

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
わいー めーどー しょうが味噌おでん
ほっと、ふーと、じんわりと

こんにやく 大根 大角天 たまご つぶ貝 焼うぐわ
わいー めーどー しょうが味噌おでん
ほっと、ふーと、じんわりと

わいー 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
わいー めーどー しょうが味噌おでん
ほっと、ふーと、じんわりと

こんにやく 大根 大角天 たまご つぶ貝 焼うぐわ
わいー 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
わいー めーどー しょうが味噌おでん
ほっと、ふーと、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
わいー めーどー しょうが味噌おでん
ほっと、ふーと、じんわりと

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、
ふーと、
じんわりと。

あおもり
生姜味噌だれ

おでん
MAP

青森おでんの会
会員の店

青森おでんの会
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令和4年11月現在のものです。 2022改訂版

おでんMAP

青森おでんの会会員のお店紹介

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、結びこんぶ、ちくわ、たまご、大根

【営業時間】昼10:30～15:00/夜17:00～20:30
【定休日】日曜 【駐車場】7台 【座席数】100席



2 くどうラーメン

青森市新町1-14-14 TEL.017-722-6905

令和元年10月25日、移転オープン致しました。

昭和23年創業、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】(不定休有り)
【駐車場】3台 【座席数】25席



3 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】朝8:00～9:00/昼10:30～13:30/夜16:00～19:00
【定休日】月曜 【駐車場】なし 【座席数】40席



4 海鮮居酒屋 海鮮組

青森市橋本1-2-15 TEL.017-773-2135

店頭的大型生け簀が目印。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→**2,600円**

【具】こんにゃく、大角天、ちくわ、たまご、大根、小結しらたき

【営業時間】昼11:00～14:00/夜17:00～24:00 【定休日】日曜
【駐車場】5台 【座席数】1F(椅子席)25名/2F(座席)40名



5 立ち喰いそば処 津軽

青森市柳川1-2-3 駅ビルラビナ正面 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、ホタテ入りさつま揚げ

【営業時間】7:00～19:00 【定休日】木曜日
【駐車場】駅ビルラビナ駐車場(有料) 【座席数】8席(立席)



6 峠の茶店 六花(りっか)

青森市霊谷山吹32-89 TEL.017-728-0021

ドライブ・登山・温泉のお帰りに小腹がすいたらちよっと一服

雲谷そばと手作りのあんまり甘くない大福・焼大福・からめるぶりなど軽食とおやつのお店です。おでんは串に刺したこんにゃくとかまぼこにとりとし生姜みそをかけただけの懐かしい味。一皿100円です。雲谷に来たらちよっと寄ってみてー!!

【具】こんにゃく・大角天

【営業時間】平日11:00～17:00/ランチ:11:00～14:00/土日祝10:00～18:00
【定休日】木曜日 【駐車場】5台 【座席数】20席



7 大仏そば 洗心庵

青森市大字桑原山崎45 TEL.017-726-2312(青龍寺事務所)

やさしい風味のそばが人気。

煮干、昆布、鰹の出汁が効いた素朴でやさしい風味のそばが人気。

【具】大根・ちくわ・大角天・玉子・こんにゃく・生姜味噌

※提供期間:土日祝日は通年。平日はお盆(8/13～16)と正月三カ日

【営業時間】11:30～16:30 【定休日】11月上旬～3月末日
【駐車場】400台 【座席数】16席



8 御食事処 井や

青森市西大野5-24-1 TEL.017-757-8844

比内地鶏中華そば、500円丼、さば味噌カレー、サバ味噌ラーメンが人気です。

自慢の特製スープ比内地鶏そばは「しょうゆ、しお、白湯」、500円丼「親子、ねぎとろ、唐揚げ、豚生姜焼き」の4種類。

【具】大根、玉子、ちくわ、こんにゃく、じゃがいも

【営業時間】11:00～20:00(ラストオーダー 19:30)
【定休日】なし 【駐車場】30台 【座席数】30席



9 酒菜 はつ花

青森市新町1丁目11-6 TEL.017-722-1008

一八寿しの姉妹店です。

お一人でもお気軽にお立ち寄りいただける居酒屋
青森の美味しい地酒とお料理お待ちしております。

【具】大角天・大根・玉子・ちくわ・細竹・こんにゃく・ホタテ入りかまぼこ等

【営業時間】17:00～22:00 【定休日】日曜日
【駐車場】なし 【座席数】14席



10 at home 赤いたすき

青森市本町2-10-19/ハッカビル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中心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】日曜日
【駐車場】なし 【座席数】カウンター8席、テーブル10席



11 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過ごし下さい。

【具】大角天・ちくわ・こんにゃく・豆腐

※提供期間:5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



12 カヤ野

青森市横内字八重菊62(萱野高原) 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ヨ!

【具】こんにゃく・大根・玉子・焼ちくわ・かまぼこ・つぶ・ホタテ

【季】採れたて筍(ネマガリダケ) ※提供期間:4月下旬～11月上旬

【営業時間】18:30～17:00 【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



13 萱野茶屋 かやのちゃや

(酸ケ湯温泉直営店) 青森市横内字八重菊62(萱野高原) TEL.017-738-2428

元祖しょうが味噌おでん!! 酸ケ湯萱野筍おでん。

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】8:15～15:30
【定休日】4月1日～11月上旬/水曜日定休 【駐車場】多数



14 酸ケ湯温泉(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!! 酸ケ湯萱野筍おでん。

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 あおり北彩館 新青森駅店

青森市大字石江字高岡140-2 JR新青森駅1階 あおり旬味館内 TEL.017-752-6161

自然に恵まれた青森からの産直ショッ

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。

おでん缶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



B 三浦醸造

青森市油川字大沢257 TEL. 017-788-0240

「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。

【駐車場】3台 【営業時間】9:00～18:30
【定休日】日・祝



生姜味噌だれがご家庭で楽しめる
標準レシピを公式サイトで公開中!

レシピは
こちらから

青森生姜味噌おでんは、豊かな青森の食材を“生姜をすりおろした味噌だれ”で召しあがっていただくのが大きな特徴です。そんな昔ながらの「生姜味噌だれ」の標準レシピを青森おでんの会公式サイトで公開しております。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たレシピとなっております。ぜひご家庭でお試ください。



《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 高橋蒲鉾店

■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 高橋蒲鉾店

■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」をつげダレに、今夜は熱々のおでんをどうぞ

●大根/海老しんじょう椎茸耐込/玉子半月揚げ/長いもはんぺん/五目きんちやく/野菜たっぷり鶏挽肉寄せ/こんにゃく/ボタンちくわ●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、ボ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