

# おでんMAP

青森おでん会会員のお店紹介



青森生姜味噌おでんは、戦後、古川から青森駅にかけて雨後の竹の子のように出来た屋台(闇市)で提供されていた「おでん」に由来すると言われています。冬の厳しい寒さの中、青函連絡船に乗り込もうとする船客の体を少しでも暖めようと、ある一軒の屋台のおかみさんが味噌に生姜をすりおろして入れたのが喜ばれ、広まったようです。

青森おでんの会では、「青森生姜味噌おでん」を当地の食文化として再認識し、名物として広め、地域活性化につなげていきたいと考えて「おでんマップ」を発行します。マップを手に皆様それぞれの青森生姜味噌おでん「ふるさとの味」を楽しんでいただきたいと思います。



**わいやー めーどー しょうが味噌おでん**  
 ◆作詞/杉浦ひさし 山田秀樹 ◆作曲/杉浦ひさし ◆編曲/Yossy.K

わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 なんも かもはー ぬぐだまる  
 わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 ほっと、ふーっと、じんわりと

こんにやく 大根 大角天 たまご つぶ貝 焼ちくわ  
 わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 ほっと、ふーっと、じんわりと

わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 なんも かもはー ぬぐだまる  
 わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 ほっと、ふーっと、じんわりと

こんにやく 大根 大角天 たまご つぶ貝 焼ちくわ  
 わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 なんも かもはー ぬぐだまる

わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 なんも かもはー ぬぐだまる  
 わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 ほっと、ふーっと、じんわりと

味噌としょうがのラブソング 夏はさっぱり 冬ぬぐだまる  
 わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 なんも かもはー ぬぐだまる  
 わいやー めーどー しょうが味噌おでん  
 ほっと、ふーっと、じんわりと

**「おでん缶」好評販売中!!**

とことん青森らしさを追究した、こだわりの「おでん缶」です。特に青森おでんの決め手となる生姜味噌だれは、だし、具材とのバランスが絶妙です。「屋台の味」、「シャモロックスープ味」ともに、ぜひ一度ご賞味ください。

**青森名物「生姜味噌だれおでん」**

- 屋台の味
- シャモロックスープ味

各1缶 500円(税込540円)

■化粧箱入り2缶セット  
 1,100円(税込1,188円)

お問合せ 三浦醸造 青森市油川字大浜257 TEL 017-788-0240

青森名物「生姜味噌だれ」おでんが楽しめるお店がすぐわかるガイドマップ!

そのお店でしか味わえない、こだわりの「生姜味噌だれ」おでんが勢揃い!

ほっと、  
 ふーっと、  
 じんわりと。

**おでんMAP**

青森おでん会の会員の店

青森おでん会の会  
 青森市港町2丁目15-19(有) 岩田広告社内 TEL017-743-3521

※掲載している情報は平成29年9月現在のものです。 2017改訂版





# おでんMAP

青森おでん会会員のお店紹介

秘伝のタレに、  
厳選素材！  
各店こだわりの  
生姜味噌おでんが  
味わえる！



## 《おでんMAPの見方》

### 【マップ番号】

表面の地図でお店の場所をご確認ください

【具】主なおでんの具材

【特】おすすめの特選具材

【季】季節限定具材



- 昼からおでんが食べられるお店
- 夕方・夜におでんが食べられるお店
- 観光地や温泉地にあるお店
- 生姜味噌おでん具材販売店

**1** 五代目カネシメ蕎麦処 柿崎  
青森市長島1-6-5 TEL.017-722-4967

創業明治30年 老舗の蕎麦屋  
蕎麦もうどん中華も自家製、店内にある石臼で挽いた地元のそば粉を使った「田舎そば」もあります。  
【具】こんにゃく、さつま揚げ、結びこんにゃく、ちくわ、たまご、大根

【営業時間】10:30~20:30(L.O) 【定休日】日曜 【駐車場】3台 【座席数】100席

**2** みちのく料理 西むら  
青森市安方1-1-40 アスパム10階 TEL.017-734-5353

「青森で二番目にいいお店」としてみんなに親しまれている青森県観光物産館「アスパム」10階にある陸奥湾、八甲田山が一望出来る郷土料理のお店。じゃぱ汁も人気メニュー。  
【具】こんにゃく、大角天、つぶ、大根、ちくわ、たまご  
※提供期間：11月~3月

【営業時間】11:00~20:00(L.O19:30) 【定休日】年中無休 【駐車場】1H無料券進呈 【座席数】50席

**3** くどうラーメン  
青森市新町1-6-12 中三デパート隣 TEL.017-722-6905

昭和23年創業 地元では知らない人がいないほどのラーメン店  
焼干ししょうゆ味の中華そば一筋。ラーメンと一緒に青森名物「しょうが味噌おでん」を召し上げ。  
【具】こんにゃく、大角天、ちくわ、たまご、大根

【営業時間】8:00~16:00 【定休日】木曜日 【駐車場】なし 【座席数】26席

**4** 食事処 おさない  
青森市新町1丁目1-17 TEL.017-722-6834

手造りのしょうがみそをおでん鍋で。  
正油ベースで煮込んだアツアツのおでん鍋、別添えの手造りしょうがみそでお召し上がり下さい。  
【具】大角天・こんにゃく・玉子・ちくわ他

【営業時間】7:00~21:00 【定休日】月曜 【駐車場】なし 【座席数】40席

**5** ホタテ料理・郷土料理 柿源  
青森市新町1-8-9 TEL.017-722-2933

青森駅から一番近いホタテ料理専門店。  
「青森しょうが味噌おでん」や「サモダシの佃煮」を毎年お楽しみいただけます。青森の地酒「田舎」ほか、六ヶ所村産長芋焼酎「六蔵」、田子町産にんにく焼酎「どでん」はなかなか他ではお目に掛かれない逸品も。  
【具】たまご、大根、竹の子、大角天、こんにゃく、ちくわ

【営業時間】昼11:00~21:00 【定休日】正月以外定休日なし 【駐車場】なし 【座席数】45席

**6** 郷土料理・海鮮料理 専門店 海鮮組  
青森市橋本1-2-15 PKビル1F TEL.017-773-2135

店頭の大生け簀が目印。活きの良さが自慢です。  
●海鮮組のお得な魚介刺身八点盛 <3~4人前> 3,800円→半額1,900円(生マグロ・生サーモン・活ホタテ・活つば貝・新鮮真ダイ、他3種)  
【具】こんにゃく、大角天、ちくわ、たまご、大根、小結らたき

【営業時間】昼11:00~14:00/夜17:00~24:00 【定休日】日曜(15名様以上の予約に限り営業) 【駐車場】4台 【座席数】80席

**7** 太宰らあめんと津軽のめしや  
青森市石江字高間140-2 新青森駅1F TEL.017-752-6038

太宰治も食べた奥津軽の味が満載  
太宰治の少年時代に食べていた屋敷めしや根柢り竹が入ったらーめん、ドブリ、そして金木産の霜降り馬刺もおすすめ。  
【具】こんにゃく、ちくわ、大根、ほたて、たまご、ふき、竹の子(お持ち帰り可)

【営業時間】9:00~21:00 【定休日】年中無休 【駐車場】なし 【座席数】33席

**8** 立ち喰いそば処 津軽  
青森市柳川1-2-3 駅ビルラピナ正面 TEL.017-775-9128

当店自慢の生姜味噌ダレで一杯いかが？  
煮干し出汁の立ち喰いそばを提供しております。10月~3月は青森名物の生姜味噌おでんで一杯いかがですか？お持ち帰りもできます。  
【具】大根、大角天、玉子、ちくわ、こんにゃく、細竹、ホタテ

【営業時間】7:00~20:00 【定休日】木曜日 【駐車場】駅ビルラピナ駐車場(有料) 【座席数】8席(立席)

**9** 和食処 ひば(青森空港ビル2F)  
青森市大谷小谷1-5 青森空港ビル2F TEL.017-739-9881

津軽伝統の味。生姜みそおでん。  
青森空港ご利用のお客様に青森の地物をふんだんに使用した料理が好評です。  
【具】帆立、こんにゃく、角天、ちくわ、玉子、大根、※提供期間：11月頃~3月頃

【営業時間】10:30~20:30(L.O20:00) 【定休日】年中無休 【駐車場】空港駐車場 【座席数】80席

**10** コミュニティカフェ & バー Osora ni Niji wo Kake Mashita  
青森市安方1-3-24 TEL.070-6643-0820

青森の美味しいもの色々食べられます。  
CAFETIMEにランチとお茶・デザートでほっこりタイム  
BARTIMEはおいしいお酒と肴、ごはんが食べられるまったりタイム  
【具】こんにゃく、大角天、ちくわ、たまご、大根  
【特】つぶ・ホタテ・県産野菜 ※おでんの提供は夜のみとなります

【営業時間】通常11:30~19:00 土曜日(昼)11:30~15:00(夜)19:00~23:00 【定休日】木曜・日曜 【駐車場】なし

**11** 居酒屋 篤とく  
青森市本町2-2-15ナイトバレス1F TEL.017-776-8191

青森の懐かしい味、しょうがみそおでん。  
生姜味噌おでんの発祥店舗。長時間煮込み味は昔のまま、しょうがみそのバランス抜群。ビール・酒・焼酎のつまみに最高です。  
【具】大角天・角こんにゃく

【営業時間】17:00~0:00 【定休日】日曜・祝日 【駐車場】なし 【座席数】21席

**12** 旬亭 浜まち  
青森市本町2-6-13 TEL.017-723-0480

伝承してゆく逸品!生姜みそおでん。  
出会いに、真心込めて、暖かい雰囲気とおもてなし。四季折々の海の幸・山の幸・青森の豊かな恵み真心料理を提供。よく来たね!  
【具】こんにゃく・大角天・ちくわ

【営業時間】17:00~23:00 【駐車場】なし 【座席数】48席 【定休日】不定休

**13** at home 赤いたすき  
青森市本町2-10-19/バックビル2F TEL.017-775-8013

昔ながらの味噌おでん。  
子供のころから食べていた、コンニャクと大角天だけのシンプルなおでんです。  
【具】角こんにゃく・大角天

【営業時間】17:00~0:00 【定休日】日曜 【駐車場】なし 【座席数】18席

**14** 食酒処 なら屋  
青森市本町2-11-18 TEL.017-776-1919

18年のダシの味と生姜味噌で美味しさ2倍!  
濃厚なダシの色…食すと意外にあっさり!生姜味噌を絡めると美味しさ2倍!四季折々の新鮮な海と山の幸も提供しています!!  
【具】大根・大角天・玉子・ちくわ・こんにゃく・竹の子・つぶ

【営業時間】17:00~1:00(日・祝17:00~22:00) 【定休日】不定休 【駐車場】なし 【座席数】20席

**15** 横丁  
青森市古川1-13-6 TEL.017-722-7882

老舗の居酒屋で青森を味わおう!  
\*旬の肴に串焼。そしておでん。締めは信州・戸隠のそばをどうぞ。落ち着いた店内でごゆっくりおくらして下さい。  
【具】大角天・ちくわ・こんにゃく・豆腐  
※提供期間：7月~9月まで

【営業時間】17:00~22:00 【定休日】日曜・祝祭日 【駐車場】なし 【座席数】25席

**16** カヤ野  
青森市横内字八重築62(豊野高原) TEL.017-738-6321

八甲田の自然の中で食べるみそおでんは絶品!  
昭和30年代から八甲田名物の生姜みそおでんとしてお客様に喜んで頂いております。自然を満喫しながらの味は格別です!!  
【具】こんにゃく・かまぼこ・焼ちくわ・ごぼう天・玉子・大根  
【特】つぶ・ホタテ ※提供期間：4月下旬~11月上旬

【営業時間】8:30~17:00 【定休日】4月下旬~11月上旬の期間中無休 【駐車場】多数 【座席数】49席

**17** 萱野茶屋 かやのちゃや(酸ヶ湯温泉直営店)  
青森市横内字八重築62(豊野高原) TEL.017-738-2428

元祖しょうが味噌おでん!! 酸ヶ湯萱野おでん。  
八甲田で育まれたネマガリダケとこんにゃく、魚だんごをブナの伏流水でじっくりと煮込み、特製のしょうが味噌だれで仕上げました。  
【具】筍(ネマガリダケ)・魚だんご・こんにゃく  
※提供期間：4月1日~11月上旬

【営業時間】8:15~17:00 【定休日】4月1日~11月上旬の期間中無休 【駐車場】多数

**18** 酸ヶ湯温泉(売店)  
青森市八甲田山1 TEL.017-738-6003

元祖しょうが味噌おでん!! 酸ヶ湯萱野おでん。  
八甲田で育まれたネマガリダケとこんにゃく、魚だんごをブナの伏流水でじっくりと煮込み、特製のしょうが味噌だれで仕上げました。  
【具】筍(ネマガリダケ)・魚だんご・こんにゃく

【営業時間】7:00~20:00 【定休日】年中無休 【駐車場】250台

**具材販売店**  
生姜味噌おでんを我が家の味で楽しもう!!

**A** 味勢(中三 地下2F)  
青森市新町1-7-1 TEL.017-776-5065

ほっと、ふーっと、じんわりと。  
生姜味噌をひきたてるため、あえてシンプルな具材を扱っております。さらに手作りの大角天は代々受け継がれた自慢の逸品です。  
【駐車場】144台 【営業時間】10:00~19:30 【定休日】年中無休

**B** あおもり北彩館 新青森駅  
青森市大字石江字高間140-2 JR新青森駅1階 あおもり旬味館内 TEL.017-752-6161

自然に恵まれた青森からの産直ショップ  
青森の玄関口新青森駅1階の「旬味館」の一角を占める青森県内のお土産、食の逸品を一同に集めたいわば産直ショップ。  
おでん2種  
【駐車場】JR新青森駅駐車場 【営業時間】9:00~20:00 【定休日】年中無休

《青森おでんの会推奨》  
こだわり具材

**大角天**  
青森の天ぷらからまぼこ「大角天」は、青森生姜味噌おでんに欠かせない具材の一つ。昔ながらの味にとことんこだわりました。  
●大角天/内容量:3枚入り  
(有)丸高 高橋蒲鉦店  
■青森市戸山字荒井18 ■TEL.017-742-1744

**青森生姜味噌おでん**  
生姜味噌おでんをパック詰めしました。温めて生姜味噌をかけてお召し上がり下さい。そのままでも美味しく召し上がれます。  
●内容量:各200g  
(有)丸高 高橋蒲鉦店  
■青森市戸山字荒井18 ■TEL.017-742-1744

**割烹おでん**  
じっくりと時間をかけた出汁と丁寧に作った8種類のおでん種。青森名物「生姜味噌」をつけダレに、今夜は熱々のおでんをどうぞ  
●大根/海老しんじょう推直刺込/玉子半月揚げ/長いはんぺん/五目せんぢやく/野菜たっぷり鶏挽肉せ/こんにゃく/ポタンちくわ●内容量:おでん675g 生姜味噌25g  
カネセ高橋かまぼこ店  
■青森市本町5丁目7-15 ■TEL.017-734-0610

**焼ちくわ**  
石臼で丹念に練り上げ、ポタンの花びらのような焼き目をつけた最高級の竹輪です。  
●焼ちくわ1本入/内容量:100g/希望小売価格:185円(税別)  
●焼ちくわ2本入/内容量:90g×2/希望小売価格:255円(税別)  
(株)丸石 沼田商店  
■青森市青柳2-12-10 ■TEL.050-3785-3945

**青森おでん生姜味噌**  
本場青森の味噌にすりおろしたしょうがを加えたおでんに良く合うしょうが味噌です。  
●スタンドパック/内容量:120g/希望小売価格:200円(税別)  
かねざ(株)  
■青森市浪岡大字高屋数字野尻97-22 ■TEL.0172-69-1411

**生姜味噌だれ標準レシピ**  
青森生姜味噌おでんは、「生姜をすりおろした味噌だれ」で召しあがっていただきます。具材とその調理方法は特に定めておりませんが、豊かな青森の食材と生姜味噌の風味を活かした「青森生姜味噌おでん」をお楽しみください。

味噌(津軽味噌がベスト)	125g
生姜	50g
酒	1/2カップ
だし汁	1/2カップ
みりん	1/2カップ
砂糖	※砂糖はお好みで増減してください 大さじ2

- 鍋に酒を入れて火にかけて、煮切ってアルコールをとばす。
- 鍋に味噌・みりん・だし汁を加え、かき混ぜながら沸騰するまで火にかける。沸騰したら火を止め、10分ほど冷ましあら熱をとる。
- 砂糖とよく洗った生姜を皮付きのまますりおろし、鍋に加えて完成。

※この標準レシピは、昔ながらの生姜味噌だれのもので、生姜の食感と風味を楽しんでいただくことを最優先にしております。お作りになる際は、味をみながら生姜の量を減したり、砂糖など他の調味料を加えるなどしてお好みで調整ください。