



さんぱち ペアリング



三八エリアの
美味しい地酒
食のペアリングを
ご紹介



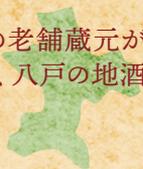
さんぱちエリアとは？

三八地域は、青森県の南東部、岩手県との県境に位置する7つの市町村（八戸市、三戸町、五戸町、田子町、南部町、階上町、新郷村）からなる、海と山に囲まれた自然あふれる地域です。

八戸酒造ペアリング

HACHINOHE SHUZOU pairing

創業約250年の老舗蔵元が
ていねいに造る、八戸の地酒



そざいらいさん たんねん

素材礼讃 丹念

上 質な空間で本格的な和食を気軽に楽しめる「素材礼讃 丹念」。おすすめの「八戸毬姫牛しゃぶしゃぶ」は、牛骨で取ったこだわりのだしに、きめ細やかで柔らかな肉質の八戸毬姫牛をさっとぐらせ、自家製のポン酢とごまだれでいただく一品。フルーティーでボリューム感のある「陸奥八仙ピンクラベル吟醸」は上品な八戸毬姫牛の脂の甘味と相性が良い。香り高く芳醇な旨味がじっくりと口のなかに広がり、絶品のマリアージュを楽しめる。

陸奥八仙ピンクラベル吟醸

× 八戸毬姫牛しゃぶしゃぶ

店名：素材礼讃 丹念（そざいらいさん たんねん）
住所：八戸市鷹匠小路 18 金剛ビル1F
営業時間：18:00-22:00 (L.O.21:00)
定休日：日曜日他
TEL：0178-45-2812



陸奥八仙 ISARIBI 特別純米

× 納豆のオイル漬け・
イカスキのクリーム天ぷら

酒と料理 Mock

酒 と和食ベースの創作料理が味わえる「酒と料理 Mock」。オープン当初からの人気メニューである「納豆のオイル漬け」は、粘り気が無く塩味が効いているため、すっきりとした後味とキレがある「陸奥八仙 ISARIBI 特別純米」とマッチする。「イカスキクリーム」の天ぷらは特製のホワイトソースにイカスキとイカの身を練り込んであり、見た目はインパクトのある一品だが優しい味わい。まったりしたコクのあるイカスキソースが ISARIBI によく合うのでおすすめ。

店名：酒と料理 Mock
住所：八戸市鳥屋町 1-14
営業時間：17:00-23:00 (L.O.22:00)
定休日：水曜日
TEL：050-8884-3704



南部流儀の伝統技法と五感で醸す
手造りの「八戸のうまし酒」

八戸酒類ペアリング

HACHINOHE SHURU pairing

串と季節の料理 おはな

「串」と季節の料理「おはな」は八戸市中心街にあるカジュアル居酒屋。だし醤油で甘めの味付けに仕上げた「ソフトにしんの燻製とピーマンの和え物」は、身欠きにしんの郷土料理をアレンジした一品で、飲みやすい辛口タイプの「如空 銀撰」のアテにぴったり。柔らかいソフトにしんの燻製は嚼めば嚼むほど旨味が感じられ、生ピーマンのフレッシュさと苦味がアクセントになる。「如空 銀撰」は食事に合う軽快な爽酒なので、常温や燗でももちろん楽しめる。特製もつ煮との相性も良い。

店名：串と季節の料理 おはな
住所：八戸市十三日町 27
営業時間：昼営業…11:30-14:30 (L.O.14:00)
夜営業…17:00-22:00 (L.O.21:00)
定休日：昼営業…日・祝日/夜営業…日曜日
TEL：0178-72-4561



如空 銀撰 × ソフトにしんの燻製とピーマンの和え物



馬肉料理専門店 レストランささ木

五戸町の精肉店が経営する馬肉料理専門店「レストランささ木」は、馬肉の焼肉と水炊きを同時に楽しめる「義経鍋」が味わる。馬油をくぐらせた馬肉を鉄板部分で焼いて、自家製タレをつけて食べる焼肉は、あっさりとした脂と柔らかい馬肉の旨味がダイレクトに感じられる。中央の鍋部分でしゃぶしゃぶも。お米のふくよかな旨味と喉越しのよい後味が特長の「如空 特別純米酒 金ラベル」の冷やと合わせれば、酒と箸が止まらなくなる美味しさ。

店名：馬肉料理専門店 レストランささ木
住所：三戸郡五戸町下モ沢向 13-162
営業時間：平日昼…11:00-14:00 (L.O.13:30)
平日夜…17:00-21:00 (L.O.20:30)
土日祝…11:00-21:00 (L.O.20:30)
定休日：火曜日
TEL：0178-62-6401



如空 特別純米酒 金ラベル × 義経鍋



カネク醸造 ペアリング

KANEKU YJYOZO pairing

南郷の小さなビール工房で
造られる個性的なクラフトビール



Hazy IPA 花のヘイジー

× 真ソイと酢漬け青唐辛子菊のセビーチェ



おかず家

階 上町の惣菜店「おかず家」の惣菜「真ソイと酢漬け青唐辛子菊のセビーチェ」は、信頼する仲間から仕入れる旬の魚介と、ビール独特の苦みがなく飲みやすいクラフトビール「花のヘイジー」の爽やかさがぴったりと合う。自家製塩で締めたマゾイをメインに、青唐辛子とハーブ、柑橘類でシンプルな味付けにパンチを出した一品。軽やかなトロピカルフレーバーの「花のヘイジー」と、色鮮やかな食用菊が食卓を華やかに彩る。昼飲みやパーティにもおすすめ。

店名：おかず家
住所：三戸郡階上町
大字道仏字耳ヶ峯 3-507
営業時間：11:30 - 無くなり次第終了
定休日：火・水曜日
TEL：0178-38-5435



Golden Lite Ale 金のエール

× 平目のづけ小丼・八戸バクダン小丼



八食市場寿司

市 場直営ならではの新鮮なネタで本格的な寿司を楽しめる「八食市場寿司」。カネク醸造のクラフトビール「金のエール」が樽生で楽しめる。刻んだイカや小粒いくらがふんだんに盛り付けられた「八戸バクダン小丼」や県産ヒラメを使用した「平目のづけ小丼」は自家製のタレで味付け。添えてある海苔に包み、海苔の風味を楽しみながら味わってもらうことで、ライトな口当たりの飲みやすい「金のエール」とよりマッチした味わいが引き立つ。

店名：八食市場寿司
住所：八戸市大字河原木字神才22-2
営業時間：10:00 - 21:00 (L.O.20:30)
定休日：第2水曜日
TEL：0178-21-1844



八戸市南郷でブドウ栽培から
挑戦するワイナリー



八戸ワイナリーペアリング

HACHINOHE WINERY pairing

ワイン屋台 サブログ

常時20種類のワインを気軽に楽しめる「ワイン屋台サブログ」。南郷地区で収穫された「メルロー」はすっきりとした酸味が特長の食中酒におすすめのワインで、看板メニュー「砂肝のコンフィ」と合わせて味わうのがおすすめ。低温加圧調理した砂肝は、想像以上の柔らかさ！季節のチップを使用してじっくり燻製する「燻製ポテサラ」も、鼻に抜ける燻製の香りと穏やかな果実香のメルローが互いに引き立て合い、味に深みを感じられる。

店名：ワイン屋台サブログ
住所：八戸市三日町25
八戸屋台村みろく横丁内
営業時間：17:00-24:00 (L.O.23:00)
定休日：なし
TEL：080-6281-6349



メルロー2023× 砂肝のコンフィ・燻製ポテサラ



時空

こだわりの素材で和のスイーツを展開する「時空」は、非日常を感じられる落ち着いた空間のスイーツ店。オープン当初からの看板商品である「醍醐（だいご）」は、南部町産のみそだまりの醤油を使用したシンプルで濃厚なチーズケーキで、口に含むとチーズのコクの奥にたまり醤油の和の風味が感じられる。八戸市南郷産のブドウを使用した「マスカット・ベリーA」は、渋すぎず飲みやすいワインなので、濃厚な「醍醐」との相性抜群。

店名：時空
住所：八戸市柏崎1-1-41
営業時間：10:00-17:30
店内飲食：10:30-17:00 (L.O.16:30)
定休日：月曜日
TEL：0178-24-1025



マスカット・ベリーA 2023 × 醍醐 だいご



澤内醸造 ペアリング

SAWAUCHI Jyozzo pairing

料理に寄り添い華を添える
ナチュラルワイン&シードル

ブロンズグリル

Bronze Grill

南部ルスコ× マカロニチーズバーガー



「澤内醸造 Bronze Grill」はワイン醸造所を併設したハンバーガー店。南部町産のキャンベルアーリーを使用して作られた「南部ルスコ」は爽快な喉越しの赤いスパークリングワイン。赤ワインでありながらスパークリングで軽やかな飲み口のため、カジュアルで豪快なマカロニチーズバーガーにぴったり。牛肉の味がしっかりと感じられるパテ、アメリカの定番料理であるマカロニチーズと、ドライな「南部ルスコ」が合う。スパークリングなので乾杯にもおすすめ。

店名：Bronze Grill
住所：八戸市柏崎 2-10-8
営業時間：11:00-17:00 (L.O.16:30)
定休日：月曜日・第1火曜日
TEL：0178-38-1812



にんにくバル よしだ家

農場直送の福地ホワイト六片にんにくを使った料理が楽しめる「にんにくバル よしだ家」。土づくりからこだわった糖度の高いにんにくを自家製トマトソースと大豆ミートで煮込んだ「ガーリックトマト煮込み」は、バケットにたっぷりと乗せて食べてほしい一品。にんにくは白ワインと合うため、同じく白ぶどうから作られるオレンジワインとももちろん好相性。澤内醸造のオレンジワイン「インカント・アランチャ」は、さっぱりと飲みやすくどんな料理にも合う。

インカントアランチャ × 2023 オレンジ ワイン ガーリックトマト煮込み



店名：にんにくバルよしだ家
住所：八戸市三日町 25
八戸屋台村みろく横丁内
営業時間：17:00-24:00 (L.O.23:30)
定休日：日曜日
TEL：080-9526-0234



各地の酒屋紹介



八戸 『八食酒屋 地酒本舗』



地酒の品揃えが青森県内でもトップクラスで、三八エリアの5つの酒蔵のお酒が全て揃う。八食センター内にあり、定番人気商品から限定酒までバラエティー豊か。



三戸 『豊川酒店』



青森県内をはじめ各地の魅力的なお酒を、ソムリエや熟練スタッフが選んでくれる。お刺身やお肉、野菜、日用品、地場産品なども揃う地域密着店。



住 所：八戸市河原木字神才22-2
営業時間：9:00-18:00
定休日：水曜日
TEL：0178-28-9393



住 所：三戸町大字六日町40-2
営業時間：9:30-21:00
(日)12:30-21:00
定休日：元旦
TEL：0179-22-2076

五戸 『むらや酒店』



八戸酒類 五戸工場近隣の限られたお店でしか手に入らない「五釀」シリーズを取り扱う。夫婦で仕込みする「むらやのなんばんみそ」は、冬期限定(10月~3月)の人気商品。



住 所：三戸郡五戸町字横丁13-1
営業時間：8:00-20:30
定休日：元旦
TEL：0178-62-2006

八戸 『たなぶ酒販』



八戸の中心街から少し離れた団地内で営業する酒店。地元で愛されるお店ながら、バーや飲食店などお酒のプロフェッショナルが通うプロ御用達の名店でもある。



住 所：八戸市新井田八森平2-8
営業時間：8:00-21:00(日・祝-20:00)
定休日：なし
TEL：0178-25-3864

三八エリアの醸造所紹介

八戸酒造



主な銘柄：陸奥八仙、陸奥男山



〒031-0812

八戸市大字湊町字本町9番地

TEL：0178-33-1171

公式サイト：<https://mutsu8000.com/>



澤内醸造



主な銘柄：Love-rut 21、南部ルスコ



〒031-0081

八戸市柏崎2-10-8

TEL：0178-38-1811

公式サイト：<http://www.sawauchi.info/>



カネク醸造



主な銘柄：Hazy IPA、Golden Lite Ale、Weizen



〒031-0111

八戸市南郷大字市野沢字屋敷添14-2

TEL：0178-38-5474

公式サイト：<https://kanekujyozo.com/>



八戸酒類



主な銘柄：八鶴・如空



〒031-0086

八戸市八日町1番地

TEL：0178-43-0010

公式サイト：<https://hachinohe-syurui.com/>



はちのへワイナリー



主な銘柄：青森スチューベン、メルロー、
マスカット・ベリーーA



〒031-0052

八戸市本徒士町7-1

TEL：0178-44-7655

公式サイト：<http://www.h-winery.com/>



企画・発行

青森県三八地域県民局地域連携部

〒039-1101

青森県八戸市大字尻内町字鴨田7

TEL：0178-27-3936

sa-renkei@pref.aomori.lg.jp



さんばち散歩