

あおもり鍋白慢 シャトルバス MAP

シャトルバスが臨時駐車場
と会場までをつなぎます。
※10月18日(日)のみ
運行します。



※会場周辺にも駐車場はございますが、駐車台数が限られるため、シャトルバスをご活用ください。

福地地区方面

※名川中学校前停車場に
居なければ素通りします

行 き		
ゆとりあ 発	名川中学校前停車場	会場 着
9:10	9:25	9:30
10:10	10:25	10:30
12:10	12:25	12:30
14:45	15:00	15:05
帰 り		
会場 発	名川中学校前停車場	ゆとりあ 着
14:10	14:15	14:30
16:10	16:15	16:30
18:10	18:15	18:30

シャトルバス運行表

南部地区方面

行 き	
南部支所 発	会場 着
9:00	9:20
10:00	10:20
12:30	12:50
15:00	15:20
帰 り	
会場 発	南部支所 着
14:30	14:50
16:00	16:20
18:00	18:20

出店・当地鍋一覽

- たけのご汁(平川市)
平川市徒ヶ岡地区の特産品根まがりの汁を使っています。
- がに汁(弘前市)
太宰治がこよなく愛した春が旬のとげり蟹を使用したかに汁は味噌の味が濃厚です。
- 東通牛鍋(東通村)
旨味がぎゅーっと溶けだした牛鍋は、カラダの芯からあったまりますよ。
- 川蟹すいとん(三戸町)
かに身、かにみそ、甲も足も全部叩いて濃厚なスープに仕上げました。
- 桜鍋(五戸町)
青森県南部地方の郷土料理であるこの桜鍋は、味噌仕立てで、薬味のなばん漬を添えてお召し上がりください。

- 鯉魚鍋(風間浦村)
ほとんが生きたまま水揚げされる鮮度が特徴である「風間浦鯉魚」は、青森県を代表する冬の高級食材です。新鮮な鯉魚の身や肝をふんだんに使った贅沢なスープをお楽しみください。
- まるごと六ヶ所汁(六ヶ所村)
六ヶ所村の特産品、小川原湖牛、野菜、昆布をふんだんに使用した、ろっかばつが自慢の鍋です。
- ぶつと肉汁(二戸市)
二戸の三大ブランドミートと、二戸産の野菜を豪快に鍋にぶっこみ、旨味を堪能できる一杯に仕上げました。
- ごしよ山宝汁(五所川原市)
五所川原特産のつくね芋やきのこ、タケノコなど11種類もの豊富な食材が入った低カロリーでヘルシーな汁物です。

- 六戸産ハープ豚汁(六戸町)
ハープパークの甘みと具材のうま味が堪能できる一品となっております。
- こかぶカレー汁(野辺地町)
やさしい甘みとやわらかな食感のこかぶに、陸奥湾産ホタテの旨みが溶け込んだカレー汁です。
- 高菜漬入り豚汁(田子町)
田子産にんにくの豊かな香りと、高菜漬のほどよい塩味が織りなす、味わい深い一杯をぜひお楽しみください。
- 小川原湖産白魚鍋(東北町)
日本一のしらうおの産地、東北町小川原湖産のしらうおを熱々のうどんに食べられている地元の鍋です。
- せんべいかやき鍋(新郷村)
新郷村でとれた新鮮野菜やきのこやみずなどの山菜をふんだんに使った具だくさんのせんべいかやき鍋です。

- 平内ぼたて美人鍋(平内町)
平内町特産のぼたてのうま味と地元野菜をドッキングさせた愛情たっぷりの美人鍋です。
- あぶらめせんべい汁(階上町)
塩ベースのシンプルな味付けがあぶらの繊細な旨みを最大限に引き出します。
- 鴨だしへちまご鍋(おいらせ町)
だるま芋へちまごだんごおいらせ町産の野菜もたくさん入っています!!
- ごぼう入長イモすいとん鍋(三沢市)
長イモすいとんの生地にごぼうを練り込みました。国産鶏と、野菜をたくさん使った、鶏だし鍋です。
- にんにく入魂〜十和田ちゃんこ〜(十和田市)
元力士監修のもと、奥入瀬ガーリックパーク・にんにく・長芋・ごぼうなどの恵みが土俵入り。

- うぐいのつみれ汁(南部町商工会)
南部町を流れる清らかな馬淵川からの恵みであるうぐいを使いました。
- いちご煮プレミアム
あおもり鍋白慢限定(八戸市)
八戸の郷土料理「いちご煮」。うにとあわびの旨みが広がる贅沢な瀬汁です。
- フィリピン料理ソバス
あおもり鍋白慢限定(八戸市)
フィリピンの家庭で定番のクリーム・スープ。野菜、肉、パスタ、牛乳で栄養バランスも満点!
- 南部太ねぎと菊ボールの鶏鍋
(南部町チェリウス)
料理家、栗原心平氏監修の鍋。太ねぎの甘さ、食用菊「菊ボール」の華やかな彩りと香りを楽しめます。

※ご当地鍋は 15:00 まで
(売切れの際はご容赦ください)