



農林水産大臣登録第157号

Link 気候 自然 文化

かづの牛



自然放牧によりのんびりと育った「かづの牛」は、脂肪分が少ない赤味肉で、低カロリー、高タンパク、鉄分・ミネラル豊富な牛肉です。美味しさのもととなるアミノ酸がたっぷりと含まれているため風味が良く、適度な歯ごたえがあり、噛めば噛むほど牛肉の旨さが口いっぱいに広がります。「かづの牛工房」では精肉をはじめハンバーグやジャーキーなどの加工品のほか、ギフトに最適なセット商品を販売しています。

店舗No. 1 2 3 4 18 21 22 23 25



Link 気候 自然 文化

八幡平ポーク



きれいな空気とミネラル豊富なお水により育まれた「八幡平ポーク」は、ジューシーで柔らかく、さっぱりとしたコクのある脂が特徴の、肉質にバラツキのない高品質な豚肉です。直売所「とことんと八」では新鮮なお肉が地元還元価格で購入できます。

店舗No. 1 2 4 5 6 7 8 12 13 14 15 16 20 21 25 26 27 28 34

鹿角ホルモン鍋



ジンギスカン鍋で焼く独特のスタイルが特徴的な「鹿角ホルモン」は、鉾山の厳しい環境で働く鉾夫たちの英気を養うために考案され、地域の食文化として発展し、定着したものと考えられています。秘伝のタレで味付けされたその味は、一度食べたらその虜です。

店舗No. 9 11 26

山菜

Link 気候 自然 文化

店舗No. 21 26 35 37 41 43 45

鹿角でタケノコといえば「ネマガリタケ」。雪国のササらしく、根本から横に伸びて弓なりに立ち上ることからその名が付けられました。その他にも、鹿角の大自然の恵みを受けたたくて立派な山菜たちが家庭の食卓を彩ります。



ネマガリタケ



秋田ふき

わらび

みず

秋田ふき



高さは1~2m、葉の直径は1.3mほどあり、傘代わりにもなる秋田ふき。太さ3cmほどの肉厚な茎を、煮物や油炒めにしていただくのが各家庭の定番です。

けいらん

鹿角で藩政の時代から食されてきたとされる郷土料理「けいらん」。すまし汁の中に浮かぶ白い餅の餡にはクルミと胡椒が入っており、餡の甘さの中に胡椒のピリツとしたアクセントを感じられる一品となっています。

店舗No. 2 22



Link 気候 自然 文化

かづの北限の桃

南で桃のシーズンが終わりを告げる頃、「かづの北限の桃」はまさに旬を迎えます。生産者が愛情を注いで育てたその果実は、鹿角の短い夏の日差しをしっかり受け止め、昼夜の寒暖の差を甘みに変えた、まさに奇跡の逸品です。

店舗No. 21 22 26 35 37 41 43 45



北限の桃ジュース (JAかづの)



収穫時期
8月上旬~9月下旬

おいさを高性能光センサー選果機で測定し、安定した品質でお届けしています



北限の桃ソフト(あんどうあ)

店舗No. 21

Link 気候 自然 文化



鹿角りんご

明治時代から栽培されている鹿角りんご。鹿角の昼夜の気温差により、実が締まり、着色も鮮やかな美味しいりんごが育ちます。りんごの王様と呼ばれる「ふじ」や、青りんごの代表「王林」、「秋田紅あかり」など、たくさんの品種が栽培されています。

店舗No. 21 22 26 34 35 37 41 43 44 45



りんごパイ(極) (レディースファーム)



りんごジュース(熟) (大湯観光りんご園)

しそ巻あんず



甘酸っぱいあんずを香り豊かなしそでひとつひとつ丁寧にくるんだ「しそ巻きあんず」は、甘味と酸味のバランスが絶妙で、お茶うけにぴったりです。

店舗No. 26 29 34 40



しそ巻きあんず



あんずしそ風味
あんずっこくらべ (刈谷食品)



Link 気候 自然 文化

そば



鹿角ではそばの生産が盛んで、県内でも随一のそばの産地となっています。産直センター「おらほの市場」などでは鹿角産そば粉や「大日堂そば(乾麺)」の販売も行っています。

店舗No. 4 17 21 22 26

農林水産大臣登録第60号



松館しぼり大根



鹿角のそばの薬味には、八幡平松館地区で生産されている「しぼり大根」がおススメです。青首大根の3~4倍の辛さが特徴です。

店舗No. 4 21 26

使い方：皮をむかずに丸ごと1本おろしを作ります。それを布でしぼった「しぼり汁」を薬味としていただきます。お刺身や湯豆腐などにも良く合います。

Link 気候 自然 文化

川魚 (アユ、ヤマメ、イワナ、マス)



鹿角に伝わる「八郎太郎伝説」では、八郎太郎があまりの美味しさに我を忘れ、仲間の分も食べてしまった魚として「イワナ」が登場しますが、昔から鹿角にはその清らかな水の恵みによりイワナをはじめとした川魚が多数生息し、人々の暮らしに密着していました。市内の釣り堀ではイワナ釣りをお気軽にお楽しみいただけます。

店舗No. 42



イワナ塩焼き (山麓園)