

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2017. vol. **13**
Take Free

ハチケウ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

冬のおいしい

時間

- 12 八幡平に生きる人
- 14 あったか「雪見風呂」へ行こう
- 15 プレゼント
- 16 ピッキーと行く八幡平

冬のおいしい時間

雪が降ったり、吐く息が白かったり、指先がかじかんたり、寒い日が続くと、心も体もあたたかくなるものが欲しくなる。湯気を立てる肉まんやミルク鍋、焼きたてのピザカレーなど、八幡平の冬ならではのおいしいものを探しに出かけよう。

道の駅から始まる 八幡平グルメ

八幡平市の南の玄関口・大更地区にある「道の駅にしね」（にしね）には、「農と輝の大地」である八幡平の新鮮な食材が豊富にそろっていることから、1年中、買い物客でにぎわっている。この時期は、甘みが強い寒締めほうれん草、肉厚な原木しいたけが並ぶ。日によっては午前中で売り切れてしまうこともある。

そんな道の駅の隠れた人気商品が「もっちり豚まん」だ。ホカホカの湯気を立てる豚まんは、冬のおやつにぴったり。

週末には、市内柏台にあるカフェ「らんぶ」のマスターがサイフォンで淹れたコーヒーを販売。アルコールランプの炎、湯がコボコボと沸く様子を見ると、幸せであったかな気持ちになってくる。そのほか、おなかも心も満足させてくれる食がたくさんある。



あつたかメニューで ほっとする冬時間

八幡平一のデカイ 「もっちり豚まん」

レジ横の蒸し器の中で圧倒的な存在感を放つ「もっちり豚まん」。手のひらより大きく、ずっしりと重い。「蒸したてが一番！」というので、かぶりついてみると、ふっくらとした皮の中には八幡平市産の杜仲茶ポークと原木しいたけがぎっしり。豚肉の旨味と原木しいたけの出汁が口の中いっぱいに広がり、あつという間に完食！

道の駅にしね

- 八幡平市大更2-154-36
- TEL 0195-75-0070
- 営業時間／11月～3月9:00～17:00、4月～10月9:00～18:30
- 定休日／12月31日・1月1日

道の駅にしねオリジナルの「もっちり豚まん（1個350円・税込）」。

金沢清水で淹れた 「八幡平コーヒー」

フラスコ内の気圧の変化を利用してコーヒーを抽出するサイフォン。液体がフラスコとロートを移動する様子は見えていても飽きない。「らんぷ」の菊池春夫さんは、店を息子の陽介さんに任せ、冬は道の駅にしねでコーヒーの出張販売を行っている。店と同様にサイフォンを並べ、注文を受けてから淹れる。使用する水は日本百名水の金沢清水。アルコールランプの炎とまろやかなコーヒーが身体を温めてくれる。



46年前の創業当時からサイフォンで淹れている。「八幡平コーヒー」は1杯300円(税込)。



無国籍dinning & cafe らんぷ

- 八幡平市柏台2-3-3 ● TEL 0195-78-2066
- 営業時間／11:30～13:30(LO)、18:00～22:00(LO) ● 定休日／不定休
- ※出張販売は、冬期間の毎週金・土・日曜が道の駅にしね、夏期間は物産館あすびーで行っている

スキー場で ブレイク タイム

スキー場は滑るだけじゃない！
食事を楽しむ場所である。
いまやスキーヤーに混じって、
ゲレンデ食を目的にやってくる
観光客もいるとか。
そこで、この冬おすすめの
ゲレンデ食を紹介！



さわやかな
レモンの香りが
口に中に広がる

下倉スキー場の「塩レモンラーメン」 800円(税込)

下倉スキー場限定のラーメン。
限定の理由は、おいしいスープを
つくるために天然水「下倉湧水」
が必要だから。この湧水は軟水。
口当たりが柔らかくさっぱりし
ているので、旨味成分を引き出し、
レモンとの相性もいい。

下倉スキー場 レストランKURA

● TEL 0195-78-3456 ● 八幡平市松尾寄木松川国有林559
● 営業時間／11:30～14:30
※営業期間はスキー場クローズまで



田山のスキー選手は
これを食べて大きくなった

田山スキー場の 「くるみ味噌つけたんぽ」

150円(税込)

適度につぶしたごはんを割り箸につけ、くるみ味
噌を塗り、炭火で時間をかけて焼く。味のポイントは
自家製味噌を使ったくるみ味噌で、レシピは提供を
始めた昭和48年(1973)から変わらない。

八幡平市田山スキー場 食堂

● 八幡平市矢神8-1 ● TEL 0195-73-2650
● 営業日・営業時間／土・日曜、祝日の10:00～14:30(変動あり)
※営業期間はスキー場クローズまで

安比高原スキー場の 「白銀ミルク鍋」 1200円(税込)

鶏白湯に安比高原牧場の牛乳を加えたスープ
と野菜がたっぷり入った洋風鍋。カセットコン
ロで温めながら食べられるので、寒い日は特に
おすすめ。残ったスープにごはんを入れ、リゾッ
ト風にしても美味。数量限定。

安比高原スキー場 郷土料理「八幡平」

● 八幡平市安比高原 ● TEL 0195-73-5111
● 営業時間／10:00～15:00 ※営業期間は4月2日まで

食べ応えのある
野菜が入り、
ボリュームたっぷり！



「安比高原牧場ソフトクリーム
(370円)」もおすすめ。



あつあつを召し上げれ！

ハイジの
「ピザカレー」

「ピザカレー」は、サラダ・みそ汁付きで750円(税込)。

鉄板にカレーライスを盛り、たっぷりのチーズを振りかける、そして、オーブンで焼き上げたのが店自慢の「ピザカレー」。とろっとしたチーズ、ホクホクのジャガイモが食欲をそそる。

珈琲舎ハイジ

■ 八幡平市柏台3-4-15 ■ TEL 0195-78-2108
 ■ 営業時間 / 12:00～21:00 (LO 20:00)、
 水曜は 12:00～17:00
 ■ 定休日 / 木曜



冬だから、
味わいたい

八幡平市には、街角のあったかごはんから冬限定のスイーツまで、
 頼張ったときから、口福してくれるものがたくさんある。
 冬ならではの幸せな時間を届けてくれる食を味わいに行こう。



「甘酒」
麴屋もとみやの

米麴に秘められた力

「飲む点滴」ともいわれる「甘酒」。漬物付きで350円(税別)。

夏の季語と分かっているけど、寒くなると飲みたくなるのが「甘酒」だ。「麴屋もとみや」の甘酒は、国産の米麴と水だけでつくったもの。上品な甘さで、体を温めるだけでなく、ブドウ糖やアミノ酸を多く含み、疲労回復に効果があるといわれている。ゆっくりと時間をかけて味わいたい。

麴屋もとみや 味噌茶屋
食事処「お不動さん」
● 八幡平市寺志田165-28
● TEL 0195-72-3663
● 営業時間／11:00～15:00
● 定休日／1月1日



冬限定の甘酒スイーツ
ノレグレットの
「甘酒のジェラート」

冬季限定の「甘酒のジェラート(380円・税込)」。

八幡平市産の生乳でつくるソフトクリームとジェラートが好評。この冬限定のジェラートは、地酒「わしの尾」の酒粕を使った「甘酒のジェラート」。舌の上で雪のように溶けていくクリーム、鼻へと抜けていく酒粕の香りがたまらない。

アイスクリーム & カフェ
Nollegretto (ノレグレット)
● 岩手県八幡平市平館16-107
● TEL 0195-68-7776
● 営業時間／10:00～18:00
● 定休日／無休



八幡平に 生きる人

八幡平には、いろんな人がいて、
いろんなことを考えている。
共通するのは、
「こって、いいまちだよな」。
暮らしてこそわかる、
八幡平の魅力とは――。



#14 地酒専門店「澤口酒店」店主 澤口勝美さん

八幡平市西根にある「澤口酒店」は、地酒「わしの尾」のラインナップが豊富な店として、酒好きには知られている。中には、限られた酒販店のみ扱える銘柄も並ぶ。

そのきっかけとなったのが、2001年（平成13）の店舗改装だ。店主の澤口勝美さんは、当時を振り返る。

「それまで生鮮食品や酒、雑貨など何でも扱う店でした。スーパーやコンビニエンスストアが出店してきたため、他店との差別化を図らなければなりませんでした。そこで、主力商品だった酒、特にわしの尾に力を入れることにしたのです」

わしの尾は、同じ西根にあり、子どもたちから馴染みが深い蔵元。地元を大事にし、ていねいな酒造りをする姿勢を好ましく思っていた。

澤口さんは、改装にあたり、全国の酒販店を見学。そして、自分がつくりたい、参考にした



1

1 日本酒にとって最適な室温に設定された部屋に、わしの尾を始めとした岩手の酒が並ぶ。中には「蔵の舞」など、限られた店のみが扱える銘柄もある。

2 柴犬のももちゃんは、澤口酒店の看板犬。常連客を見ると、尾を振ってお出迎えをすることも。

3 「お客さま目線を大事に」がモットー。年末年始の挨拶に酒を持参する人が名刺を挟めるようにと包装を工夫している。



2



3

profile

さわぐち かつみ
1954年（昭和29）、八幡平市（旧西根町）出身。岩手県立農業短期大学校（現・岩手県立農業大学校）卒業。1971年（昭和46）、澤口酒店を設立。

日本酒を通して

歴史や文化を伝える

いと思う店と出会った。そこでは、家族や友人が酒と食事を楽しみ語り合っていた。居酒屋とも違う、まるでホームパーティーのようなコミュニケーション空間が広がっていた。

「それで、店の2階に宴会場、外にパーベキューができるスペースをつくることにしました」

料理や食材は、地元の店に発注することにした。酒は売店で買えるので、販売価格と同じ気軽に使用できることから、地域の会社や団体の利用が多い。さらに今年からは有料試飲を始めることにした。

「八幡平の自然の恵みで醸された酒を、同じ土地で味わう醍醐味を知ってほしいのです」

地酒や食などに触れることによって、八幡平に興味を持ち、訪ねる人が増えてくれればと願っている。そのためにも、これから八幡平の魅力を伝えるべく、さまざまな試みをし続けていきたいと考えている。

Present

本ページのアンケートに回答してくださった方へ
抽選でプレゼント！奮ってご応募ください。

① 無国籍dinning & cafe らんぷ 食事券3,000円



② APPI温泉パティオ 温泉入浴券



プレゼント＆アンケート

官製はがきに以下のことを記入し、
ご応募ください。FAXでも応募OK！

- アンケートの回答
- ご希望のプレゼント番号
- 住所・氏名・年齢・電話番号

●送り先
〒028-7533 岩手県八幡平市呟田70
八幡平市商工会安代支所「ハチクラ」係
FAX 0195-63-1011

●応募締切
平成29年3月21日(火)当日消印有効

※当選は商品の発送をもって代えさせていただきます。※今回、ご記入いただいた個人情報は、八幡平市商工会の個人情報保護方針に基づき、責任をもって管理します。本人の同意を得ずに第三者に開示することはありません。

ハチクラ 八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン
2017.Vol.13 平成29年1月25日発行

企画・発行 八幡平市商工会 岩手県八幡平市大更35-63-85 TEL 0195-76-2040
http://www.shokokai.com/hachimantai/

「ハチクラ」に関する問い合わせ 八幡平市商工会安代支所 TEL 0195-63-1001

印刷所 川口印刷工業株式会社 岩手県盛岡市羽場10-1-2 TEL 019-632-2211

「ハチクラ」Vol.13 読者アンケート

今号「ハチクラ」はいかがでしたか。今後、充実した
内容にするため、皆さまの声をお聞かせください。

【問1】ハチクラをどこで入手しましたか？

【問2】本誌を入手の動機は何ですか。
(複数選択可)

1. 表紙に惹かれたから
2. 内容がおもしろそうだったから
3. 八幡平市の観光に興味があったから
4. 地元の情報を知りたかったから
5. 無料だったから

【問3】今回の記事でおもしろかったものを挙げてください。
(複数選択可)

1. 特集「冬のおいしい時間」
2. 八幡平に生きる人
3. あったか「雪見風呂」へ行こう
4. プレゼント＆読者アンケート
5. ピッキーと行く八幡平

【問4】ハチクラへのご感想・ご意見をお書きください。

Instagram投稿募集中！

八幡平市の自然風景や食を撮影して、ハッシュタグ「#八幡平ハチクラ」をつけて投稿しよう。抽選で「旭日之湯」の入浴券を5名様にプレゼント。

※投稿の際は、知的財産権の侵害にはご注意ください。また、人物が映る場合は、ご本人の承諾を得てから投稿してください。

投稿期間 平成29年2月1日水～3月25日土
問い合わせ／八幡平市商工会安代支所 TEL 0195-63-1001

「ハチクラweb」がスタート

八幡平の食材を発信するサイト「ハチクラweb」を公開中。自然の恵みや暮らしから生まれた食、それらをつくる人々を紹介しています。サイトから商品を購入することも可能なので、サイトのチェックを！

<https://hachimantai.shop>

※本誌に掲載している情報は、平成29年1月10日現在のものです。発行後のデータ等が変更になっている場合があります。あらかじめご了承ください。※本誌掲載の記事・写真等の無断掲載を禁止します。



あったか「雪見風呂」へ行こう

雄大な自然を満喫しながら、良質な温泉を楽しめる八幡平。
それぞれに個性と魅力があるので、湯めぐりを満喫しよう。

APPI温泉パティオ

泉質は、肌が滑らかになる単純温泉低張性弱アルカリ性温泉。毎月26日は「温泉パティオの日」で、入浴料が割引に！スキーやスノーボードレッキング後に立ち寄りたい。



- 八幡平市安比高原 ■ TEL 0195-73-6060
- 入浴時間／13:00～23:00、土日曜・祝日11:00～23:00
※最終受付時間は22:30
- 入浴料金／大人900円、子ども500円
※温泉パティオの日(毎月26日)は、
大人500円、子ども300円

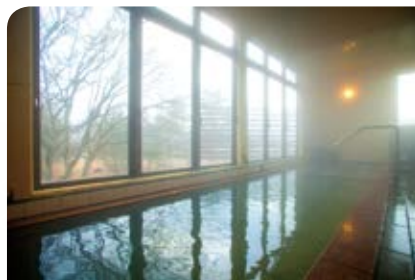
松川温泉 松川荘

雪を眺めながら入る露天風呂は格別。乳白色の湯が冷えた体を優しく温めてくれる。2月末日までの毎週土・日曜は、日帰り入浴客への甘酒サービスあり(なくなりしだい終了)。



- 八幡平市松尾寄木松川温泉
- TEL 0195-78-2255
- 入浴時間／7:00～18:00
- 入浴料／大人500円、子ども200円

八幡平南温泉 旭日之湯



加温なし、加水なし、循環なしの天然温泉。洗い場に、底から源泉が湧き出る掛け湯用の枡があるのが特徴。地元の食材を使った料理を味わえる食堂もあり、ゆっくりと過ごせる。

- 八幡平市松尾寄木1-135-2
- TEL 0195-75-2340
- 入浴時間／9:00～22:00(最終受付21:00)
- 入浴料金／大人500円、子ども250円

八幡平市自然休暇村 なかやま荘

1日中、日帰り入浴を楽しむ地元客でにぎわう。湯は、松川地熱発電所の蒸気を温泉として利用している「マゲマの湯」。泉質は無色無臭の単純硫黄温泉で、源泉掛け流し。



- 八幡平市松尾寄木2-512
- TEL 0195-78-3132
- 入浴時間／6:00～8:00、10:00～21:00(閉館)
- 入浴料金／大人600円、子ども300円



●ビッキーとは、八幡平市の非公認マスコットキャラクター。その正体は、樹上で暮らす森の住人・モリアオガエル。「大湯沼とモリアオガエル」は国指定の天然記念物です。

撮影

三浦 学

WILDGRAPE FARM・八幡平山ぶどう農園代表

「西根歴史民俗資料館」で昔の正月の食卓を勉強しに来たビッキー。雰囲気がありすぎて、歴史ある箱箆の上で一升樽の日本酒をおめでたい鶴亀の漆器で一杯、また一杯と重ねてしまい、すっかりいい気分になってしまいました！

