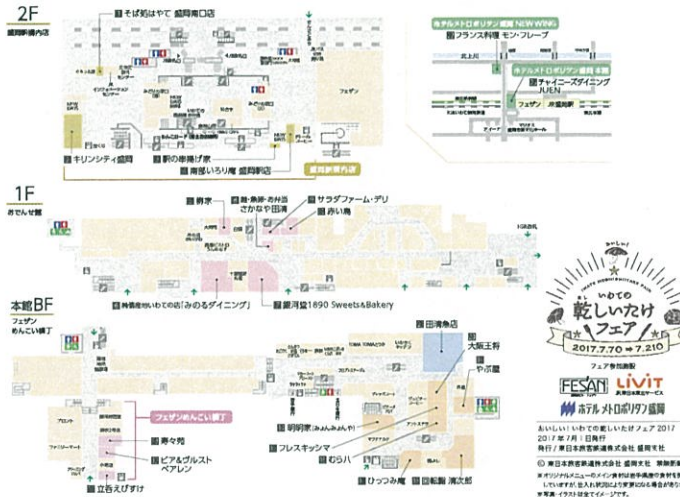


岩手県産乾しいたけの あんかけランチ 1,260円(税・デザート別)

メインの濃べるあんかけ料理と乾しいたけ入りの黒豚焼売のほか、スープやサラダバー、杏仁豆腐、コーヒーがつくお静なセット。

チャイニーズダイニング JUEN
営業時間 11:30~14:00 / 17:00~22:00 (L.O.14:00/21:30)
提供時間 11:30~14:00 電話番号 019-629-2612
※11/15日は提供いたしません。

平日限定 15大



いわての 乾しいたけ フェア

2017.7.7(金) → 7.21(金)

岩手県産乾しいたけの魅力を最大限に引き出す。乾燥しいたけの新しい食べ方、新しい調理法が盛り込まれた。みなさん、どうぞ、召し上がれ。

盛岡駅構内店・フェザン・ホテルメトロポリタン 盛岡にて開催!

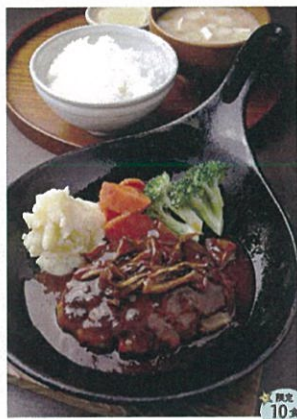
美味なるしいたけ、たっぷりの夏

7/7は 乾しいたけの日



**ふくよかな香りのしいたけは
いわての森のたからもの。**

いわての乾しいたけがおいしいのは、豊かな森のいい原木が、しいたけを育てるから。食物繊維のほかにも美肌効果の高いビタミンD、コレステロール値・血圧を下げるエルタゲニンなど栄養豊富な乾しいたけの一品を召し上げられ。



限定
10大

「岩手県産乾しいたけ入り」
純純ハンバーグのこごみグラスソース 1,280円(税込)

高級商品の純純ハンバーグに県産乾しいたけをたっぷり焼き込み、個性抜群のマイルドなミグラスソースで仕上げました。

◎ 純産地いわての店「みのるダイニング」
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-601-7214



土佐どん花山椒がけ 302円(税込)

県産の肉厚な乾しいたけを厚切りして土佐風に仕上げました。どっぴりパンチのある花山椒が、旨味をのみ立てる一品。
◎ 立呑えびすけ
営業時間 10:00～23:00 (L.O. 22:30)
連絡先 10:00～22:30 電話番号 019-646-8031

岩手県産乾しいたけ使用
清次郎海鮮茶碗蒸し 205円(税込)



◎ 回轉飯 清次郎
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-625-8015



岩手県産乾しいたけ使用
清次郎手作り茶碗むし 100円(税込)

ひら八おなじみの天然だしのきた手作りの茶碗蒸しに、香り豊かな県産乾しいたけを混ぜました。食事のお供やおつまみに。
◎ わら八
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-654-7822

◎ 赤い鳥
営業時間 9:00～21:00
連絡先 15:00～徹夜次開店 電話番号 019-641-4129

出汁がいいから麺類ともベストマッチ



岩手県産乾しいたけ天ぷら そば・うどん 720円(税込)
しいたけの香りと天ぷらを煮込んだり揚げたように、丸ごと天ぷらにしました。おそばやうどんとの相も合わせは間違い無し。

◎ 南部いり庵 盛岡駅店
営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:45)
連絡先 10:00～19:45 電話番号 019-626-1085



限定
20大

わっぱ飯セット
にしんの親子わっぱ飯セット 1,296円(税込)
鮎いくらわっぱ飯セット 1,296円(税込)
蟹わっぱ飯セット 1,404円(税込)

県産しいたけ、鮎やにしんなどの岩手の山の幸としんや鮎いくら、蟹など海の幸を合わせたわっぱ飯と、嬉しいおそばのセット。
◎ やぶ屋
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-654-7689



ひつまみ 777円(税込)
ひつまみといなり寿司 993円(税込)

盛岡名物ひつまみに県産岩手産が2個ついた人気メニュー。乾しいたけの入ったひつまみだと手作りものもとのコラボをお楽しみ下さい。
◎ ひつまみ庵
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-654-7686



岩手県産乾しいたけのびしよ玉 (鶏スープあんかけ) 380円(税込)
岩手産の食材、鶏を岩手産の玉子でとろとろに仕上げました。しいたけの香りのする鶏あんだから、具それぞれをお楽しみ下さい。

限定
10大

◎ 赤い鳥
営業時間 9:00～21:00
連絡先 15:00～徹夜次開店 電話番号 019-641-4129

**少し濃厚なスープで
しいたけのうま味をいただきます**



限定
10大

岩手県産乾しいたけの黒群あんラーメン 920円(税込)

肉厚の岩手県産乾しいたけを使用し、うま味たっぷりアリスソーダのきき肉を黒群入りみそで仕上げました。
◎ 前家
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-613-4357



限定
30大

冷しいたけラーメン 550円(税込)

県産肉厚しいたけと大阪王将のキムチのスープがコラボ。しいたけの旨味が濃厚したスープに嬉しいそばラーメンです。
◎ 大阪王将
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-604-3701



限定
5大

岩手県産乾しいたけタッパ 1,080円(税込)
岩手産の乾しいたけと塩ベースの牛骨スープ。野菜とふんわりタッパが個性抜群のアツアツ! 唐辛子でスパイシーにも。
◎ 専々苑
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-652-7722

◎ 明明家
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-654-7180

**おうちでゆっくり味わえる
テイアウトメニュー**



限定
8大

岩手県産乾しいたけ入り
三色海鮮丼 734円(税込)
県産しいたけのうま味と、めばち餅とスワイガニの三色丼、新鮮な海鮮ネタとしいたけのうま味が引き立ちます。
◎ 鮎・魚肝・お弁当
営業時間 9:00～21:00
連絡先 11:00～徹夜次開店 電話番号 019-601-7733

◎ 田沼魚店
営業時間 10:00～21:00
連絡先 11:00～徹夜次開店 電話番号 019-604-2249



限定
5大

岩手県産乾しいたけと
もちのおまめサラダ 280円(税込)
モテモテの大家の真実を活かしたスチューのサラダ、新うまいかきおとしいたけ、鹽味のアッサムシメツのゴクゴク特製です。
◎ サラダファーム・デリ
営業時間 9:00～21:00
連絡先 9:00～徹夜次開店 電話番号 019-601-8821



限定
5大

岩手県産乾しいたけ香る
杜仲茶ポークの角煮丼 680円(税込)
八幡平市の杜仲茶ポークと乾しいたけをじっくりと煮込んだ岩手産の角煮が自慢の一品。県産米との相性もぴったり。
◎ サラダファーム・デリ
営業時間 9:00～21:00
連絡先 9:00～徹夜次開店 電話番号 019-601-8821



しいたけ MEMO
おいしい乾しいたけをお家で召し頂くには、岩手産の旨味をじっくり味わってください。
ホテルロドリガン酒造の岩手産シェフが監修した。厳選国産の乾燥しいたけと合うおつまみ、お茶も豊富です。それぞれ、トクノシユス、黒酢だしの、豆乳で乾しいたけを調理して使った「ホテルロドリガン」おつまみ trio の限定サイズがなにかも新たなデザインです。
◎ ホテルロドリガン酒造
営業時間 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
連絡先 10:00～21:30 電話番号 019-654-7180

◎ 山椒レストランのしいたけ
～山椒～おつまみの「ホテルロドリガン」
78g 入 648円(税込)
◎ 山椒レストランのしいたけ
～山椒～おつまみの「ホテルロドリガン」
78g 入 432円(税込)

お求めはここで
盛岡駅前2層 Jemtsu tenokoji 大船通り C&D 西酒造所 019-600-1184