

HIT Team たねちゃん活動報告

もっと詳しく→ “種差マルシェ HIT Team たねちゃん” で検索
<http://tanechan.elec.hi-tech.ac.jp/wordpress/>

種差マルシェ
Part.1

“たねさしマルシェ”とは？

八戸市は古くから港町として独自の食文化を形成して来ました。もちろん種差海岸近辺の食堂でも、他に見られない磯料理を楽しむことができます。“たねさしマルシェ”ではそういった種差海岸独自の磯料理を、種差海岸に古くから続く歴史ある食堂9店舗が、500円以内のお手頃価格で特別料理を提供するイベントです。特別メニューは当日限定で、料理はココだけのモノばかり。皆さんも、海岸を吹き抜ける爽やかな潮風を感じながらあちこちのお店を回る楽しさを感じてみてはいかがでしょうか。今回の種差マルシェの取材は2015年10月4日10:00～14:00に行いました。

食堂 金剛

座敷も含めた広めな店内は温かみがあり落ち着いた趣の店内となっており、窓からは種差海岸をゆったりと一望できます。

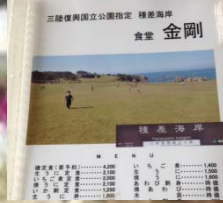


料理:チキンカレー【300円】

鶏肉の優しい風味がカレーを引き立てており、ごはんとルーの量のバランスの良さや抑え目な量から男女問わずお勧めの一品です。

当日限定メニュー:限定わかめラーメン【500円】

あっさりしたわかめの風味がさっぱりしたスープに良くなじみます。細めでコシのある麺がとても食べやすいです。具の大きなカキとホタテは満足度高めな一品。



海カフェ・たねさし

海小屋のような外観がとておしゃれで、店内は清潔感があります。

料理:イカたま・サバたまドック【220円】

ホットドックの衣の味から魚の味が広がり、卵の味が来ます。ホットドックなのにサバと卵の味がした新しい感覚です。



(写真は下記のブログから引用

<http://blogs.yahoo.co.jp/gnybb624/11191246.html>)させて頂きました

料理:海藻スムージー【300円】

リンゴの甘みがメインで後から来る磯の香りが種差海岸ならではのおいしさです。海藻の風味とツブツブした触感が他にない、独特の味となっています。



活魚・磯料理 芝亭

インフォメーションセンターに近く立地し、比較的大きく見つけやすいです。



料理:ばほり餅・甘酒セット【250円】

お米の味が良いお餅の中にクルミ入りの甘しよっぱい味噌が入っています。そのままでも十分おいしいですが、甘さ控えめの甘酒と一緒に食べると丁度いいです。

甘酒もばほり餅と同様にコメの風味が強く、味わい深いちょっと大人向けとなっています。



料理:イカ焼き【200円】

八戸のイカをしっかりと焼いた、風味の良い一品です。一口ごとに薫る味わいを楽しめます。



種差食堂【昭和41年創業】

海を一望できる店内は種差海岸ならではの窓も光を取り込むので心地いい日差しの温かさを感じる店内です。



料理:昔懐かしおでん【300円】

程よく味がしみ込んだ大根、きつね色によく煮込まれたこんにゃく、味のしみたさつま揚げなど、どこか懐かしいおでんです。味がちょうどよくしみていて、パクパク食べられます。

