



全部ハズレなし！編集部がオススメする ご当地の美味しいお土産ベスト10 【岩手県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/95628/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：岩手県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

世界遺産の平泉、三陸の豊かな海に高原リゾートと多彩な魅力がある岩手県。花巻温泉をはじめ、温泉も見逃せません。ベスト10は地元菓子店の銘菓、B級グルメ、藩政時代から受け継がれてきたお菓子に海の幸と、多彩なラインアップになりました。



かもめの玉子

1,026円（9個）／販売元：さいとう製菓

しっとりとした黄味餡をカステラ生地とホワイトチョコで包んだお菓子で、三陸を代表する銘菓。三陸の大自然の中を行き交うかもめをモチーフにし、ころんとしたかわいフォルムが特徴。



盛岡冷麺

702円（2食）／販売元：びよんびよん舎

じゃがいものでんぷんと小麦粉を使った強いコシと独特の歯ざわりのある半透明の麺を、牛や鶏ベースのコクのあるスープで食べる麺料理。トッピングのキムチで辛さを調節する。



南部せんべい

胡麻・落花生各356円（12枚）／販売元：南部せんべいの巖手屋

小麦粉を原料としたせんべい。もともとは旧南部藩の非常食だったと言われている。定番は胡麻と落花生だが、他にもリングやイカをトッピングしたものなど、バリエーションはさまざま。



ごま摺り団子

500円（8個）／販売元：松栄堂

歯ざわりのよい団子の中にごまのすり蜜が入ったお菓子。噛むと、ぶにゅとした食感で、団子の中から風味豊かなすり蜜があふれ出てくる。

5



三陸海宝漬

3,600円 (350g) / 販売元：海宝漬 中村家

三陸産のあわび、いくら、めかぶの特製醤油漬。温かいご飯にのせるだけで豪華海鮮丼ができあがるほか、お酒のおつまみにもおすすめ。特に海鮮好きな方やグルメな方へのお土産にぴったり。

6



岩谷堂羊羹

岩谷堂羊羹ひとくち1,296円 (12個) / 販売元：回進堂

かつて伊達藩岩谷堂城の城下町として栄えた岩手県奥州市江刺区岩谷堂に伝わる羊羹。300年の伝統を持ち、昔ながらの製法で作られている。コシが強く、コクのあるのが特徴。

7



生うに

時価 (3,000円~4,000円程度) (150g) / 販売元：山口商店

殻からむいた生のうにを、殺菌した海水と一緒に瓶詰めしたもの。みょうばんや保存料などを使用していないので、うに本来の濃厚な味を存分に堪能できる。4月末~8月頃だけ味わえる季節の味覚。

8



小岩井農場チーズケーキ

2個セット3,456円 / 販売元：小岩井農場食品 (株)

牛乳、クリームチーズ、生クリーム、卵など小岩井ならではの厳選素材を使って熟練した職人が作るチーズケーキ。バイクドタイプ、レアタイプの他、フルーツを加えたものなどもある。

9



ベアレンビール クラシック、アルト、シュバルツ各1本
360円 (330ml) / 販売元：ベアレン醸造所

盛岡市に本社を置く地ビールメーカーのビール。設備の多くはドイツの古い醸造所から移設され、ヨーロッパの伝統的製法によりクラシックビールを造っている。

10



元祖いかせんべい

926円 (2枚×10袋) / 販売元：すがた

三陸沖で獲れたスルメ粉末とスルメの煮汁を使用した「イカのおせんべい」。じっくりと煮出したイカエキスによって、イカの香りがギュッと詰まっっていて、噛めば噛むほどイカの風味が広がる。



『関東・東北
じゃらん』
編集長 森田 拓朗

1位に選ばれた「かもめの玉子」は東日本大震災の際に避難所で無料配布されたエピソードもあって、地元で非常に愛されている銘菓。実は昭和27年生まれと歴史があり、時代に合わせて進化し続けているお菓子なんです。2位の「盛岡冷麺」は「わんこそば」「じゃじゃ麺」と合わせて「盛岡三大麺」と呼ばれています。いずれも大抵のお土産屋さんで売られていますので、三大麺を食べ比べてみるのもオススメ。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>