

三沢 ほっき丼

グルメマップ



わたしたち「ほっき貝」は、大きな二枚貝。
三沢沖の海底で暮らしているの。
10年くらい成長すると漁師さんに
あげられて、お料理に大変身!!
お刺身にもなるけど、熱を加えると
桜色に色づいてとってもキレイよ。
貝のおいしさと食べ応え
たっぷりの「三沢ほっき丼」食べてね。



- 1 / 寿司・割烹 福水
- 2 / Momo's Izakaya 福-Huku-
- 3 / 喜久寿司
- 4 / 道の駅みさわ くれ馬ば〜く
- 5 / 鮎道楽 一八
- 6 / 酒楽食彩 和がや
- 7 / 鮎ダイニング ほうらい
- 8 / 居酒屋 いっぱう
- 9 / お食事処 おおせつか
- 10 / 合同会社 巧房
- 11 / 御食事処 いや川
- 12 / 鮎 大竹
- 13 / 忍 鮎
- 14 / 寿し花館 三沢1号店
- 15 / 寿し花館 三沢堀口店
- 16 / 炭火焼 いろり
- 17 / レストラン三沢空港
- 18 / ベジキッチンまいまい
- 19 / きらく亭
- 20 / みさ活魚センター
- 21 / ダイニング 楽-Raku-
- 22 / 青森割烹 久庵
- 23 / Café alouette



お問い合わせは ●三沢市ほっき料理会 (三沢市産業観光課) ☎0176-53-5111 (内線 523)
※土日祝日を除く、8時15分から17時まで

〒033-8666 三沢市桜町 1-1-38

三沢 ほっき丼

グルメマップ 2011

三沢産のほっき貝は肉厚で豊かな香りと甘みが特徴です。

お店によって煮る、炒める、揚げるなど作り方は様々。
この時期にしか味わえない丼ぶりです。

2021年特別企画

食べて応援 集めて応募 どんどん キャンペーン

特典1! **先着順! オリジナルお召し上がり特典**
「三沢ほっき丼」提供店でほっき丼を頼むと、1食につきいずれか
1個のオリジナルグッズを先着3,500名様にプレゼント!
※なくなり次第終了



特典2! **シール3つで抽選で当たる!**
「三沢ほっき丼」提供店のほっき丼を食べて、シールを集めて
応募すると、抽選でステキな景品が当たります。



専用応募用紙



シールを3つ 集めて応募しよう!



※シールは、はがれないように透明なテープでしっかりと貼ってください。
※お一人様から何口でもご応募いただけますが、ご当選はお一人様1回とさせていただきます。
※応募は専用の応募用紙1枚につき1口までです。

フリガナ		
住所		
フリガナ		
氏名		
電話番号	年	年齢

応募締切: 令和3年4月7日(水)まで ※キャンペーン期間内の消印まで有効
【キャンペーン期間 令和2年12月3日(木)~令和3年3月31日(水)】

お問い合わせ 三沢市ほっき料理会 (三沢市産業観光課) 電話: 0176-53-5111 (内線 523)

応募要項

【応募方法】

- ①提供店にて「三沢ほっき丼」をご注文されたお客様に応募シールをお渡しします。
- ②応募シール3枚を1口とし、専用応募用紙に応募シールを剥がれないようにセロハンテープ等でしっかり貼付し、ご住所・郵便番号・お名前・電話番号・年齢をご記入の上、郵送または三沢市役所正出入口ロビー・三沢市観光案内所（三沢駅前交流プラザみーくる2階）・道の駅みさわに設置する応募箱への投函によりご応募ください。

【応募締切】

令和3年4月7日（水）※キャンペーン期間内の消印まで有効
【キャンペーン期間】令和2年12月3日（木）～令和3年3月31日（水）

【抽選・当選発表】

応募締切後、厳正な抽選のうえ、ご当選者様を決定いたします。ご当選は発送をもって発表とかえさせていただきます。

【後援】

一般社団法人 三沢市観光協会

【注意事項】

●お一人様から何口でもご応募いただけますが、ご当選はお一人様1回とさせていただきます。●応募は専用の応募用紙1枚につき1口までです。●テイクアウトをご利用いただいた場合も対象となります。●記入内容に不備のある場合は、抽選対象外となります。●お客様の住所、転居先不明などで商品のお届けができない場合は、当選を無効とさせていただきます。●商品が変更になる場合があります。●本キャンペーンにご応募いただく際にご記入いただいた個人情報（住所・お名前・電話番号等）は、景品の発送など当キャンペーンの運営上必要な場合に限り使用し、お客様の同意なしに第三者に開示・提供することはありません。

〒 〇 三 沢 市 〇 〇 〇 〇 〇 〇

料金受取人払郵便
三沢局承認
020

差出有効期限
令和2年12月3日から令和3年4月7日まで
（切手を貼らずにこのままお出しください）

青森県三沢市桜町1-1-38

三沢市産業観光課 三沢市ほっき料理会
「食べて応援集めて応募
どんどんキャンペーン」係

提供期間
令和2年 令和3年
12月3日 ▶▶▶ 3月31日

アイコン説明

昼 昼のみ提供
夜 夜のみ提供
昼・夜 昼・夜提供

※表示価格は税込みです。
※コロナ対策のため、電話予約をお願いします。
※密になる場合は時間をずらしていただきますので予めご了承ください。
※天候不良等で漁ができないなどの理由により、ご提供できない場合もあります。

6 酒楽食彩 和がや

石焼ほっきビビンバ〜和風仕立て〜
夜 ￥1,200

期間限定のほっき貝を和風ビビンバにしました。ほっき貝の出汁をかけてお召し上がりください。ほっき貝のお吸い物付きです。ほっき料理多数ご用意しております。

☎0176-50-1558 中央町1-6-17
17:00～24:00 定休日/年末年始

12 おおたけ 鮭 大竹

ツケあぶりほっき丼
昼・夜 ￥1,500

ツケあぶりほっき丼のみ 要予約
お持ち帰りできます（1600円）

生ぐささはほとんどありません。米は青森の「青天の霹靂」と五穀米・18穀米を使用し、ほっき貝の出汁で炊きあげました。醤油のツケだれに漬け込んだほっきをあぶり、ご飯にのせています。生ほっき丼（1400円）もあります。

☎0176-57-2923 岡三沢1-1-6 ※要予約
11:00～13:30 16:00～19:00 定休日/月曜日

18 ベジキッチンまいまい

ホッキムチ丼
昼 ￥1,100

お持ち帰りできます（1100円）

軽くゆでたほっき貝を三沢産長いも、水菜、長ネギをキムチダレで和えました。サラダ感覚でご飯が進みます。キムチだれが苦手な方は変更可能です。

☎0176-58-6171 鹿中2-58-253
11:00～13:30 定休日/日曜日・月曜日・祝祭日

1 ふくすい 寿司・割烹 福水

ホッキ丼
昼 ￥1,200

お持ち帰りできます（1280円）

三沢産の長芋・ごぼうを使い、とろろとほっきがツルリ。サラサラ食べられます。ほっき貝のしゃぶしゃぶ、天ぷら、陶板、お刺身もあります。

☎0176-53-8167 中央町2-3-7
11:30～13:00 定休日/日曜日

7 鮭ダイニング ほうらい

石焼北寄丼
夜 ￥1,000

熱した石焼きの器にシャリとかんぴょう、ほっき貝をのせました。たまごを入れ、かき混ぜながらお召し上がりください。

☎0176-57-3454 中央町2-5-36 小向製菓ビル1F
17:00～23:00 定休日/日曜日

13 しのぶ 忍 鮭

三色丼
昼・夜 ￥1,100

お持ち帰りできます（1100円）

ほっき貝のみそ焼き、刺身、バター炒めを丼にのせました。1度に三色の味が楽しめます。ふんわり卵とじ丼、ほっきちらし丼もあります。ほっきのお吸い物付きです。

☎0176-53-6693 中央町2-6-61
※昼夜とも予約の方のみご提供いたします。
定休日/なし

19 てい くらく亭

くらく亭の 2色ほっき丼
昼 ￥1,250

お持ち帰りできます（1250円）
※時間外営業の場合は一皿になります

長ネギ、しいたけと一緒に和風だれで味付けした甘みのあるほっき貝と、残り半分は新鮮な生のほっき貝の風味と食感2通りを味わっていただけの丼ぶりです。

☎0176-53-1087 本町2-71-1
11:00～LO14:30 定休日/日曜日

2 Momo's Izakaya 福 -Huku-

和風石焼ほっき丼
昼・夜 ￥1,200

石の器で焼いたおこげご飯の上に、ほっき貝・きのこ・ごぼう・せり菜をのせました。2杯目はわさび・ポン酢でどうぞ。

☎0176-53-1492 幸町1-7-5 定休日/木曜日
月～土 11:30～14:00 17:30～23:00 (LO22:00)
日曜日 11:30～14:00 17:30～21:00 (LO20:00)

8 居酒屋 いっぽう

みさわほっき丼
夜 ￥1,100

甘辛の醤油ダレでサッと炒め、溶かしバターで香りづけしました。三沢産野菜や好みで南蛮味噌もどうぞ。ほっき刺し、貝焼、バター焼きなどもあります。

☎0176-57-4616 中央町1-2-13
17:00～24:00 (LO23:00)
定休日/日曜日（日・月連休の場合は月曜日）

14 す はなかん 寿し花館 三沢1号店

カラッとほっき天丼
昼・夜 ￥1,250

お持ち帰りできます（1380円）

ほっき貝をカラッと天ぷらにし、まいたけや大葉、エビの天ぷら等と一緒に豪華な天丼に仕上げました。ふんわり卵とじ丼、ほっきちらし丼もあります。ほっきのお吸い物付きです。

☎0176-53-3431 中央町4-3-11 定休日/なし
11:00～20:00 ※平日14:00～17:00 休憩

20 わ かつぎょ みさ活魚センター

みさ活和すき焼き風ほっき丼
夜 ￥1,100

特産の長いもを加え、お客様の前でアツアツ調理。ほっき貝は、お好みで卵を通すもよし！しゃぶしゃぶ風もよし！丼にのせたら完成！残りは卵とじでどうぞ。

☎0176-27-6961 中央町1-6-16
17:00～24:00 定休日/水曜日

3 きくずし 喜久寿司

ほっき丼
昼 ￥1,150

すし飯の上に長芋のとろろをのせました。一度に生のほっき貝、炙りのほっき貝、自家製のほっき味噌の3種の味が楽しめます。

☎0176-53-3476 中央町2-11-2
11:30～14:30 定休日/不定休

9 三沢市民の森 お食事処 おおせっか

ほっき丼
昼・夜 ￥1,000

ほっき貝と厳選した地場産野菜を特製の胡麻味噌で炒めました。ほっきカレー、ほっきあんかけチャーハンもありますので、お好みに合わせて楽しめます。

☎0176-59-3388 津代平116-2945
11:00～14:30 17:00～19:30
定休日/第3月曜日（祝日の場合は翌日）

15 す はなかん 寿し花館 三沢堀口店

ほっきちらし丼
昼・夜 ￥1,100

お持ち帰りできます（1330円）

三沢産の生ほっき貝といくらをぜいたくに使ったほっき丼です。ほっきはお好みでボイルも可能です。ふんわり卵とじ丼、カラッとほっき天丼もあります。ほっきのお吸い物付きです。

☎0176-53-9360 堀口1-15-7 定休日/なし
11:00～20:00 ※平日14:00～17:00 休憩

21 ダイニング楽 -Raku-

ほっきごぼうみそ丼
夜 ￥1,200

三沢産のごぼうをふんだんに使った楽特製「ごぼうみそ」とほっき貝をコラボし、甘辛味のほっき丼に仕上げました。有田焼の器で召し上がれ。

☎0176-51-1792 中央町2-10-25
17:00～22:00 定休日/月曜日、第1・3火曜日

4 道の駅みさわ くれ馬ば〜く

ほっき丼
昼 ￥1,000

軽く湯通ししたほっき貝の刺き身に、ワサビを溶かした特性タレをかけました。ほっきの旨みをつかり味わえます。

☎0176-59-2711 谷地原4-298-652
10:30～15:30 定休日/12月31日・1月1日

10 たくみぼう 合同会社 巧房

三沢ほっき丼
昼 ￥1,200

お持ち帰りできます（1200円）

湯通ししたほっき貝を氷で締めてお刺身風にしました。梅肉、ワサビ、しそなど色々な風味が楽しめます。

☎0176-51-2855 中央町1-7-35
11:00～13:30 定休日/日曜日
※予約の方のみご提供いたします

16 炭火焼 いろいろ

ほっき玉子かけ丼
夜 ￥1,100

甘辛いタレでほっきときのを炒めました。たまごを溶いてお召し上がりください。ほっき貝刺し、ほっきみそ貝焼、ほっき天もあります。

☎0176-57-2719 中央町2-5-35
17:30～22:30 定休日/日曜日

22 きゅうあん 青森割烹 久庵

ほっき丼(ひつまぶし風)
昼・夜 ￥1,400

お持ち帰りできます（1400円）

生の活ほっきと炙った活ほっきが半分ずつ入っています。薬味が3点付き、半分以上まで食べたら、特製ほっき出汁をかけ、お茶漬け風にどうぞ！味の変化が楽しめるほっき丼です。

☎0176-53-2310 幸町1-9-4
11:30～13:30 17:00～22:00 定休日/日曜日

5 いっぱち 鮭道楽 一八

北寄丼
夜 ￥1,100

お持ち帰りできます（1100円）

軽くゆでたほっき貝と炙ったほっき貝が半分ずつ入っていて2種類の味を楽しめます。たまごを絡めればまろやかな味わいになります。

☎0176-53-1118 幸町1-8-5
17:00～23:00 定休日/月曜日

11 がわ 御食事処 いや川

三沢ほっきわっぱ丼
昼・夜 ￥1,200

お持ち帰りできます（1200円）

地元野菜を入れたかやくご飯にほっき貝をちりばめ、わっぱに入れて蒸しているの、食べやすく飽きの来ない「わっぱほっき丼」です。ほっき海鮮丼もあります。

☎0176-57-1319 岡三沢6-115-30
11:30～14:00 17:00～22:00 定休日/第1・3日曜日

17 みさわくろう レストラン三沢空港

ほっき丼セット
昼・夜 ￥1,485

バターと大葉のコラボの実現。ほっきの甘みとバターの風味が上品な味わいです。ほっき貝のシコシコの歯触りもお楽しみください。ほっき料理多数ご用意しております。

☎0176-52-5568 下夕張83-198
9:00～19:00 定休日/なし

23 カフェアルエット Café alouette

ほっきパエリア
昼 ￥1,540

ほっき貝と魚介のエキスを米がしっかりと吸収し、しっかりと炊きあがった部分とパリッと香ばしいおこげのバランスが絶妙！スパニッシュで深みのある逸品です。

☎0176-58-5141 南山60-2
11:00～15:00 定休日/火曜日