

白神の魚

入荷しました。

津軽西海岸、旬の魚っこ

Shirakami no Sakana

白神の魚が贈る、日本海の珍しい魚たち。

「この魚っこ食べてみへんが。」

夏

● シイラ



シイラ(鰯)

● 各種フグ

トラフグ(虎河豚)

● トビウオ



● クルマエビ

● スズメガレイ



ノドグロ(喉黒)

● ノドグロ

秋

● カジカ



カジカ(鯾)

● スミイカ

● ソウダガツオ

ウマヅラハギ(馬面刺)

● カンパチ



冬

● ウマヅラハギ

● ホウボウ



ホウボウ(魴鮒)

● マトウダイ

● オコゼ



● イシナギ

● カサゴ

マトウダイ(鰆)

春

● ドンコ



オニオコゼ(鬼虎魚)

● アカドク

● ムギマ

アカドク=イヅカサゴ(伊豆笠子)

● アブラメ



※上記の魚を中心にした珍魚を入荷の予定ですが、漁の状況により異なる魚種が入荷される場合があります。また、漁獲の季節も上記とは異なる場合もあります。(詳しくは下記まで)
※時化等の理由により、魚の入荷の無い場合が考えられます。また、店舗により仕入れのない場合もあります。ご利用の際は、直接ご利用店にお問い合わせの上で来店ください。

●期間／令和元年(2019)7月～翌3月(年中) ●時間・休／各提供店の営業時間、店休日によります ●場所／各提供店

白神の魚普及実行委員会(TEKUTEKU編集部内) ☎0172-31-2136

白神の魚

検索

f

いいね!

Facebookでいいね!してね!

白神の魚 提供店

アジア・エスニック食堂「弦や」



弘前に伝わる「清水森ナンバ」をはじめ地元の食材にこだわったアジアテイストの料理が楽しめるお店。自家栽培のエスニックハーブと自家製「ナンブラー」の香りと味わいが絶妙。

●弘前市本町76-1 ●☎0172-34-9951 ●11:30~14:00(LO13:30、月~金曜)、18:00~24:00(23:30LO、月~土曜) ●休:日曜(月曜祝日の場合営業、月曜休)

居酒屋この花



ブナコの柔らかな光が安らぎを与えるホテル内の居酒屋。和食の料理人が腕をふるう豊富なメニューに目移りしたら好きな料理が選べるオーダーバイキングがおすすめです。

●弘前市上鞆師町24-1 ホテルニューキャッスル1F ●☎0172-36-1211 ●17:30~22:00(21:30LO) ●休:月曜

おぼとみ



旬の滋味を味わってほしいというママお手製の料理はホッと肩の力をぬける、素朴だけれど温もりある津軽の家庭の味。晩酌したり、食事したり。お喋りにも花が咲きます。

●弘前市駅前町10-1 遊食館3F ●☎0172-36-3223 ●16:00~23:00 ●休:月曜 ※不定期で連休の場合あり

創作居酒屋 花よりだんご



新鮮な海の幸から愛情こめた手作り料理、品数豊富な宴会プランで学生から熟年世代まで、幅広い層から愛されています。学生も社会人も、がっつりお得に食べて、飲んで！

●弘前市中野1丁目9-14 ロフトビル1F ●☎0172-38-6737 ●17:00~翌1:00 ●休:月曜

津軽三味線ライブあいや



津軽三味線全国大会入賞者の力強い津軽三味線の音色と民謡の歌声。地元の食材にこだわった料理。目で、耳で、さらに舌でも津軽を味わえます。コースのほか単品メニューも豊富。

●弘前市富田2丁目7-3 ●☎0172-32-1529 ●17:00~22:30(LO) ●休:不定休 ※祭り期間中は休まず営業

Bar.Food 黒い月



女性スタッフだけのバーで、愛らしく細やかな心づかいが乙女心をくすぐります。ノンアルコールやハーブティ、パスタなどの軽い食事メニューもあり、世代を問わず楽しめます。

●弘前市親方町44-1 ニ幸ビル2F ●☎0172-33-7144 ●18:00~翌1:30(LO) ●休:月曜

ブナの里 白神館



世界遺産「白神山」探訪に宿泊したい温泉ホテル。白神館では白神の魚や地元の山里の幸を活用した和洋コラボメニューを提供。宿泊者に「料理長創作和洋膳」を提供しています。

●西目屋村田代字神田60-1 ●☎0172-85-3011 ●チェックイン15:00、チェックアウト10:00 ●休:年中無休

本町坂とりっこ



柔和な笑顔の店主夫婦にお酒も会話も弾みます。軽いおつまみや串もの、焼き物ほか津軽の伝統料理「津軽料理遺産」の伝承店でもあり、懐かしい津軽の味も堪能できます。

●弘前市本町85-1 明治屋グランドビル1F ●☎0172-33-4079 ●18:00~24:00 ●休:不定休

山・海畑 志乃家



地元の山・里・海の幸を活かした津軽の家庭料理に、深浦町出身の大将が一工夫、ひと手間加えておもてなし。漁師直送のお造り盛り合わせは贅沢そのものです。希少な部位がいただけるかも。

●弘前市駅前1丁目4-20 ●☎0172-33-7898 ●17:00~22:30(LO) ●休:日曜、祝日

居酒屋はな



ここは知る人ぞ知る、おいしい隠れ家。伝統の心と進取の精神を持つ料理人の技と四季折々の津軽の旬が織りなす料理はシンプルながら奥行きのある味わいと絶妙な塩梅です。

●弘前市桶屋町12 ●☎0172-36-8700 ●18:00~23:00 ●休:日曜・月曜が祝日の場合は月曜も休み、12月31日、1月1日

居酒屋やまん



津軽の食材を季節感たっぷりに。同業者やグルメな常連も集まる、通な店です。時には珍しい食材が入荷することも。事前に予約すれば、ふぐやすっぱんのコースも食べられます。

●弘前市南横町34-3 ●☎090-7327-4377 ●17:00~23:00 ●休:無休

すし・小料理 太助



粋で威勢の良い大将が自ら市場に足を運んで厳選した活き海の幸を巧みな包丁さばきで旨味を引き出します。お寿司はもちろん、一品料理にも熟練の技が隠れています。

●弘前市鍛冶町34 新橋レジャービル1F ●☎0172-35-9208 ●18:00~24:00(金・土曜は翌2:00) ●休:第1・3日曜(それ以外の休日は店内に掲示)

創作郷土料理の店 菊富士本店



北東北の良質なそば粉とかつお節を贅沢に使ったダシで味わう創作そばと郷土料理の老舗。地元食材を活用した料理をお手頃価格でいただけます。地酒も豊富に取り揃えています。

●弘前市坂本町1 ●☎0172-36-3300 ●11:00~15:00(LO)、17:00~21:30(LO) ●休:不定休

Pub Grandpa ハフ グランパ



古い英国のパブのような雰囲気、カフェや食事はもちろん、お昼から深夜までお酒が楽しめます。18時までにはハイボールをはじめ300円(税込)で飲めるお酒が充実。2Fテラス席の佇まいもおすすめ。

●弘前市土手町66-12 ●☎0172-34-9688 ●11:30~24:00 ※日曜15:00(14:30LO)まで。ただし休前日の場合は24:00まで ●休:無休(年末年始は休業)

BE-SIDE ビサイド



駅前と土手町をつなぐ遊歩道に面したカフェ & レストラン。地元食材をふんだんに使った和洋の朝定食やランチはリーズナブルなのにボリュームたっぷりです。

●弘前市駅前町7-3 プロッサムホテル弘前1F ●休:不定休 ●☎0172-32-4151 ●6:30~9:30(朝食)、12:00~14:30、17:00~21:00 ※17:00以降は要予約

ブラスリー・ル・キャッスル



本格的な洋食を開放的かつつろぎの空間で。お手頃ランチ、伝統のスイーツ、色彩豊かなディナーなど。ホテルシェフが腕をふるう上質な味わいを贅沢にリーズナブルに楽しめます。

●弘前市上鞆師町24-1 ホテルニューキャッスル1F ●☎0172-36-1211 ●11:00~21:30(21:00LO) ●休:年中無休

ミートステーション 千sen



「津軽三味線ライブあいや」の姉妹店。食事だけでも晩酌でも、仲間とわいわい集まっても、お手頃価格で心置きなく楽しめます。酒肴の定番から津軽の家庭料理、メの一品まで豊富。

●弘前市富田3丁目1-1 ●☎0172-32-3677 ●18:00~23:00 ●休:日曜

藤本鮮魚店



弘前市街の中心で昭和レトロなムードを放つ「弘前中央食品市場」。店頭には地元を中心とする新鮮な海の幸がずらり。大きな魚は半身などでも販売するほか、その場でさばいてもくれます。

●弘前市土手町85-1 (弘前中央食品市場内) ●☎0172-36-0386 ●9:00~17:00 ●休:木曜 ●白神の魚:毎週月・金曜に入荷