

奥州地産地消



こだわりの店

「<sup>まい</sup>米のおうしゅう食の黄金店」  
認定店

奥州市産食材を年間通じて50%以上使用するなどの厳しい条件をクリアしていると奥州市が認定した、まるごと奥州市を堪能できるお店です。

1 | ステーキハウス パイオニア牧場

「地元のを地元の皆様へ」をモットーにしている肉牛農家直営レストランです。メインのお肉は自家の菊地牧場で育てた奥州牛、野菜は自家菜園や近所の方々が持ちよる直売所を利用。味噌も自家産米使用の麴と水沢産の大豆を使用。お客様に安心して食べていただけるよう、生産者の顔が見え、生産現場を見学できるお店として、奥州牛の魅力を発信しています。



—— 人気メニュー ——

- ①奥州牛特選ヒレステーキ
- ②奥州牛特選サーロインステーキ
- ③パイオニアランチ

2 | 農家レストラン まだ来すた

「私たちは胆沢のものを使います。胆沢の心を伝えます。真心を大切にします。」がモットー。ご飯は、天日干し米を昔ながらの「ぬか釜(もみから燃料)」で炊いています。看板メニューの「豆太郎セット」は地元産大豆(豆腐、おからなど)を使った創作料理です。店名は方言で「また来たよ」を意味し、お客様にまた遊びに来てもらいたいという願いが込められています。



—— 人気メニュー ——

- ①豆太郎セット
- ②いさわポークの煮込み
- ③季節の野菜天ぷらセット

3 | そば処 もちた屋

地元江刺を中心に生産されたそばを、乾燥・製粉から茹で上げまでの一切を行い「手打ちそば」を提供しています。そばつゆも近所の「かあちゃん」たち自慢の自家製で、トッピングの野菜ももちろん地元産。産地・加工地がはっきりした安全・安心感に加え、香り豊かな少し太めの「田舎らしいそば」で地域の魅力を発信している農家レストランです。



—— 人気メニュー ——

- ①もりそばセット
- ②かけそばセット
- ③天ぷらそば

4 | ささ忠

銘柄牛の産地奥州市で、他に先がけて「日本の味」霜降牛すき焼き・しゃぶしゃぶを普及させた老舗です。すき焼きのタレは永年つぎ足しの秘伝のタレ。もちろんお肉は、前沢牛とささ忠特選牛(主に奥州牛)。ご来店のお客様に、全国的にも最高レベルの当市の牛肉を食べていただき、「名物に旨い物有り」で奥州市の食の魅力を伝えていきます。



—— 人気メニュー ——

- ①前沢牛特選すき焼き
- ②前沢牛特選しゃぶしゃぶ
- ③前沢牛すき焼ランチ

5 | レストラン おかわりらいむくん

JA岩手ふるさと直営の農産物直売所「産直来夢くん」に併設のレストラン。農家組合員が出荷する産直の安全安心な野菜類をはじめ、地元ブランドの前沢牛、いわて奥州牛を使ったメニューを100席の広いスペースで提供しています。ご家族、グループでぜひご利用ください。おすすめは、奥州市産のごはん、野菜のおかげが食べ放題のランチです。



—— 人気メニュー ——

- ①サラダバー付きランチ  
(メイン料理は季節によって変わります。)
- ②奥州牛ハンバーグランチ
- ③産直野菜カレー

6 | 夢の里工房 はらたい

お米でこんなにおいしいパンができます!!  
特別栽培米江刺金札米「ひとめぼれ」を自社で製粉した米粉を使用して手作りパンを焼きました。米粉ならではのもちもちとした食感と、腹もちの良さが特徴です。外側はカリッとし、中はしっとりもちり。人気No.1米ワッサンどうぞ御賞味ください。(保存は冷凍し、凍ったままオーブンで20秒焼くと美味しく召し上がれます。)



—— 人気メニュー ——

- ①クロワッサンプレーン
- ②クロワッサンチョコ
- ③各種トッピングコッペ

7 | 夢楽の味房

自家産天日干しひとめぼれ100%でつくった「だんご」です。米を蒸しそのまま練りあげる製法は、独特のこしの強い食感を生み、地元では懐かしい味ソウルフードと言ってもいいかもしれません。この「だんご」の復活を目指し、また新しい食材としての活用も提案しています。古ぼけた自宅玄関先にてお待ちしておりますのでどうぞ一度お立ち寄りください。



—— 人気メニュー ——

- ①串だんご
- ②ずんだだんご(8~10月)
- ③白だんご



## 食の黄金文化・奥州

とは…

奥州市は、古代から豊穡の地であり、現在も農林畜産物の一大生産地であります。

この魅力的で「本物」の食、それを育む自然環境、歴史、人などをさらに磨きをかけていきながら全国に発信し、奥州市の知名度を高めていこうという、奥州市の地域6次産業化の基本理念。

ここでは「黄金」を、消費者等を満足させる「本物（がある）」と意図しています。



### 生産者の顔が見えるレストラン 奥州牛の魅力発信



#### ステーキハウス パイオニア牧場

奥州市水沢区真城字中上野22-5  
☎0197-22-5555  
営業時間/11:00～14:00  
17:00～20:30(要予約)  
不定休



### 地元食材を生かした手作りの料理 ぬか釜で炊き上げたご飯は絶品



#### 農家レストラン まだ来すた

奥州市胆沢区若柳字大立目19  
☎0197-46-4241  
営業時間/  
11:00～15:30  
定休日/  
毎週月曜、第1・第3日曜日  
(1～2月は金土日のみ営業)



### 『田舎らしい』手打ちそば 地元産のソバで地域の魅力を発信



#### そば処 もちち屋

奥州市江刺区岩谷堂字五位塚697-1  
☎0197-35-3535  
営業時間/  
11:00～15:00  
定休日/年中無休



### 前沢牛とささ忠特選牛を使用 すき焼き・しゃぶしゃぶの老舗



#### ささ忠

奥州市水沢区字横町205  
☎0197-23-3621  
営業時間/  
11:30～14:00  
17:00～21:30  
定休日/日曜日



### 野菜、肉、魚もそろう産直来夢くん併設のレストラン 手作りジェラート、焼き立てパンいちご狩りも人気



#### レストラン おかわりらいむくん

奥州市水沢区真城字杉ノ下51  
☎0197-26-4141  
営業時間/  
11:00～15:00  
定休日/毎月第2水曜日



### 田んぼの中に 農家手作り米パン専門店



#### 夢の里工房 はらたい

奥州市江刺区田原字稲荷89-3  
☎0197-35-0030  
営業時間/8:00～17:00  
定休日/月曜日



### 米どころ江刺の米でつくっている 昔懐かしいうめだんご



#### 夢楽の味房

奥州市江刺区玉里字新田前433  
☎0197-36-3012  
営業日/水・土曜日  
営業時間/午前9時～  
無くなり次第終了



各サイトで食の黄金文化・奥州の  
魅力を全国に発信しています!



奥州輝かせ隊のFACEBOOK



動画「食の黄金文化・奥州」  
～The True Taste of OSHU～



奥州輝かせ隊のブログ



CM「う米(まい)!きれい田(だ)!  
行きた稲(いね)!!」



奥州市観光情報サイト  
「おうしゅう旅浪漫」  
食の黄金文化・奥州 特設サイト

お問い合わせ先

### 奥州市役所 総務企画部元気戦略室

〒023-8501岩手県奥州市水沢区大手町一丁目1番地  
TEL. 0197-24-2111(内線471)

奥州市観光  
情報サイト「おうしゅう旅浪漫」

おうしゅう旅浪漫

検索

