

盛岡地域

ホテルメトロポリタン盛岡

フィッシュアンドチップス 880円



新鮮な鱈の素材の良さを活かすため、細かいパン粉を使用しています。老舗揚げ物専門店が作るタラフライに自家製タルタルソースをたっぷり付けてお召し上がりください。

43 宮古産真鱈と雲南ハムの香蒸し 一人様 10,000円
※全席ディナーコース内



淡白な味の実鱈に、熟成された豚の旨みとピーナツ油のマイルドな香ばしさを合わせ、お互いの良さを引き立てました。「冬節ディナーコース」でご提供します。

チャイニーズダイニング JUEN
Tel. 019-629-2612 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
ホテルメトロポリタン盛岡本館 4F ■定休日 / 年中無休
■提供時間 / 17:00~21:00 (20:00L.O)

45 宮古産真鱈のプレゼンと白子のベニエ
しゅうり貝と特製のソースパスタの盛り (7フィ/エリ)内



宮古産真鱈と三陸産しゅうり貝の旨味を、りんごのパスタソースで風味豊かに仕上げた一皿です。
※12/1~12/25 はランチでも提供致します。

フランス料理 モン・フレープ
Tel. 019-625-6262 〒020-0033 盛岡市盛岡駅前北通 2-27
ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 2F ■定休日 / 年中無休
■提供時間 / ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O) ディナー 17:00~21:00 (20:00L.O)

41 ハレの日の陽食屋 むら八 (上田店)
Tel. 019-652-5108
〒020-0066 盛岡市上田 4丁目 21-31
■営業時間 / 11:00~21:00 ■定休日 / 1月1日

42 とんかつ専門店 むら八 フェザン店
Tel. 019-654-7822
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 フェザン本館 B1
■営業時間 / 11:00~21:00 ■定休日 / 1月1日

44 真鱈フライ、鱈菊揚げ出し 1,200円
※サービスクレジット



さっくりとした食感の真鱈フライは、梅肉を和えたタルタルソースをたっぷり付けてお楽しみください。濃厚でクリーミーな鱈菊は、揚げ出しにして贅沢に調理しました。

日本料理 対い鶴 ※12/25~1/6の提供は無し
Tel. 019-625-6260 〒020-0033 盛岡市盛岡駅前北通 2-27
ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 1F ■定休日 / 年中無休
■提供時間 / ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O) ディナー 17:00~21:00 (20:00L.O)

46 宮古の真鱈とじゃがいものグラタン 大人 2,500円 小学生 1,300円
※サンデーディナーbuffet内



宮古産の新鮮な真鱈をベーコンとニンニク、玉ねぎと共に香ばしく焼き上げたグラタン。ホクホクのじゃがいもとの食感の違いも楽しめます。お子様から大人まで大満足の一皿です。

ダイニング&バー ジョバンニ ※12/22の提供は無し
Tel. 019-625-6261 〒020-0033 盛岡市盛岡駅前北通 2-27
ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 2F ■定休日 / 年中無休
■提供時間 / 17:30~20:30 (最終入店 19:30) ※12/1~1/26の日曜日

47 鱈とじゃがいものホットサンド 950円



丁寧にほくした鱈とじゃがいもをアンチョビソースで和えました。シャキシャキのレタスとチーズを合わせて、食べ応えのある一品に仕上げました。

銀河堂 1890 Sweets&Bakery
Tel. 019-681-1890 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザンおでんせ館 1F
■提供時間 / 11:00~15:00 ■定休日 / 館の休館日に準ずる

50 三陸産 MIX フライ定食 1,580円



宮古産タラフライ、三陸産カキフライ、三陸産まわかれ豆腐かつを組み合わせ、新鮮な三陸の海の幸をまるごと楽しむことができる一品です。

南部ビストロ うんめいのす
Tel. 019-601-5929 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザンおでんせ館 1F
■営業時間 / 11:00~21:30 ■定休日 / 館の休館日に準ずる

宮古産真鱈の冬のコロケサンド 580円



宮古産真鱈としっかりとめらかなじゃがいも、岩手県産牛乳を使ったチーズコロケ。八幡平マツシユルームのシャンピニオンソースが絶品です。

48 宮古産真鱈のフライ びりかー漬入りタルタルソース 650円



「田舎漬物舗 澤田屋」のびりかー漬を使った自家製タルタルソースが決め手。真鱈の旨みが、食感豊かな野菜とピリとした辛みによって、さらに際立ちます。

メトロ de DISH UP
Tel. 019-653-5202 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザン本館 B1
■販売時間 / 10:00~20:30 ■定休日 / 館の休館日に準ずる

51 真鱈漬け丼 1,300円



新鮮な真鱈を、こだわりの自家製醤油タレに漬け込みました。歯ごたえのある食感と、甘めの醤油タレが絶妙にマッチします。お好みでわさびを添えてどうぞ。

三陸和酒 磯乃 SANRIKU WASYU ISONO
Tel. 019-681-1277 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザン本館 B1
■営業時間 / 11:00~21:00 ■定休日 / 館の休館日に準ずる

53 東北 DRIPPERS COFFEE STAND
Tel. 019-656-0511
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザンおでんせ館 1F
■営業時間 / 10:00~18:30
■定休日 / 館の休館日に準ずる

54 TREGION DELI
Tel. 080-9630-4065
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザンおでんせ館 1F
■営業時間 / 9:00~20:30
■定休日 / 館の休館日に準ずる

49 真鱈のサフランクリームソースニョッキ 1,500円



真鱈の身と野菜をサフランで煮込み、クリームを加えて仕上げました。もちもちのニョッキをアクセントで。

フレスキッシマ
Tel. 019-629-2235 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザン本館 B1 ■営業時間 / 11:00~21:30 (20:30L.O)
■定休日 / 館の休館日に準ずる

52 真鱈づくし定食 2,480円



真鱈のフライ、白子、真鱈の昆布締めと明太子の贅沢丼に、大人気の牛たんを添えました。魚介と肉のハーモニーをお楽しみください。

仙臺たんや 利久
Tel. 0019-613-2916 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
フェザン本館 B1 ■営業時間 / 11:00~21:30 (21:00L.O)
■定休日 / 館の休館日に準ずる

お店で楽しむ! A賞
宮古真鱈まつりで楽しむ! B賞

宮古の真鱈を楽しみつくす!

プレゼント キャンペーン

グルメフェアのSNSに「いいね」をしたら
プレゼントが当たるかも!!

A賞 10名 清次郎 お食事 田清魚店 お買い物
ご利用券3,000円分
応募期限 2024.12.1~2025.1.31

B賞 50名 宮古真鱈まつり「至極の鱈汁」引換券
応募期限 2024.12.1~2024.12.31
※2025年1月26日(日)宮古市魚市場で開催予定の「宮古真鱈まつり」にて使用いただける引換券です。対象商品は実行委員会指定コース(「至極の鱈汁」)に限りです。

こののぼりが目印!

1 「宮古の真鱈グルメフェア」公式アカウントをフォロー!

2 該当の投稿に「いいね!」& ほしい賞品をコメント

応募完了!

参加店でフェアメニューを注文&撮影し、
「#宮古の真鱈」をつけて投稿すると
当選確率アップ!

【注意事項】 ●応募は、各応募期間における公開アカウントによるものに限ります。
●当選者には公式アカウントからお知らせします。
●詳しくは各SNSにおける「宮古の真鱈グルメフェア」公式アカウントの投稿をご確認ください。

【協賛】 株式会社田清、宮古市

宮古真鱈まつり

2025年1月26日(日)
10:00~14:00
宮古市魚市場特設会場

【お問合せ】 宮古真鱈まつり実行委員会 (宮古市水産課内) TEL 0193-68-9099 (直通)

参加店舗 MAP はこちらで

MIYAKO NO MADARA

宮古の真鱈
グルメフェア

「宮古の真鱈」を食べ尽くせ!

期間 2024.12.1日(日)~2025.1.31日(金)

場所 盛岡市 27店舗・紫波町 2店舗・北上市 2店舗・奥州市 1店舗
宮古市 21店舗・岩泉町 1店舗

こののぼりが目印!

6年連続水揚げ日本一!

宮古の真鱈 MIYAKO NO MADARA

全国有数の真鱈の産地、岩手県宮古港。2010年からは6年連続日本一を記録! 抜群の高鮮度品質。獲ってから24時間以内に水揚げ! だから刺身でも食べられます!

詳しくは YouTube へ

主催: 岩手県沿岸広域振興局水産部 宮古水産振興センター

お問合せ先: ☎0193-64-2216
岩手県沿岸広域振興局 令和6年度地域経営推進費

宮古の真鱈とは??

宮古は全国有数の真鱈の産地!

宮古港の真鱈の水揚げ量は、H22~H27に日本一、H28~R2に本州一を記録しました。

まだら漁港別水揚げ量

	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	平成31年	令和2年
1位	宮古 9,915	宮古 7,790	宮古 10,076	宮古 10,574	宮古 6,702	宮古 6,871	釧路 5,843	釧路 7,404	釧路 5,299	釧路 6,023	釧路 6,299
2位	釧路 4,715	釧路 5,489	釧路 6,643	釧路 7,287	石巻 7,146	石巻 6,848	宮古 4,667	宮古 2,588	羅臼 4,668	羅臼 4,343	歯舞 4,231
3位	石巻 4,687	八戸 3,401	羅臼 3,401	八戸 5,123	釧路 5,547	釧路 6,020	八戸 3,908	歯舞 3,874	宮古 3,309	宮古 3,309	羅臼 3,960
4位	八戸 3,582	羅臼 3,420	歯舞 2,796	石巻 4,214	八戸 5,002	八戸 4,533	石巻 3,289	宮古 2,372	宮古 3,005	宮古 3,222	八戸 1,719
5位	羅臼 3,140	歯舞 2,388	八戸 2,725	歯舞 2,484	歯舞 2,959	歯舞 2,515	歯舞 2,108	石巻 2,006	石巻 1,491	石巻 1,765	八戸 1,478

単位:トン 出展:水産物流通調査

鮮度抜群! レアな真鱈の「お刺身」「お寿司」が楽しめる!



鍋物やフライ等の加熱調理が一般的な真鱈ですが、宮古ではお刺身でも楽しめます。宮古の真鱈は、日帰りの「沖合底びき網漁業」や魚体を傷つけない「はえなわ漁業」により漁獲され、船上で氷冷し箱詰めされます。その後、優良衛生品質管理市場認定(HACCP)を受けた宮古市魚市場で水揚げ・荷さばきされ、抜群の鮮度が保たれるのです。

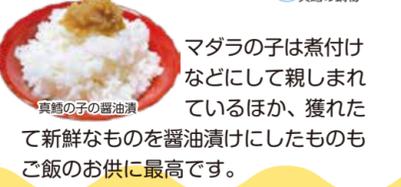
真鱈の旬はいつ?

真鱈は、濃厚な味わいの白子とふわふわの身が楽しめる冬が旬とされますが、身が最も厚くなるのは夏とも言われており、季節を問わず美味しい魚です。宮古では、一年を通して漁獲されています。

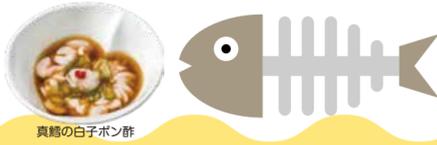
「タラコ」はマダラの子?



一般に流通している「タラコ」はスケウダラの子であり、マダラの子ではありません。



どの部分が食べられる?



宮古地域

1 タラづくしセット 2,600円

タラのフライ、ちり蒸し、タラにぞり、白子の天ぷらなど、宮古の真鱈をふんだんに使ったスペシャルセットです。

※タラ土鍋ごはん
1人前 1,400円(税込)
2人前~ 要予約

蛇の目本店
Tel.0193-62-1383 〒027-0076 宮古市栄町 2-8
■営業時間/10:00~20:00 ■定休日/水曜日

4 真鱈のぶっかけ瓶ドン 1,500円

宮古の海の幸、鮮度抜群の真鱈とごめ昆布を、特製ダレで仕上げた絶品の瓶ドンです。お出汁をかけて、お茶漬けでもお楽しみいただけます。

浄土ヶ浜レストハウス
浜処 うみねこ亭
Tel.0193-62-1179 〒027-0001 宮古市日立浜町 32
■営業時間/10:30~14:00 ■定休日/不定休

7 王子のぜいたく至福のタラカツ丼 990円

王子のぜいたく至福のタラフライ、クリームコロッケを使用した定食や丼ものを各種用意しました。揚げたてアツアツをご賞味ください。

魚彩亭 すみよし
Tel.0193-62-3244 〒027-0076 宮古市栄町 2-10
■営業時間/11:00~13:00 ■定休日/不定休

10 タラフライ定食 1,100円

手づくりの真鱈フライにマヨネーズを添えて、野菜やワカメなど地元食材にこだわった小鉢も楽しめます。フェア期間外も提供予定。

善助屋食堂
Tel.0193-87-2054 〒027-0307 宮古市田老 2-5-1
■営業時間/11:30~15:00 ■定休日/水曜日

13 真鱈フライ、真鱈西京みそ焼 660円

西京焼は、淡白な真鱈に深い旨みやコクを加えました。真鱈フライには、自家製タルタルソースをたっぷり付けて召し上がりください。新鮮な白子を使った逸品もご用意しております。

居酒屋 たかだ
Tel.0193-65-8533 〒027-0061 宮古市西町 2-1-25
■営業時間/17:00~23:00 ■定休日/日曜日

16 宮古の真鱈バーガー 500円

タラフライに甘辛テリヤキソースを染み込ませ、タルタルソースと共にふわふわの特製パンでサンドしました。パン工房名物の数量限定メニューです。

道の駅 やまびこ館 パン工房
Tel.0193-65-7735 〒028-2513 宮古市川内 8-2
■営業時間/8:30~17:30 ■定休日/年中無休

19 宮古の真鱈陶板焼き 880円

宮古産の真鱈を、笑ひす自慢の陶板焼きで。アヒージョからチーズたっぷり麻婆など、バラエティーも豊富です。厳選された日本酒と共に、熱々の真鱈をぜひご堪能ください。

酒と飯 笑ひす
Tel.0193-77-3211 〒027-0084 宮古市末広町 8-14
■営業時間/17:30~23:00(22:00L.O.)
■定休日/不定休(要確認)

2 鱈の握り・白子の軍艦握り・鱈の押し寿司 385円(価格は共商)

身の淡白な味わいと白子の濃厚な食感、鮮度抜群な真鱈の魅力を余すことなく楽しめる3種類のお寿司をご用意。宮古の寿司職人が腕をかけた最高の逸品です。

よし寿司
Tel.0193-62-1017 〒027-0074 宮古市保久田 4-27
■営業時間/11:30~14:00/14:30~20:30
■定休日/月曜日(第一週は月・火曜日)

5 真鱈といくらの漬け丼 1,800円

ぷりぷりとした食感の真鱈を、特製のタレに漬け込み、いくらがトッピング。昨飯が真鱈の旨みを引き立て、風味豊かな贅沢な丼に仕上げました。

道の駅シートピアなど
レストラン汐菜
Tel.0193-71-3100 〒027-0004 宮古市臨港通 1-20
■営業時間/平日 10:30~15:30(15:00L.O.)
土日祝 10:30~16:30(16:00L.O.)

8 真鱈フライ定食 ミックスフライ定食 1,200円/1,350円

獲れたて新鮮な真鱈の肉厚フライが2枚。このボリュームと食感が人気を博し、遠方からもわざわざ来店があるほどの名物です。真鱈、海老、カキが楽しめるミックスフライも人気です。

お食事処 五右衛門
Tel.0193-62-5627 〒027-0022 宮古市磯鶏石崎 3-14
■営業時間/11:00~15:00 ■年中無休(年末年始要確認)

11 三陸真鱈のキムチチゲ土鍋定食 1,390円

地場産の新鮮な真鱈と魚介の旨みが凝縮されたタラチゲ鍋が定食になって復刻リニューアル! 体の芯から温まる、旨辛スープとプリプリ食感がたまらない逸品です。

大戸屋ごはん処 岩手宮古店
Tel.0193-65-6565 〒027-0053 宮古市長町 1-1-3
■営業時間/11:00~21:30(21:00L.O.) ■年中無休

14 真鱈の寿司・鱈フライ ※夕食ビュッフェにて提供

新鮮な真鱈を使用した、「真鱈の寿司」と「鱈フライ」をご用意いたしました。鱈フライには「総料理長特製タルタルソース」をつけてお召し上がりください。

浄土ヶ浜パークホテル
ダイニングレストラン 最東端
Tel.0193-62-2321 〒027-0001 宮古市日立浜町 32-4
■営業時間/18:00~21:00(夕食ビュッフェ) ■定休日/年中無休

17 真鱈の甘酢あんかけ定食 1,200円

宮古の真鱈を、中華風にアレンジした甘酢あんかけ定食です。湯ったり館自慢のお風呂と合わせて、心ゆくまでご堪能ください。

湯ったり館
Tel.0193-72-3800 〒028-2101 宮古市茂市 8-53 株新里産業開発公社
■営業時間/平日 11:00~14:30(14:00L.O.)
17:00~21:00(20:30L.O.)
土日祝 11:00~21:00(20:30L.O.)

20 鱈の唐揚あんかけ 鱈フライ 手作りタルタルソース添え 600円/700円

らっきょうを使った自家製タルタルソースで味わつ、さっくり衣とふわとした鱈フライ。甘酢あんかけでピリ辛に仕上げた鱈の唐揚げあんかけは、どちらも食欲をそそる一品です。

半 醉
Tel.0193-63-0525 〒027-0083 宮古市大通 3-1-23
■営業時間/17:00~23:00 ■定休日/日曜日

28 宮古産真鱈のハンバーグ仕立て 900円

新鮮な真鱈の旨味たっぷりの身をミンチにし、一口サイズのハンバーグに仕上げました。岩手県産の肉が絶妙です。芳醇なクラフトビールとご一緒にお楽しみください。

菜園マイクロブルワリー with Kitchen
Tel.019-606-0171 ■定休日/年末年始
〒020-0024 盛岡市菜園 1丁目 5-10 グリムハウス 1F
■営業時間/17:00~24:00/日 15:00~23:00

39 岩手県産たらフライ 600円

新鮮で肉厚な真鱈をカラッと揚げました。サクッと軽い衣と、ホクホクが魅力です。芳醇なクラフトビールとご一緒にお楽しみください。

ビアバー ベアレン中ノ橋
Tel.019-651-6555 ■定休日/年末年始
〒020-0871 盛岡市中ノ橋 1丁目 9-22 盛岡バスセンター東棟 2F
■営業時間/17:00~23:00/日 15:00~23:00(22:30L.O.)

3 真鱈のアヒージョ ※夕食ビュッフェで提供

全国有数の水揚げを誇る新鮮な真鱈をアヒージョに。引き締まった真鱈の身と彩り豊かな野菜を、旨みが溶け込んだ熱々オイルでいただく贅沢な逸品です。

休暇村 陸中宮古
Tel.0193-62-9911 〒027-0096 宮古市崎崎ヶ崎 18-25-3
■営業時間/18:00~20:30 ■休館日/2025年1/6~1/10

6 瓶ドン宮古 1,650円

宮古の真鱈をはじめ、厳選された食材を贅沢に使った瓶ドンに、茶わん蒸しがついた大満足な定食をご用意しています。宮古に来たら食っとがん。

割烹 おかめ
Tel.0193-62-2456 〒027-0084 宮古市末広町 1-18
■営業時間/11:30~14:00/17:00~21:00
■定休日/月曜日

9 王子のぜいたく至福のタラフライ&弾丸ハンバーグ 2,133円

宮古自慢の新鮮な真鱈を使ったタラフライと、当店の人気 No.1「弾丸ハンバーグ」が夢の共演! 宮古限定の贅沢コラボメニューをぜひご堪能ください。

トマト & オニオン宮古店
Tel.0193-71-2075 〒027-0052 宮古市宮町 1-3-17
■営業時間/11:00~22:00(21:30L.O.) ■定休日/年中無休

12 真だら漬け丼 1,265円

和辛子入りの漬けタレが、淡白な真鱈の味にピリッとアクセントをつけています。白身魚と相性の良い「もみじおろし」と、いくらが彩る華やかな丼です。

丼の店 おいかわ 宮古市魚菜市場店
Tel.0193-62-2380 〒027-0072 宮古市五月町 1-1 魚菜市場内
■営業時間/10:00~15:30 ■定休日/水曜日

15 スモークコッド(タラの冷燻) 650円

宮古産の真鱈を、田老の昆布で丁寧に締め、りんごの枝で香ばしくスモークしました。旬の野菜とオリーブオイルで仕上げた、奥深い旨味のカルパッチョをご堪能ください。

鳥もと & カリー亭
Tel.0193-63-6776 〒027-0083 宮古市大通 2-6-12
■営業時間/17:30~22:30(22:00L.O.) ■定休日/日曜日

18 元祖宮古真鱈ラーメン 1,200円

ここでしか食べられない一品!! 当店オリジナルの味付け! 宮古産真鱈のから揚げと自家製たらオイルとあわせた自家製ダレの元祖宮古真鱈ラーメンぜひご堪能ください!

元祖宮古真鱈ラーメンの店 元まる食堂
Tel.0193-65-8376 〒027-0083 宮古市大通 2-7-18
■営業時間/平日 11:00~14:30/17:00~19:30
日曜日 11:00~15:00
■定休日/水曜日(変動あり) ※毎月月末の水曜日はテイクアウトのみ営業

21 龍甲海鮮丼 1,100~1,800円 ※お家で頂くタルタルソース添え

売切続出! 地元の魚介だけを惜しげもなくふんだんに盛り付けた、数量限定の人気メニュー。真鱈は水揚げのあった日のみ提供。

浜の駅おもて愛土館
Tel.0194-32-3288 ■定休日/平日(※土日祝のみ営業)
〒027-0421 下閉伊郡岩手町小本字小本 6-25
■営業時間/17:00~23:00/日 15:00~23:00

29 宮古産真鱈ときのこの包み焼き 900円

宮古産真鱈を、ミニク風味のホワイトソースでコク深く仕上げた包み焼きにしました。自家製ホップ塩が隠し味。肉厚な切り身で食べごたえも抜群です。

ビアベース ベアレン盛岡駅前
Tel.019-601-7110 ■定休日/年中無休
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 8-11 盛岡駅前ビル B1
■営業時間/17:00~23:00/日 15:00~23:00

40 宮古産真鱈のフィッシュ&チップス 750円

生地にはベアレンビールを使用し、芳醇なビールの香りを閉じ込めました。衣に練り込まれた魚粉とゆず香るタルタルソースで、さっぱりとした和風テイストに仕上げられています。

ビアフロント ベアレン盛岡駅前
Tel.019-681-0090 ■定休日/年末年始
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 8-11 盛岡駅前ビル 1F
■営業時間/11:30~23:00(フード 22:00L.O./ドリンク 22:30L.O.)

盛岡地域

宮古産真鱈の昆布メ 462円

新鮮な宮古の真鱈。その透明感がある美しい身を清次郎の職人が丁寧に昆布で旨味を閉じ込めました。しっとりした食感と香りをお楽しみください。

22 回転船清次郎 盛岡津志田本店
Tel.019-639-2815 〒020-0837 盛岡市津志田町 2-1-60
■営業時間/11:30~15:00(最終入店 14:30/14:45L.O.)
17:00~21:00(最終入店 20:00/20:30L.O.)
※15:00~17:00 テイクアウトのみ ※土日祝は 11:00 閉店
■定休日/水曜日

宮古産真鱈もりおか西京漬 2切れ 756円

宮古で水揚げされた新鮮な真鱈を田清オリジナルの味噌で、田清魚店人気の西京漬にしました。真鱈の旨味を存分に味わってください。

30 田清魚店 monaka 店
Tel.019-681-1960 〒020-0871 盛岡市中ノ橋通 1丁目 6-8
■営業時間/10:00~19:00 ■定休日/館に準ずる

23 回転船清次郎 水沢店
Tel.019-51-8585 〒023-0003 奥州市水沢佐倉河字慶徳 49-1
■営業時間/11:30~21:00(最終入店 20:00/20:30L.O.)
■定休日/年中無休

24 すし清次郎 イオンモール盛岡南店
Tel.019-656-6555 〒020-0866 盛岡市本宮 7-1-1 イオンモール盛岡南内 1F
■営業時間/11:00~21:00(最終入店 20:15/20:30L.O.)
■定休日/年中無休(館に準ずる)

31 田清魚店 フェザン店
Tel.019-604-2815 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 B1
■営業時間/10:00~20:30
■定休日/館に準ずる

32 田清魚店 じゃんまる店
Tel.019-638-9956 〒020-0835 盛岡市津志田南 3-7-90
■営業時間/10:00~19:00 ■定休日/日曜日

33 田清魚店 オールブラザー紫波店
Tel.019-601-7380 〒028-3318 紫波郡紫波町紫波中央駅前 2-3-3
■営業時間/9:00~18:40 ■定休日/無休(館に準ずる)

25 すし清次郎 フェザン店
Tel.019-654-8015 〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 B1
■営業時間/11:00~21:30(21:00L.O.)
■定休日/年2日休館日あり(館に準ずる)

26 鮭清次郎 紫波店
Tel.019-601-5971 〒028-3318 紫波郡紫波町紫波中央駅前 2-3-48
■営業時間/11:30~14:00/17:00~21:00
■定休日/第4月曜日/その他の月曜日はランチのみ営業
※店の形態が違いますので価格が違います。ご了承ください。

27 清次郎 テイクアウト専門店(北上パル店)
Tel.0197-65-3353 〒024-0072 北上市北鬼柳 19-68
■営業時間/10:00~20:00(18:00L.O.)
■定休日/無休(館に準ずる)
※店の形態が違いますので価格が違います。ご了承ください。

34 田清魚店 マルイチみたけ店
Tel.019-641-3122 〒020-0122 盛岡市みたけ 2丁目 12-22
■営業時間/9:00~23:00 ■定休日/無休(館に準ずる)

35 田清魚店 マルイチ緑が丘店
Tel.019-613-2567 〒020-0117 盛岡市緑が丘 4丁目 10-34
■営業時間/9:30~23:00 ■定休日/無休(館に準ずる)

36 田清魚店 ビックハウス上盛岡店
Tel.019-681-7801 〒020-0061 盛岡市北上 1丁目 9-20
■営業時間/9:00~21:00 ■定休日/無休(館に準ずる)

37 田清魚店 マルイチ宮古店
Tel.0193-65-7830 〒027-0077 宮古市総合 7-7
■営業時間/9:00~22:00 ■定休日/無休(館に準ずる)

38 田清魚店 マルイチ北上店
Tel.0197-72-6390 〒024-0072 北上市北鬼柳 31 地別 11
※営業時間、定休日はホームページを要確認

28 宮古産真鱈のハンバーグ仕立て 900円

29 宮古産真鱈ときのこの包み焼き 900円

39 岩手県産たらフライ 600円

40 宮古産真鱈のフィッシュ&チップス 750円

※表示価格はすべて税込です。