

47都道府県、全国の旅めしを巡る
「青森県を旅した人が選ぶ！青森県・旅めしランキング」を発表
- 旅めし第1位に輝いた津軽の郷土料理「貝焼き味噌」とは？ -

楽天株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役会長兼社長：三木谷 浩史）は、旅行予約サイト「楽天トラベル」（<http://travel.rakuten.co.jp/>）にて、青森県に宿泊したお客様に向けたアンケートを実施（※）し、回答結果を元に「青森県を旅した人が選ぶ！青森県・旅めしランキング」を発表いたしました。

「青森県を旅した人が選ぶ！青森県・旅めしランキング」

ランキングの詳細は以下 URL をご参照ください。

<http://travel.rakuten.co.jp/ranking/special/tabimeshi/aomori/>



写真：青森県津軽地方および下北地方を中心に伝わる郷土料理「貝焼き味噌」

順位	料理名	票数
1位	貝焼き味噌	95票
2位	せんべい汁	84票
3位	十和田バラ焼き	72票
4位	大間まぐろ丼	71票
5位	いちご煮	59票
6位	八戸前沖さば料理	55票
7位	生姜味噌おでん	47票
8位	のっけ丼	41票
9位	しじみラーメン	40票
10位	津軽漬（ねぶた漬）	36票
10位	味噌カレー牛乳ラーメン	36票

1位に輝いた旅めしは、青森県津軽地方および下北地方の郷土料理として知られる「貝焼き味噌」となりました。「貝焼き味噌」とは、青森名物ほたて貝の貝柱を小さく切って味噌で味付けし、卵でとじるシンプルな料理です。青森県を10回以上訪れたリピーターからの投票が約5割を占め、1度食べるとやみつきになる旅行者が続出しています。楽天トラベルのロコミ「お客様の声」には「朝食の貝焼き味噌でご飯が止まりませんでした。」「うにの貝焼き味噌美味しかったです。」など、実際に宿で提供された「貝焼き味噌」の体験を絶賛する声が多数寄せられています。

続いて、だし汁に南部せんべいを割り入れて作る八戸地方の郷土料理「せんべい汁」が2位にランクイン。ご当地B級グルメとしても名高い「せんべい汁」は、醤油ベースの出汁で煮込まれる様々な具材と煎餅の絶妙なモチモチ食感がたまらないと若者からも人気です。

3位の「十和田バラ焼き」は、牛バラ肉とタマネギのみをしょうゆタレで味付けし、鉄板で豪快に焼く料理です。現在十和田市内には「十和田バラ焼き」を提供する飲食店が80店以上あり、十和田市民のソウルフードとも言われています。

「青森県を旅した人が選ぶ！青森県・旅めしランキング」は以下URLからもご覧いただけます。

<http://travel.rakuten.co.jp/ranking/special/tabimeshi/aomori/>

【北海道編】

<http://travel.rakuten.co.jp/ranking/special/tabimeshi/hokkaido/>

次回は、秋田県編をご紹介します。

※抽出条件

【アンケート期間】2015年1月17日～1月21日

【実施方法】2013年12月31日～2014年12月31日の期間中、楽天トラベルにて青森県の宿泊施設に宿泊したお客様（青森県居住者は除く）を対象にメールアンケートを実施、投票総数1,070票の結果をもとにランキングを算出しています。

【お問い合わせ先】

楽天株式会社 トラベル事業 PRグループ(担当:五十嵐)