

岩手県久慈市特産品ガイド



自然と人が育む、
久慈市のとっておきを
お届けします。

二〇二五年
一〇月発行



白樺ゆれる 琥珀の大地 海女の国

岩手県 久慈市

北三陸

岩手県

海と山が奏でる、

三陸の宝箱

— 久慈市

久慈市は、岩手県北東部三陸海岸に位置し、東は太平洋、西は北上高地の北端部にあたる自然豊かなまちです。

美しい海岸や透明度の高い海は観光客を魅了し、NHK連続テレビ小説「あまちゃん」の舞台としても全国的に知られています。西部は白樺やレンゲツツジが群生する県立自然公園の平庭高原が有名です。

自然環境に恵まれている一方、国内最大の産出を誇る「琥珀」や岩手県北最大級のまつり「久慈秋まつり」などの地域資源にも恵まれています。

四季折々の自然と人情あふれる町並みが、訪れる人々に温かさや感動を届ける久慈市にぜひお越しください。



a. 久慈琥珀博物館 b. 三陸鉄道 c. 久慈秋まつり d. 平庭高原 e. 久慈地下水族科学館 もぐらんぴあ





久慈の名物・ウニは絶品

自然と人が育む

久慈市の

とっておき食材

三陸の豊かな海と山に恵まれた食材が豊富な久慈市。特にウニやアワビなどの海産物は全国的に評価が高く、夏には海女が素潜りで採る新鮮なウニが名物として知られており、漁港では新鮮なホヤも水揚げされ、地元ならではの郷土料理に活かされています。

また、山菜やキノコなど四季折々の山の幸も豊富に収穫され、北上高地の山間部では夏山冬里方式によって育てる地域ブランド牛「いわて山形村短角牛」が生産されています。海と山が育んだ多彩な食材は、久慈市の食文化を彩り、訪れる人々に旬の美味しさを届けています。

久慈市の食材旬カレンダー

特産品	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ウニ												
さば												
鮭												
たこ												
つぶ貝												
琥珀サーモン												
山形村短角牛												
山ぶどう												
しいたけ												

自然と伝統が育む
希少な旬の味覚

ウニ

世界有数の漁場である三陸沖は、潮の流れや豊富な森林資源によりウニのエサとなる海藻類の繁殖に最適な環境です。特に、昆布などの良質な海藻を餌に育ったウニは、濃厚なうま味ととろけるような口当たりになります。久慈市の海女は「北限の海女」として知られており、女性たちが素潜りで自らの手で獲る伝統が受け継がれています。一つひとつ丁寧に採るウニは傷がつかず、鮮度も抜群です。久慈のウニ漁は6月から8月の夏季に限られており、旬の短い限定の味覚として珍重されています。短期間だからこそ、より特別な価値を持つのです。



久慈駅構内「三陸リアス亭」名物の「うに弁当」。ウニの炊き込みご飯の上に、蒸しウニが敷き詰められている贅沢なお弁当です。販売数が限られ、開店直後に売り切れとなることもあるため、事前予約がおすすめです。

**予約がおすすめ！
幻の駅弁「うに弁当」**



北三陸のウニあれこれ



**北三陸のウニの多くは
キタムラサキウニ**

日本で食用として流通しているウニは数種類程度ですが、日本近海に生息しているだけでも約160種類はいるといわれています。北三陸のウニの多くは「キタムラサキウニ」。一番の魅力はずっしりと大きな身で、しかも崩れにくいという特徴を持っています。寿司ネタとして使われることも多いウニです。

岩手の名物「牛乳瓶入りウニ」は、鮮度を守る工夫から生まれました。獲れたてのウニを海水に浸し、牛乳瓶に詰めることで保存料を使わずに味を保ちます。とろける甘みと磯の香りをそのまま楽しめる、岩手ならではの逸品です。

**岩手県産のウニは
牛乳瓶に入っている？**



#03



冷凍うにめし

蒸し加工されたウニを使い、地域で食されてきた「うにめし」を再現しています。冷凍状態の本品を電子レンジで温めるだけの簡単な調理でプチ贅沢なごはんを楽しめます。お土産や贈り物、買い置きにもおすすめです。

●トライアンド「海ごはん浜や」

#01



甘塩うに

味のいい時期の、新鮮なキタムラサキウニと塩だけで旨味を凝縮させた「甘塩うに」。酒の肴、ご飯のお供に、おむすびに格別。お料理の格が上がります。

●株式会社 越戸商店

#04



いちご煮どうすい

ウニとアワビを贅沢に使った潮汁「いちご煮」を雑炊に仕立てました。

●株式会社小袖屋

#02



海女の磯ぞうすい

ウニ、ツブ、ホタテをふんだんに使った郷土料理「海女の磯汁煮」を風味豊かな雑炊に仕立てました。

●株式会社小袖屋

#05



海女の磯汁

北限の海女と言われる久慈の小袖海岸の海女たちが、ウニ漁の合間に冷えきった体を暖めるためにとれたての新鮮な海の幸を煮て食べていた味を再現しました。ウニ、ツブ、ホタテがかもし出す力強い潮の香りと味、海の幸を使った潮汁です。

●株式会社小袖屋

※ #01「甘塩うに」のみ久慈産ウニ使用。他 #02～05 は県外産のウニを使用しています。

世界三大漁場の宝物

三陸海の幸

久慈市沖の三陸の海は、世界三大漁場の一つとされる豊かな漁場です。親潮と黒潮が交わることでプランクトンが豊富に育ち、多彩な海の幸を育んでいます。夏には海女が素潜りで採るウニが名物で、濃厚な甘みと新鮮さは格別です。イワシ、サケといった回遊魚も水揚げされます。また、ホヤや昆布、ワカメといった海藻類も特産で、地元の食文化を支えています。久慈の海は四季折々に異なる表情を見せ、多彩な恵みを届けてくれる宝庫です。

サバ

三陸のサバは、寒流と暖流が交わる海で育つため脂がのり、身が締まって旨みが濃いのが特徴。刺身や鰯として絶品です。



サケ

三陸のサケは、身が引き締まり、脂のりと旨みのバランスが絶妙です。



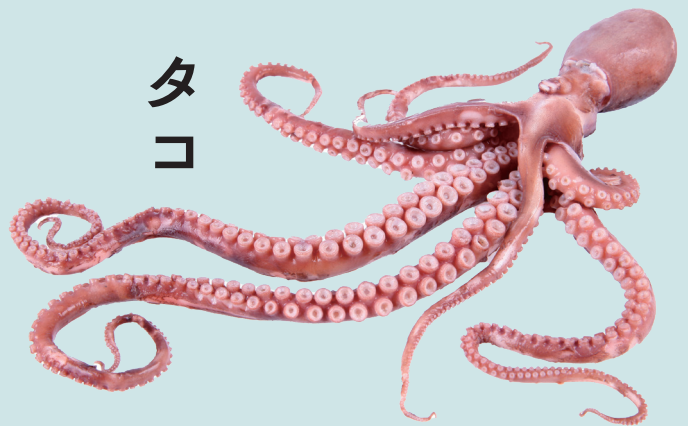
ツブ貝

三陸のツブ貝は冷たい海で育ち、コリコリとした歯ごたえと濃厚な甘みが特徴。刺身や煮付けで旨みが存分に楽しめます。



タコ

三陸のタコは荒波に揉まれて育つため身が締まり、弾力ある食感と濃厚な旨みが特徴。刺身や唐揚げで風味が際立ちます。



／ まだまだあるよ！ ／



昆布



アワビ



スルメイカ



ホヤ



ヒラメ

#08



たことんび・ 炙り×レモン風味

岩手北三陸でとれたタコの口（くち）の部分「タコとんび」を炙ってレモン風味に味付けしました。タコ一匹あたり一個しかとれない貴重な部位です。噛めば噛むほど旨味が口の中に広がります。お酒のおつまみにぴったりです。※黒い部分は固く尖っている場合がありますのでご注意ください。

●株式会社 越戸商店

#06



ゆでたこ串（3本入）

岩手県久慈市沿岸で水揚げされた、マダコを使用した「ゆでたこ串」。マダコは、しっかりとした噛み応えある食感が特長です。一つ一つ手作業で串刺しし、塩はタコのぬめり取り時のみ使用することで、低塩仕立てに仕上がっています。解凍後そのまま食べられる商品ですが、炙っても、おでんなどの具材としても重宝できます。

●西村水産

#09



三陸ホタテごはんの素

三陸の海で育ったホタテを贅沢に加え、その美味しさを余すことなく引き出した炊き込みご飯の素です。三陸の爽やかな潮風を食卓にどうぞ。

●有限会社総合農舎山形村

#07



ゆでつぶ串（3本入）

滅菌海水で茹でたツブ貝を殻から取り出し、ツブ貝特有の唾液腺を手作業で取り除くことで、シンプルな味と食感に仕上がりました。解凍してそのまま食べてもよし、炙りやおでんなどの具材としてもおすすめです。

●西村水産

#12



旨塩さば

三陸産のサバを一枚ずつ手作業で丁寧に切身にし、骨取りをしました。一夜干しにすることで、余分な水分を抜き、魚本来の旨味を引き出しました。甘塩仕立てにし、焼魚はもちろん様々なお料理にアレンジしてお召し上がりいただけます。

●有限会社 北三陸天然市場

#10



旨塩さけ

久慈産の銀鮭を一枚ずつ手作業で丁寧に切身にし、骨取りをしました。一夜干しにすることで、余分な水分を抜き、魚本来の旨味を引き出しました。甘塩仕立てにし、焼魚はもちろん様々なお料理にアレンジしてお召し上がりいただけます。

●有限会社 北三陸天然市場

#13



さんま生姜煮

旬の時期の脂の乗ったサンマ（国産）を生姜味で煮込みました。生臭みもなく骨まで柔らかく食べられます。湯煎で1分ほど温めるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

●株式会社小袖屋

#11



さば味噌煮

旬の時期の脂の乗ったサバ（国産）を定番の味噌煮に仕立てました。中身の見える安心包装で、常温で保存できます。優しい味噌味で、幅広い各世代の方にお召し上がりいただけます。

●株式会社小袖屋

#14



いわし梅煮

旬の時期の脂の乗ったイワシ（国産）を紀州産の梅肉で味付け、煮込みました。さっぱりとした味が特徴の梅煮です。湯煎で1分ほど温めるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

●株式会社小袖屋



久慈育ち琥珀サーモンは、北三陸の清らかな海と山からの豊富な湧水で育てられたブランドサーモンです。名の由来は、久慈市が国内最大の琥珀産地であること、身の美しい輝きにちなんでいます。ほどよく脂のりながらもさっぱりとした後味が特徴で、臭みが少なく刺身や寿司はもちろん、カルパッチョやムニエルなど幅広い料理に合います。低水温の環境でじっくり育つため身が引き締まり、口に広がる旨みと上品な甘みは地元ならではの味覚として高く評価されています。



#16



久慈育ち琥珀サーモン串 (3本入)

岩手県久慈市の久慈湾内で育った銀鮭・ブランド銀鮭「久慈育ち琥珀サーモン」は、脂の乗りがよく、焼き魚としても人気です。水揚げされた当日に捌き、一つ一つ手作業で骨抜きした後、串刺ししています。素材の美味しさを活かすため、調味料は使用しておりませんので、焼く直前の塩振りがおすすめです。

●西村水産

#15



久慈育ち琥珀サーモンの みそ漬け焼き

岩手県久慈市の海で育ったブランド魚「久慈育ち琥珀サーモン」。味噌にもこだわって甘味と深いコクのある甘糒味噌を使用。琥珀サーモンの旨味をより引き出して焼き上げました。

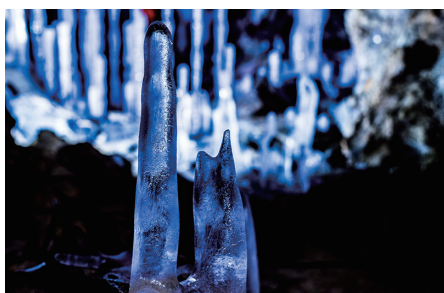
●琥珀の森レストラン「くんのこ」
【久慈琥珀株式会社】

いわてくじ 山形村短角牛

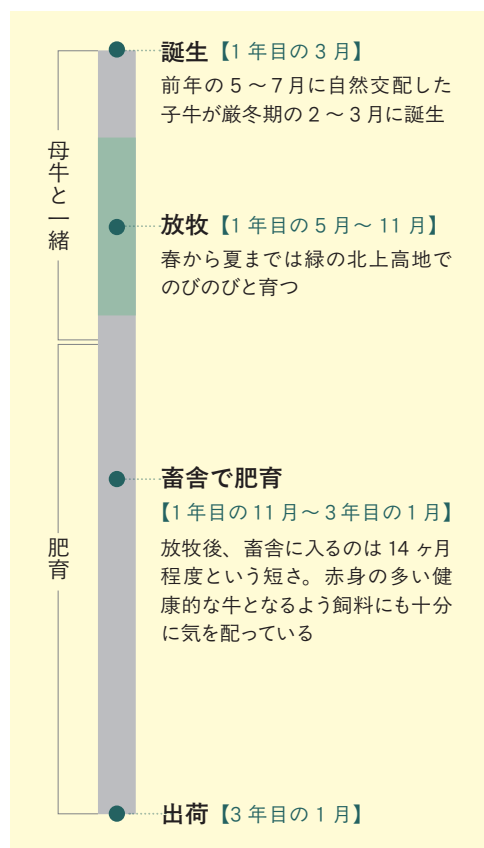
南部牛をルーツとし、日本固有の専用種として認定されている短角牛は、江戸時代に沿岸から内陸に「塩」を運ぶために活躍していました。北上高地の大自然で、夏の間は山合いの放牧地で過ごさせ、冬の間は里の牛舎で飼育する「夏山冬里」方式で育てられる、肉用牛全体のわずか1%しか流通しない貴重な品種です。肉質は低脂肪で、味の良い赤身が特徴。霜降りの多い和牛とは異なり、脂肪分が少なくヘルシーで、噛むほどに肉本来のコクと香りが広がります。

いわてくじ山形村短角牛を育む風土

久慈市山形町は北上山地に位置する内陸の高原地帯で、寒暖差の大きな気候が特徴です。冬は雪が多く厳しい寒さに包まれ、夏は冷涼で過ごしやすく、農作物の栽培や畜産に適しています。豊かな森林と清らかな水に恵まれ、四季折々の自然が色濃く感じられる地域です。この気候と風土は、山形村短角牛や山菜など地域独自の食文化を育んでいます。



いわてくじ山形村短角牛の一生



参考：いわてくじ山形村短角牛 肥育部会
<https://tankaku-hiiku.com/>

#19



山形村短角牛 中落ちカルビ 200g

山形村短角牛のカルビのカットの際に出る、あばら骨の間からとれる希少な部位で、骨の周りのお肉であるため濃厚な味わいが特徴。焼き肉や煮込みにおすすめです。

●有限会社総合農舎山形村

#17



山形村短角牛 上カルビ 200g

山形村短角牛のカルビの中から、赤身と脂のバランスが良いものを職人が厳選しカットしています。赤身の旨味と脂の甘みがあり、焼肉やカルビ丼におすすめです。

●有限会社総合農舎山形村

#20



山形村短角牛 バラスライス 200g

山形村短角牛のバラ肉を食べやすいようにスライス（4mm）。短角牛の脂は、甘みがあり料理の材料として使うと、旨味がとけ出しワンランクアップ。牛丼や肉巻き、すき焼きにおすすめです。

●有限会社総合農舎山形村

#18



山形村短角牛 赤身スライス

山形村短角牛のウデやモモ肉の味の濃い赤身部分を食べやすいようにスライス（3mm）。焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶにおすすめです。

●有限会社総合農舎山形村



まめぶ汁

まめぶ汁は山形地域の伝統食で、冠婚葬祭で食べられます。小麦粉の団子に黒砂糖やクルミを包んだ「まめぶ」をにんじんやごぼうなどの野菜や焼き豆腐とともに煮込む汁物です。甘さとしょっぱさが同居する独特の味わいが特徴で、素朴ながら滋味深い一晩として親しまれています。名前の由来は団子の形が「まりふ」に似ているからとも。地元のお母さんたちの指導のもとまめぶ作りが体験できる教室も開かれています。

久慈市の
郷土料理
その1

#23



いわて短角牛すじ肉 ごろごろカレー 180g

山形村短角牛のすじ肉を柔らかくなるまで煮込み、お肉が口の中でとろける味わいが絶品です。ちょっぴりスパイシーな、本格カレーです。

●有限会社総合農舎山形村

#21



いわて短角牛の ルーローハン 160g

山形村短角牛のバラ肉を紹興酒と生姜で風味付け、台湾風の特製たれで煮込み、角、花椒などのスパイスで味わいを引き出しています。短角牛の脂の甘みもあり、子供も食べやすいまろやかな味付け。

●有限会社総合農舎山形村

#24



短角牛100%ハンバーグ

岩手県久慈市が誇る希少性のある「いわてくじ短角牛」を使用したハンバーグです。荒びきと細びきをこだわりの比率でブレンドした、絶妙な食感と肉々しさ。焼けばあふれる短角牛の旨味と肉汁、ナツメグが香る本格的な味が楽しめます。短角牛ならではの赤身の旨味をダイレクトに味わえる一品です。

●有限会社グリーンモータープール
／ HIBIKI SHOKUDO

#22



短角牛100%ハンバーグ 120g

山形村短角牛の味の濃い部位を選び、少し粗く挽き肉にすることにより、お肉本来の食感と味を感じられように工夫しています。また、有機減農薬栽培の農産物を用い、食品添加物を一切使用しない作り方をしています。

●有限会社総合農舎山形村



いちご煮

ウニとアワビを椀に盛った贅沢な潮汁「いちご煮」は岩手県沿岸北部や青森県沿岸で冠婚葬祭の「ハレ」の日に食べられる郷土食です。ウニとアワビを塩味の澄んだ汁で仕立てた贅沢な吸い物で、椀の中でオレンジ色のウニが野いちごのように見えることから名付けられました。磯の香り豊かで上品な味わいが特徴です。ホタテやワカメなどを入れ、磯汁として楽しむ地域もあります。

column
久慈市の
郷土料理
その2

#27



いわて短角牛厚切り ビーフシチュー 220g

山形村短角牛のお肉を使用した特製ビーフシチュー。久慈広域産の山ぶどうソースで煮込み、さわやかな酸味が、短角牛の旨味を際立たせます。

●有限会社総合農舎山形村

#25



短角牛のもちもち カレードーナツ

短角牛肉を使ったカレーはスパイスの効いた香りと深みのある味わい。そのカレーをもちもちとしたドーナツ生地に包み込むことで甘さとスパイシーさの絶妙なバランスが楽しめる逸品です。

●有限会社グリーンモータープール
／ HIBIKI SHOKUDO

#28



いわて短角牛と折爪三元豚・ 佐助の濃厚ミートソース

山形村短角牛のすじ肉と二戸市産の佐助豚を超粗挽き肉で使用することにより、お肉の触感和味を感じられるようにした濃厚ミートソース。

●有限会社総合農舎山形村

#26



短角牛のハヤシライス

岩手県産短角牛をたっぷり使い、くんのこオリジナルの作り方でじっくり時間をかけて仕込んでいます。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」
【久慈琥珀株式会社】

#29



いわて短角牛ごはんの素

北上高地の山の中、緑の牧場で育った短角牛の粗びき肉をたっぷり使った炊き込みご飯の素です。短角牛の旨味がごはんにしっかりと炊き込まれほっこりとした旨味溢れる美味しさをお楽しみください。

●有限会社総合農舎山形村



菜彩鶏

菜彩鶏は、岩手県の『十文字チキンカンパニー』が育てる銘柄鶏。全飼育期間において抗生物質を使用せず、飼料の工夫により、臭みを低減し、ビタミンEを強化配合した鶏肉に仕上げています。

うに

三陸海の幸

琥珀サーモン

山形村短角牛

菜彩鶏

酒の肴

日本酒

山の木ぶどう

黒豆

お菓子

#31

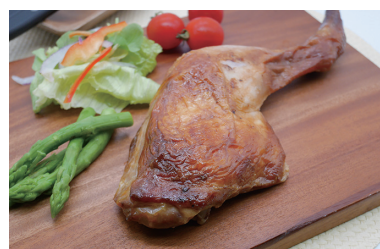


ローストディナーレッグ ハーブソルト

若鶏の製造量日本一の十文字チキンカンパニー久慈工場から「菜彩鶏」を新鮮直仕入れ。360gのビックレッグを「ハーブソルト」味に仕上げました。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」
【久慈琥珀株式会社】

#30



ローストディナーレッグ 甘糍みそ

若鶏の製造量日本一の十文字チキンカンパニー久慈工場から「菜彩鶏」を新鮮直仕入れ。360gのビックレッグを「甘糍みそ」味に仕上げました。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」
【久慈琥珀株式会社】

#32



ローストディナーレッグ スパイシーレモン

若鶏の製造量日本一の十文字チキンカンパニー久慈工場から「菜彩鶏」を新鮮直仕入れ。360gのビックレッグを「スパイシーレモン」味に仕上げました。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」【久慈琥珀株式会社】

酒の肴



#35



さんピック-北三陸山菜ピクルス-

採れたてのウドとウリイを使用したピクルスです。天然真昆布や三陸あわびたけ、ドライトマトの旨みを生かし、酸味を抑えたマイルドな味に仕上げました。

●合同会社プロダクション未知カンパニー

#33



白樺のめぐみ しいたけ佃煮

白樺の樹液を使用し、久慈産のしいたけにこだわり、贅沢に仕上げた、甘辛くもやさしい味わいの逸品です。久慈翔北高校の生徒と共同開発商品。

●合同会社プロダクション未知カンパニー

#36



南部福来豚使用くじホルモン鍋

久慈地方の大自然で育まれた南部福来豚のホルモンを手作業で加工し、秘伝のタレで漬け込みました。お好みの具材を入れてお召し上がりください。

●株式会社オフィス COEUR【焼肉冷麺福次郎】

#34



酒粕風味西京みそ漬け福来豚

当店秘伝の酒粕風味みそ漬けに漬け込んだ一品。ブランドポーク南部福来豚は、こだわりの配合飼料と衛生環境で健康・元気に育てられたブランドポークです。

●竹の露

#37



味付け鶏串 盛合せ 5 本セット (醤油だれ) (塩だれ)

厳選した素材の中から安全で美味しい食材を使用し、県内の当社直営工場にて製造している「本格やきとり」です。

●株式会社 吉成食品

日本酒



#40



#39



#38

#40 純米大吟醸 福来 720ml

精米歩合 50%で雑味のないクリアな味わいは保ちつつ「吟ぎんが」が持つ本来の旨みやふくよかさがあっても重すぎず、幅広い料理に寄り添える懐の深さが魅力の純米大吟醸です。

#38 大吟醸 福来 720ml

酒造好適米最高峰の兵庫県産山田錦を贅沢に40%まで磨き上げ、吟醸造りで醸した極上酒です。吟醸の華やかさと上品さを兼ね備えつつ、食事との相性も良いバランスのとれた大吟醸です。

#39 特別純米酒 福来 720ml

米本来のふくよかな旨みと穏やかで心地よい香りで、冷やして飲めばキレが冴え、常温では米の旨みがより一層引き立ちます。どんな料理とも相性が良く、毎日の晩酌にもおすすめです。

久慈市の酒造「福来」は、地域に根差した伝統の蔵元で、岩手県産を含む国内の厳選した酒米と、澄んだ水を用いて酒造りを行っています。寒冷な気候を活かした低温発酵により、すっきりとした飲み口と米の旨みを引き出すのが特徴です。食中酒として料理との相性が良く、特に三陸の魚介や郷土料理と合わせると互いの味を引き立てます。地元の人々に愛されるとともに、久慈の風土を映し出す銘酒として親しまれています。

#41 福来自慢の吟醸酒（大吟醸、純米大吟醸、純米吟醸）をセットにした 呑み比べセット

#42 米の旨みや甘みがしっかりと感じられる、ふわっと香りとろりとまろやかな口当たり にごり酒 福来 300ml

#43 ちょい飲みにぴったり！「福」を呼ぶ縁起の良いデザイン 上撰 福来 カップ 180ml

#43



#42



#41



#47



#46



#45



#44

#46 特別純米酒 北限の海女 720ml

NHK 連続テレビ小説「あまちゃん」の放送を記念して作られた、特別純米酒「北限の海女」ラベルの商品です。

#44 大吟醸 原酒 福来 しずく酒 720ml

醪を酒袋に入れてつるしてから、自然に滴り落ちる雫だけを斗瓶に集めた「袋つり」のお酒です。お酒本来の香りと味わいが凝縮された「福来の究極の一品」です。数量限定品となります。

#47 リキュール 山ぶどう酒 720ml

日本一の生産量を誇る久慈地域の野田村産山ぶどうを使用。凝縮された味、強い酸味と渋みをリキュール用に造った甘い日本酒でバランスよくブレンドした、味わい深い飲みやすいリキュールに仕上げました。お酒が苦手な方にもご好評です。

#45 特別純米酒 福来 ひやおろし 720ml

熟成によって引き出されたふくよかで豊かな旨みの一本です。冷やしても美味しいですが、常温に近づけることでより一層その奥深い味わいを感じられます。秋～春頃の季節限定商品です。

＼ におすすめ！ ／

#48



サムライギー 濁り煮干 生麺 2 食入り

久慈市の煮干しラーメン店【サムライギー】の人気ナンバーワンメニュー『濁り煮干し』を袋麺にしてお届けいたします。大量の煮干しと鶏からとったダブルスープ、麺も含めお店の味を再現した一杯をご賞味くださいませ。

●株式会社 吉成食品

山ぶどう

久慈市の「山ぶどう」は、北三陸の厳しい自然が育む特産品で、強い酸味と豊富なポリフェノールを含むのが特徴です。寒暖差の大きい山間部で育つことで実が引き締まり、濃厚な味わいと栄養価の高さを兼ね備えています。古くから滋養強壮や健康維持に良いとされ、地域では薬用的にも親しまれてきました。近年ではジュースやワイン、ジャムなどに加工され、健康志向の消費者から注目を集めています。自然の力をたっぷり蓄えた久慈市ならではの山の恵みです。



#51 みつ入きぶどう

「山のきぶどう」にアカシア蜜を10%加えた果汁90%飲料です。爽やかな酸味とキレのある味わいに、クセがなく品の良い甘さのアカシア蜜がマッチして、それぞれのおいしさが引き立つジュースに仕上がりました。お子様からご年配の方まで、どなたにも喜んでいただけるやさしい味わいです。



#49 山のきぶどう

県内産の山ぶどうを丁寧に搾り、糖類・香料・保存料などを一切加えずジュースにしました。山ぶどうならではの芳醇な香り、爽やかな酸味とすっきりキレのある味わい。果汁を三年間真空熟成させるオリジナル製法で雑味を取り除き、山ぶどう本来のおいしさを引き出しました。



#52 完熟山のきぶどう

収穫時期を一ヶ月遅らせ完熟した実だけを使い、三年真空熟成製法でさらにまろやかでコクのある味わいに仕上げました。糖類ほか添加物不使用。糖度17度以上のナチュラルな甘みは、酸味の苦手な方や人工的な甘さが苦手な方にぴったりです。



#50 季(みのり)

山ぶどうの一種である「V. アムレンシス種」の果汁100%ジュースです。軽い渋みと爽やかな酸味、軽い後口が特徴です。シーズンごとの味わいの変化も楽しみの一つです。

#55



きぶどうジャム 140g

山ぶどうの独特の深いコクと旨味を味わっていただけるジャムです。果実を皮ごと煮込み裏ごししたピューレに種子島産中双糖をミックス。糖度を45度以下に抑えて山ぶどう本来のキレの良い酸味を生かしました。

●株式会社 佐幸本店

#53



山ぶどうWチーズケーキ

1層目に「スフレチーズ」、2層目に2種類のクリームチーズを使用した、さわやか「レアチーズ」です。そのWチーズケーキの中層と表面に岩手県産「山ぶどう」のナチュラルな酸味のソースを織り込みました。

●有限会社 沢菊

#56



山ぶどうゼリー

岩手県の名産である山ぶどうを使用した寒天ゼリーです。ほどよい酸味と山ぶどうの香りをお楽しみいただけます。

●有限会社 竹屋製菓

#54



山ぶどうみるく

上質な「白小豆」を使用して練り上げた「ミルク餡」で岩手特産「山ぶどう」のジャムを包み、しっとりと焼き上げました。

●有限会社 沢菊

#57



山ぶどう生ワッフル

岩手県産「山ぶどう」と「フレッシュチーズ」、「生クリーム」を合わせた特製「山ぶどうクリーム」をたっぷりサンドした、ふわふわワッフルです。しっかり解凍してふんわり召し上がるのももちろん、半解凍でアイスワッフルで召し上がるのもおすすめです。

●有限会社 沢菊

久慈市は夏でも「ヤマセ」と呼ばれる北東からの冷たく湿った空気が入り込み、年間を通じて昼夜の寒暖差がある気候が、黒豆の甘みや甘みを引き出します。

黒豆

#60



黒豆どら焼き

滑らかなこしあんに、柔らかく炊いた黒豆をたっぷり挟みこんだ「黒豆どら焼き」。黒豆の深い味わいをお楽しみ頂ける一品です。

●有限会社 竹屋製菓

#58



黒豆ゼリー

岩手県産黒豆の煮汁を使用して作った、蜂蜜入り寒天ゼリーです。食べごたえのある煮豆と、蜂蜜の優しい甘みをお楽しみください。

●有限会社 竹屋製菓

#61



黒豆甘なっとう

岩手県産黒豆を使用した甘さ控えめの甘なっとうです。黒豆そのものの味と香りが生きています。

●有限会社 竹屋製菓

#59



黒豆茶

岩手県産の黒豆の実で作った黒豆茶です。深入りの香ばしい香りとさわやかな風味をお楽しみください。

●有限会社 竹屋製菓

うに

三陸海の幸

琥珀サーモン

山形村短角牛

菜彩鶏

酒の肴

日本酒

山の木ぶどう

黒豆

お菓子

見つけた！ 久慈のシン名物

久慈に新しい魅力が誕生。
地元の素材と工夫が光る、未来の名物
「久慈のシン名物」をご紹介します。

#64



ぼこたん

久慈地域で生産されたナラ木炭を活用し、独自に開発した商品です。特許製法により、従来の木炭より燃焼ピーク時までの時間が早く、かつ着火の煩わしさを解消した着火性能に優れた商品です。

●株式会社ぼこたん

#65



久慈のバラの紅茶

自家農園で育ったダマスクローズをブレンドした紅茶です。紅茶を入れた瞬間から薔薇の香りがいっぱいに広がります。

●フォレストキッチン

#62



黒豆ケーキ

岩手県内産（特に岩手県北部）の良質な黒豆・小麦・よつ葉バターを主原料としたケーキで、ふっくら柔らかく炊かれた黒豆の風味がしっとりとした生地にマッチし、日本茶やコーヒー、紅茶などにも相性ぴったりです。

●有限会社 竹屋製菓

#63



黒豆のしっとり チーズケーキ

さっくりクッキー生地と、ふっくら黒豆、しっとりチーズケーキが織りなす三位一体の美味しさです。黒豆のやさしい甘さとクリーミーなチーズのkokoroが絶妙にマッチ。地元食材の魅力をぎゅっと詰め込んだこだわりスイーツです。

●有限会社グリーンモータープール
／ HIBIKI SHOKUDO



お菓子

う
に

三
陸
海
の
幸

琥
珀
サ
ー
モ
ン

山
形
村
短
角
牛

葉
彩
鶏

酒
の
肴

日
本
酒

山
の
木
ぶ
どう

黒
豆

お
菓
子

#66



ぶすのこぶ

岩手県久慈溪流に伝わるアイヌの伝説から生まれたお菓子です。あずきを一昼夜、糖蜜にねかせ、じっくりと炊き上げた粒餡に特製バター時雨種をまぶし高温でさっと焼き上げました。

●有限会社 沢菊

#69



北かぼちゃ

国産かぼちゃを蒸し上げ、白餡と合わせ作った特製カボチャ餡をかぼちゃペーストを混ぜ込んだ生地で包み、しっとりと焼き上げた、かぼちゃカップケーキです。

●有限会社 沢菊

#67



ぶすのこぶ ごまあずき

じっくり炊き上げた粒あんに、シットリと香ばしい黒胡麻を混ぜ合わせ、特製バター時雨種をまぶし、高温で焼き上げた北の風土かなでる銘菓です。

●有限会社 沢菊

#70



海女の塩どら

当地方、野田村産手作り製法の「野田塩」を使用した「海女の塩どら」。甘さ控えめの粒あんと天然塩は相性抜群です。

●有限会社 竹屋製菓

#68



大豆き甘なっとう

岩手県産大豆を使用した甘さ控えめの甘なっとうです。大豆の優しい甘みが生まれています。

●有限会社 竹屋製菓

#73



ぎゅっとほしいも

北三陸の潮風にあたり育った久慈市産のべにはるかを使用。ねっとりとした食感を出すための、最適な温度と湿度で乾燥させました。少し大きめのサイズ感でも、きれいなこはく色の見た目が食欲をそそり、適度な甘さで食べやすく仕上げています。

●合同会社 mam's hug

#71



ぎゅっとちっちゃいも

北三陸の潮風にあたり育った久慈市産のべにはるかを使用。一口サイズに切った焼き芋を真空個包装しました。蜜がたっぷりの焼き芋でも、手を汚さず食べられます。食べたいときに食べたい分だけ。シェアして食べてもおすすめです。

●合同会社 mam's hug

#74



ブルーベリーケーキ

岩手県産ブルーベリー果実をたっぷり使ったパウンドケーキです。北海道産のバター・砂糖、青森県産の卵を使用し、保存料等の添加物不使用です。

●有限会社 竹屋製菓

#72



ブルーベリーゼリー

岩手産のブルーベリーの果汁をたっぷり使用し、大粒の果実を加えた寒天ゼリーです。

●有限会社 竹屋製菓

#75



ティラノボーロ

岩手県産グルテンフリーの米粉と佐幸本店の山の木ぶどうでクッキーを作りました。久慈市で発見された恐竜化石にちなみ、恐竜の卵をイメージして作ったさくほろクッキーです。ティータイムにコーヒーとご一緒にいかがでしょうか。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」【久慈琥珀株式会社】

ふるさと納税で久慈市にエールを！

ふるさと納税制度は寄付金を通じて
「ふるさとを応援したい」「ふるさとのために何かしたい」
という想いを届けていただく制度です。
久慈市で生まれ育った方、久慈市にゆかりのある方をはじめとする、
久慈を「心のふるさと」と思っていたただける皆さまのエールを
市のまちづくりに活用させていただきます。

久慈市は、ふるさと納税寄付金の適正な募集に係る基準に適合する団体として総務大臣の指定を受けております。

寄付の使い道

くじの魅力発信
プロジェクト



日本一の地域づくり
プロジェクト



安心・安全のまち
プロジェクト



みんなに愛されるマイバス・
マイレールプロジェクト



安心できる医療福祉のまち
プロジェクト



出愛いと地元愛の育み
プロジェクト



魅力ある仕事起し
プロジェクト



久慈市に委任



お申し込みは各ふるさと納税サイトをご利用ください
詳細は久慈市ふるさと納税ページでご確認ください



お問い合わせ

一般社団法人久慈市観光物産協会 〒028-0056 岩手県久慈市中町二丁目5番6 Tel：0194-53-9311
久慈市総合政策部政策推進課 〒028-8030 岩手県久慈市川崎町1番1号 Tel：0194-52-2115