

岩手県のうまいもん市



東日本大震災の被災地復興支援で始まり、全国の名産・特産品を紹介する「うまいもん市」の第26弾です。今回は岩手県産(株)の全面的なご協力をいただき、友好姉妹都市大船渡市をはじめ岩手県の物産をたくさん用意いたします。ぜひ当日は「ほんわ館」までお出かけいただき「おいしい岩手」をお楽しみください。商店街各店の協賛セールは裏面に掲載しています。

10月26日(土) 10時~17時
10月27日(日) 10時~17時

中込駅前ふれあい処
ほんわ館
裏面 会場案内図をご覧ください。

おいしいものを食べて東北を応援しよう

この他にも紙面に載せきれない商品が多数あります。

**商店街各店でお買い上げ等により
厳選特大型さんまをプレゼント**

各店ともに数に限りがありますので、
品切れの際はご容赦ください。
プレゼント参加店は裏面をご覧ください

大船渡市鎌田
水産から直送



黄金かもめの玉子
350円 1個
一粒一粒選り抜いた極上の栗を贅沢に丸ごと入れクリーミーな餡で優しく包み込みました。さらに、外側は金箔で装飾をほどこした目にも鮮やかなこだわりの逸品です。



ミニかもめの玉子
460円 6個
胡麻せんべいを8等分に割って醤油をしみ込ませました。柿の種とピーナツとの組み合わせはおつまみにぴったり！新しい組合せの食感をお楽しみください



割りせん&柿ピー醤油味
150円 35g
胡麻せんべいを8等分に割って醤油をしみ込ませました。柿の種とピーナツとの組み合わせはおつまみにぴったり！新しい組合せの食感をお楽しみください



塩ゆべし切り落とし
300円 185g
東北(岩手)代表する銘菓ゆべし。岩手県産古代米(黒米)を使用した生地にくるみを入れたこだわりの切り落としです。



銀河高原 焼プリン
150円 130g
岩手県産(湯田牛乳公社)の安全で新鮮な生乳を主原料に厳選された原料を使用して甘さを抑さえ、卵と牛乳の本来の味を損なう事無く、上品な味に仕上げられています。

銀河高原 かぼちゃプリン
150円 100g
カボチャとプリンの相性は抜群によく、栄養の面でも良質のデザートとして召し上がって頂けます。お子様やお年寄りの方にもおすすめです。

銀河高原 さつまいもプリン
150円 100g
秋冬の人気商品。秋を感じさせる風味、濃厚な味のスイーツスイーツポテトは、プリンの味・食感によくなじみます



三陸海宝漬 (350g)
3,500円
国産サバのオリーブオイル漬け
350円 170g
国産サバの旨みを丸ごと凝縮しながら、あっさりとした口どけの美味しさ。骨まで丸ごと食べられ、オリーブオイルでヘルシーに仕上げられています。



焼しぐれ煮
200円 60g
鮭の風味に合った醤油をたっぷり使用して炊き上げ、さらに生姜を加えることで食味食感がより一層引き立った製品に仕上げられています。



いちご煮
1,000円
国産のさばを使用しております。定番の味噌煮を、小袖屋ならではの優しい味わいに仕上げられています。



べっぴんしめさば
400円 1枚入
国産さばを使用し、甘酢仕立てでやさしい味のしめさばは、女性に人気です。食卓に、さっぱりとした酢のものを1品添えてはいかがでしょうか？



しめさばかぶら漬
500円 2枚入
さばと野菜の甘酢漬けでさっぱりとしたおいしさ。お刺身のほか、お寿司にしてもお使いいただけます



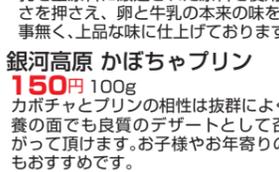
ごま搾り団子
500円 8個入
香ばしいごまの搾り蜜を、もちもちとした食感の団子で包みました。ぶにゅっ、ちゅるん、とろっ、と口の中でごま蜜が溢れ出る楽しいお団子です。



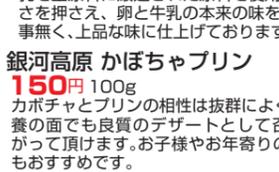
くるみかりんとうまんじゅう
400円 8個
刻みクルミ入りで、みそ風味のあんを使用したお饅頭を揚げて仕上げられています。サクッとした皮の香ばしさとクルミ入りあんのバランスが絶妙!!



黒糖かりんとうまんじゅう
400円 8個
こしあんとしらねの旨味がびっぴりマッチした黒糖味のかりんとうまんじゅうです。



秋限定 かぼちゃはっつ
300円 200g
大人気のペロっとうどんにかぼちゃを練りこみました。モチモチ感とツルンとしたなめらかな食感を楽しむ幅広い用途です。



いかソフト (みそ味うまい)
600円 132g
しょうゆ出し汁の繊細な味わいに浮かぶ、団子のモチモチの食感。そして、要となる“こあみ”をひと噛みした途端、中に入ったクルミと黒砂糖の甘みが口いっぱいに広がる絶妙なハーモニーが、何ともいえない。今、巷で話題のご当地グルメです



乾燥しいたけバラ
6,800円 1kg
岩手県内で生産された「原木椎茸」の品質、香り、味の良さは折り紙つきです。



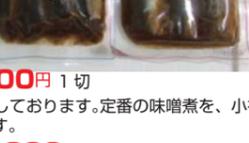
北国かあちゃんすいとん
300円 160g
しょうゆ出し汁の繊細な味わいに浮かぶ、団子のモチモチの食感。そして、要となる“こあみ”をひと噛みした途端、中に入ったクルミと黒砂糖の甘みが口いっぱいに広がる絶妙なハーモニーが、何ともいえない。今、巷で話題のご当地グルメです



焼しぐれ煮
200円 60g
釜石・大槌産の鮭にこだわり、昔ながらの製法で塩漬け、熟成させることにより鮭本来の旨味を引出し、丁寧に造り上げた鮭フレークの定番商品です。



いわし梅煮
200円 3切
国産のいわしを使用しております。紀州産の梅肉を使い、さわやかな風味のさっぱりとした味わいに仕上げました。



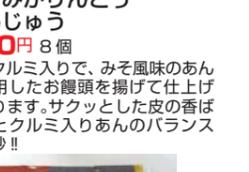
あなご蒲焼
200円 70g
国産のあなごを使用しております。甘めの醤油ダレで蒲焼に仕上げました。やわらかな食感で骨までまるごと召し上がれます。



盛岡冷麺
150円 1食
本場盛岡冷麺の味わいをご家庭で手軽に楽しめる冷麺です。歯ごたえのある本格麺に、ほどよい酸味の醤油味スープがからみ、美味しくお召し上がりいただけます。



盛岡じゃじゃ麺
150円 1食
肉味噌をかけて食べる北国「もりおか」の郷土料理です。もちもち食感の平打麺と肉味噌の相性が抜群です。



韓国式そば冷麺
150円 1食
そば粉を加えた韓国式冷麺。歯ごたえのある本格麺に、ほどよい酸味の醤油味スープがからみ、美味しくお召し上がりいただけます。



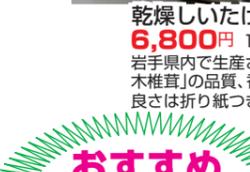
南部せんべい詰合せ (無選別)
400円 9種 18枚



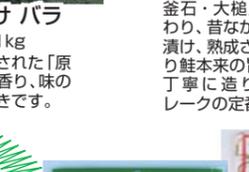
南部かやきせんべい汁
400円 8枚・スープ付



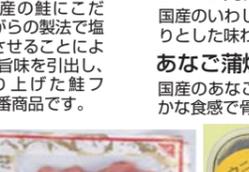
桜こあみ
300円 80g
400円 130g
2,000円 1kg



さんま水煮
400円 410g



とろろ昆布
350円 50g



メカブとカラフトシヤモの卵を特製のタレで一晚漬けた後、イクラ、アワビ・ホタテ・ウニをそれぞれ載せた商品です。解凍後、ご飯にのせてお召し上がりください。



たっぶり漬
アワビ 700円 90g
ホタテ 700円 100g
ウニ 700円 100g



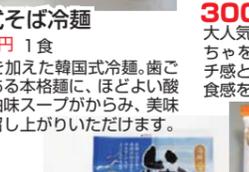
さんま生味噌煮
200円 4切
国産のさんまを使用しております。味付けに生姜を加えることで、コクのある味わいに仕上げられています。



お肉屋さんの盛岡温めん
350円 2食



おそば屋さんのカレーうどん
350円 2食入



南部いかせんべい
500円 8枚



二子いも(ズボ)バラ
500円 1kg



三陸産 さんま水煮
400円 410g

おすすめ 活ほたてバラ
500円 3枚



三陸産 さんま水煮
400円 410g



三陸産 さんま水煮
400円 410g



三陸産 さんま水煮
400円 410g



三陸産 さんま水煮
400円 410g

中込商店会(協) 佐久市中込 2-26-3
☎ 62-5714
<http://nakagomi.jp>