

愛情あふれる古里の味が楽しめる

いちのせきハラミ焼は、市内14の飲食店でも味わうことができる。各店は、合同学習会を開くなど、ご当地グルメのうまさを追求し、味の平準化を図っている。

1 すずまーとサンショップ店



室根町折壁字大里
122-1 ☎ 0191-64-2220 ◆営業時間/9:00～20:00

2 室根高原牧場のレストラン



大東町大原字山口
51-9 ☎ 0191-72-2123 ◆営業時間/11:00～14:00(4/15～11/30まで)

3 天金



室根町折壁字宝下
28-1 ☎ 0191-64-2270 ◆営業時間/11:30～13:30、18:00～21:00(要予約)

4 スナック 草原



室根町折壁字大里
122-3 ☎ 090-1065-6982 ◆営業時間/18:30～

5 ドライブイン 萩



千厩町清田字峠下
22-4 ☎ 0191-52-4446 ◆営業時間/11:00～20:00

6 食事処 萬来



花泉町花泉字地平
39-3 ☎ 0191-82-3920 ◆営業時間/11:30～14:00、17:00～22:00

7 まんまや



千厩町千厩字町12 ☎ 0191-48-3113 ◆営業時間/11:00～18:00(要予約)

8 串揚げ居酒屋 らんたん



一ノ関駅前48スカイビル2階 ☎ 0191-21-5636 ◆営業時間/18:00～26:00

9 居酒屋 杏庵



一関市大手町1-2 ☎ 0191-23-0002 ◆営業時間/17:00～24:00

10 スナック 彩ん



千厩町千厩字町178 ☎ 0191-53-3066 ◆営業時間/19:00～24:00

11 フードパワースタンプ 一関店



山目字三反田224 ☎ 0191-23-1286 ◆営業時間/10:00～24:00

12 フードパワースタンプ 千厩店



千厩町千厩字講井田22 ☎ 0191-53-2451 ◆営業時間/10:00～22:00

13 フードパワースタンプ 摺沢店



大東町摺沢字新右工門土手7-1 ☎ 0191-75-3015 ◆営業時間/10:00～22:00

14 スーパー・キリンヤ 藤沢店



藤沢町藤沢字町裏205 ☎ 0191-63-2715 ◆営業時間/10:00～22:00



鶏ハラミは貴重なだけに品薄になりやすい。なじよったべ隊は必要な時に、必要な量を仕入れるため、鶏肉加工業者に委託して、レシピに基づいた味付けを施した後に冷凍保存したものをストックしている。タマネギは現在、市外から仕入れているが、来年からは地元産を使う計画だ。同隊の活動に賛同するJAいわて平泉青年部がタマネギ栽培を買って出た。最終的には、全ての食材を一関産にした考えだが、ニンニクの芽だけは地元での栽培が難しい。100%一関産に向け、課題が残る。

100%一関産を目指す

いちのせきハラミ焼は、味の付いた素材を野菜と一緒に焼く。シンプルな調理方法だからこそ、こだわりが差になる。うまいと言われる一皿にはさまざまな工夫があった。

格別の一皿を提供



芳賀 慎也さん

いわて平泉農協 室根青年部部長

タマネギをご当地産にしたい

子供や地域を巻き込んだ食育のイベントとして、11月にタマネギの苗を遊休農地に約4万本植えます。品種はオーロラ。長期保存も可能です。来年6月に収穫し、なじよったべ隊に提供します。



いちのせきハラミ焼の出来るまで

①熱した鉄板に油をひき、一口大のタマネギを入れる②タマネギの表面に焼き目が付いたら、特製ダレに付け込んだハラミを加え、ヘラで混ぜ合わせる③ニンニクの芽に火を通し、最後に、特製ダレをもう一振りする④手際よく盛り付ければ完成。割り箸に挟まれた七味唐辛子はアクセント。好みで使う



Interview キーマンに聞く

誰もが食べたことのある料理に

当店のメニューにいちのせきハラミ焼を加えたのは2年前。合同学習会に参加したのがきっかけです。食を通じたまちおこしに魅力を感じました。

当時は、まだまだ知名度が低く、注文されることはほとんどありませんでした。そこで、宴会などのコース料理にハラミ焼を入れたところ、好評で、手ごたえを感じました。

「ハラミ焼の名前は聞いたことがあるけれど、食べたことはない」というお客さまが多く、まずは、食べてもらうことが大切だと思いました。そういう意味からも、今回のB-1グラン

プリ出展は大変意義のあることだと思っています。同様に、市内で開かれる各種イベントにも、これまで以上に積極的に出展し、誰もが知ってる古里のハラミ焼を確立してほしいです。

味噌ダレのいちのせきハラミ焼をメインに提供すれば、ハラミを使った創作料理も認められています。

当店では、塩ダレとカツオ出汁をベースにした和風カレー味のハラミ焼を提供しています。私も、なじよったべ隊に負けたくないよう、お客さんをハラミ焼でとりこにするぐらいの気持ちで腕を振ります。



串揚げ居酒屋 らんたん 柳橋 信行さん



鈴木 英樹さん

おでつてやあ実行委員会委員長

多くの人を食べられる体制を

「おでつてやあ」は手伝いを意味する方言。同隊の活動を支援するボランティア・サポーターを募ったり、市内の店舗で広く食べられるよう提供飲食店の拡大を図り、まちおこしを後方支援します。

