

お店によって作り方が様々。
さあ、食べくらべに行ってみよう~!!

取り扱い店とメニューの紹介

三沢 ほっき丼

三沢産のほっき貝を
三沢産の調味料で

1 **寿司・割烹 福水**
『ほっき丼』 **¥1,000**

三沢産の長芋・ごぼうを使い、トロトロほっきがツルリ。サラサラ食べられます。しゃぶしゃぶ・陶板・刺身でも。
☎0176-53-8167 中央町2-3-7 11:30~13:30/16:30~22:00 定休日/日曜日

2 **和風石焼 ふく田**
『ほっき丼』 **¥1,100**

※自家製ぽん酢が付きます。
石の器で焼いたおこげ飯の上に、ほっき貝・きのこ・ごぼう・せり菜をのせました。2杯目はわさび・ポン酢で。ほっき貝刺しもあります。
☎0176-53-1492 幸町1-7-5 11:30~14:00/17:00~23:00(土曜は夜のみ) 定休日/日曜・祝日

3 **喜久寿司**
『ほっき丼』 **¥1,080**

すし飯の上に長いものつろろを乗せ、炙ったほっき貝と生のほっき貝、自家製ほっき味噌を盛り付けました。(昼のみ提供) ほっき貝の刺身もあります。
☎0176-53-3476 中央町2-11-2 11:30~14:30 定休日/不定休

4 **彩食酒楽 松喜**
『ほっき丼定食』 **¥1,080**

ほっき貝のバター炒め(醤油味と味噌味の2種)です。毎週土曜日は「ホッキづくし(ほっき貝の刺身・酢の物・茶碗蒸し・ほっきみそなど9品)」を提供(要予約)。
☎0176-52-5748 中央町2-1-1三沢シティホテル内 11:30~14:00 定休日/日曜日・祝日

5 **道の駅 くれ馬ぱ〜く**
『ほっき丼』 **¥1,000**

軽く湯通したほっき貝の剥き身にワサビを溶かした特製タレをかけました。ほっき貝のうまみをしっかり味わえます。
☎0176-59-2711 谷地頭4-298-652 10:00~16:00 休業日/12月31日・1月1日

6 **鮪道楽 一八**
『北寄丼』 **¥1,000**

軽くゆでたほっき貝とあぶったほっき貝が半分づつ2種類の味を楽しめます。北寄貝焼き、北寄みそ、北寄天ぷらなどもあります。
☎0176-53-1118 幸町1-8-5 17:00~23:00 定休日/月曜日

7 **北龍堂**
『ほっき丼』 **¥900**

ほっき貝から抽出したエキスと3種混合だしによるタレを使用し、ほっき貝を豊富に使った玉子とじ丼です。
☎0176-53-2779 桜町2-11-20 11:00~17:00 定休日/日曜日・祝日

8 **酒楽食彩 和がや**
『石焼ほっきビビンバ 和風仕立て』 **¥980**

石焼きご飯に三沢産野菜のナムルをのせ、高菜漬物、ほっき貝を盛り付けました。ほっき出汁スープをかけてお召し上がりください。ほっき料理多数用意しております。
☎0176-50-1558 中央町1-6-17 17:00~24:00 休業日/なし

9 **鮪ダイニング ほうらい**
『石焼き北寄丼』 **¥1,000**

熱した石焼の器にしゃりとかんぴょう、ほっき貝をのせました。卵を入れ、かき混ぜながらお召し上がりください。ほっき貝のしゃぶしゃぶ、刺身もあります。
☎0176-57-3454 中央町2-5-36小向製菓ビル1F 17:00~23:00 定休日/日曜日(日・月連休の場合は月曜日)

10 **ヨッテマレ酒場 星野リゾート 青森屋**
『生ホッキ丼』 **¥1,200**

生のほっき貝を特製のたれに漬け込み、きざみのり、かり、とろろ、野菜菜をちらしたご飯の上にのせました。(昼のみ提供※無くなり次第終了)
☎0176-51-1116 古間木山56 12:00~15:00(ラストオーダー14:30) 定休日/なし

11 **居酒屋 いっぽう**
『みさわホッキ丼』 **¥1,080**

甘辛の醤油だれでサッと炒め、溶かしバターで香り付けました。三沢産野菜やお好みで南蛮みそもどうぞ。ほっき刺、貝焼、バター焼きなどもあります。
☎0176-57-4616 中央町1-2-13 17:00~24:00 定休日/日曜日(日・月連休の場合は月)

12 **炭火焼肉 炙庵**
『三沢ほっき丼』 **¥1,080**

刻みのりとタレをかけたご飯の上に塩・こしょうで味付けしたほっき貝をのせました。ビビンバのように混ぜてお召し上がりください。ほっき貝バター焼き、ほっき貝味噌焼きもあります。
☎0176-53-1155 中央町4-11-17 17:00~23:30 定休日/水曜日(祝日の場合は翌日)

13 **はまなす食堂**
『ほっき丼』 **¥1,000**

玉子丼の上にサッと塩ゆでしたほっき貝をのせました。ヒモと貝柱のネギ味噌を小鉢に添えて。
☎0176-54-2892 鹿中1-527-1 11:00~15:00 定休日/日曜日

14 **お食事処 おおせっか**
『ほっき丼』 **¥900**

ほっき貝と厳選した地場産野菜を特製胡麻味噌で炒めました。ほっきあんかけチャーハン、ミニほっき丼、ほっきカレーもあります。
☎0176-59-3388 津代平116-2945三沢市民の森レストハウス内 11:00~14:30/17:00~19:30定休日/第3日曜日(祝日の場合翌日)

15 **街の社員食堂**
『三沢ほっき丼』 **¥1,200**

湯通したほっき貝を水で締めしてお刺身風に。梅肉、山葵、しそなど色々な風味が楽しめます。ほっき御膳やほっき定食なども提供予定です。
☎0176-51-2888 中央町1-1-13 11:00~14:00/17:30~21:00 定休日/日曜日

16 **御食事処 いや川**
『三沢ほっき わっぱ丼』 **¥1,100**

地元野菜を入れたかやくご飯にほっき貝をちりばめた、食べやすく飽きの来ないわっぱ丼です。ほっき漬丼、しゃぶしゃぶ、ほっきご飯(要予約)もあります。
☎0176-57-1319 岡三沢6-115-30 11:30~14:00/17:00~22:00 定休日/第1・3日曜日

17 **鮪 大竹**
『ツクあぶりホッキ丼』 **¥1,200**

青森の「青天の霹靂」とのコラボ。ホッキ汁で炊いたご飯に、醤油へ漬け込み炙り焼きした貝をのせました。ホッキと生ウニの吸い物、茶碗蒸し付き。
☎0176-57-2923 岡三沢1-1-6 11:00~LO13:30/16:00~LO22:00 定休日/月曜日

18 **鮪 忍**
『ほっき三色丼』 **¥1,000**

ほっき貝のみそ焼、刺身、バター炒めを丼にのせ、一人前で三色の味が楽しめます。ホッキ刺、バター焼き(単品)もあります。
☎0176-53-6693 中央町2-6-61 17:00~23:00 定休日/不定休 ※昼お食事希望の場合は要予約

19 **寿し花館 三沢1号店**
『カラッとほっき天丼』 **¥1,200**

ほっき貝をカラッと天ぷらにし、またけや大葉、エビの天ぷら等と一緒に豪華な天丼に仕上げました。ふんわり卵とじ丼、ほっきちらし丼もあります。
☎0176-53-3431 中央町4-3-11 11:00~20:00(平日は14:00~17:00休憩) 定休日/無休

20 **寿し花館 三沢堀口店**
『ほっきちらし丼』 **¥1,100**

三沢産の生ほっき貝といくらをぜいたくに使ったほっき丼です。ほっきはお好みでポイルも可能です。ふんわり卵とじ丼、ほっきちらし丼もあります。
☎0176-53-9360 堀口1-15-7 11:00~20:00(平日は14:00~17:00休憩) 定休日/無休

21 **炭火焼 いろり**
『ほっきどろソース焼そば丼』 **¥980**

活ホッキ貝を甘辛のソースで炒め、太麺とからめご飯の上にのせました。ソースのいい香りが食欲をそそります。
☎0176-57-2719 中央町2-5-35 17:30~22:30 定休日/日曜日

22 **日本料理 泰心**
『ほっき香味焼丼』 **¥1,080**

ほっき貝を揚げた長芋、スライス椎茸と炒め、出汁割正油バターで味付け。ほっきのヒモは小鉢で添えて。
☎0176-51-6654 中央町2-5-25 11:30~14:00/17:00~22:00(金・土は~25:00) 定休日/第1・3火曜日

23 **カジュアルフレンチ North 40-40**
『三沢ほっき貝スープリゾット スパイス風味』 **¥1,300**

弊店オリジナル調合スパイスの香りが熱々のリゾットスープに加わることで食欲が増し、甘みのある三沢ほっき貝が一層際立つフレンチほっき丼。
☎0176-58-7091 桜町2-7-14 ※昼のみ提供 11:30~15:00(LO14:00) 定休日/水曜日

24 **レストラン 三沢空港**
『ほっき丼』 **¥1,458**

バター風味のほっき貝にかけた和風のタレと大葉が良く合い、上品な一品に仕上げました。
☎0176-52-5568 下夕沢83-198 8:45~15:30/17:00~18:40 定休日/無休

25 **ベジキッチンまいまい**
『ホッキムチ丼』 **¥1,080**

長いもたっぷりの野菜の上に茹でたほっき貝をのせ、キムチ味に仕上げました。(しょうゆ甘だれもあります) ※昼のみ提供
☎0176-58-6171 鹿中2-58-253 10:00~17:00(ランチタイム11:00~13:30) 定休日/日・月・祝日

26 **三沢市漁業協同組合直売所**
『ほっき丼弁当』 **¥600**
(1日限定10食)

ほっき貝の身をとろみをつけたほっきの出汁にさっと通し、内臓、ひも、貝柱を使ったほっき味噌などを添えました。
☎0176-54-4500 三川目4-145-552 10:00~18:00 定休日/木曜日・12/31~1/4・お盆期間

27 **きらく亭**
『きらく亭の2色ほっき丼』 **¥1,100**

長ネギ、しいたけと一緒に和風だれで味付けした甘みのあるほっき貝と、残り半分は新鮮な生のほっき貝の風味と食感2通りを味わっていただける丼ぶりです。
☎0176-53-1087 本町2-7-1 11:00~LO14:30 定休日/日曜日

28 **みさ活魚センター**
『すき焼き風ホッキ丼』 **¥1,080**

特産の長いもを加え、お客様の前でアツアツ調理。ホッキ貝はご自身のお好みで火を通すもヨシ!シャブシャブ風もヨシ! 丼にのせたら完成!残りはお刺身とさせていただきます。
☎0176-27-6961 中央町1-6-16 17:00~26:00(日のみ~24:00) 定休日/なし

29 **ダイニング 楽**
『ほっきごぼうみそ丼』 **¥1,080**

三沢産のごぼうをふんだんに使った楽特製「ごぼうみそ」とほっき貝をコラボし、甘辛味のほっき丼に仕上げました。有田焼の器で召し上がれ。
☎0176-51-1792 中央町2-20-25 17:00~22:00 定休日/月曜日

提供時間を
ご確認ください。

.....昼・夜提供
.....昼のみ提供
.....夜のみ提供

※価格は変更になる場合もございますので予めご了承ください。
※天候不順等で漁ができないなどの理由により、三沢ほっき丼がご提供できない場合もありますので、予めご了承ください。