

# 八幡平スタンプラリー PayPayクーポン

PayPayクーポンを  
事前にゲット!



PayPayで税込1円以上のお支払いをすると

PayPayポイント



最大 **15%** 戻って  
くる  
クーポン



2024. 09.07 ▶ 09.23

(早期終了する場合があります)

何回でも  
OK

付与上限：3,000ポイント/回、3,000ポイント/期間

\*付与されるPayPayポイントは、PayPay/PayPayカード公式ストアでの利用可能。出金・譲渡不可  
\*複数のキャンペーンが適用される場合、付与率は最大66.5%となります。詳細はPayPay HPをご確認ください  
[クーポン発行] 八幡平市商工会 [業務受託者] PayPay株式会社

クーポンの獲得はこちら!

八幡平市商工会



ハチケウ 別冊号

# Hachimantai STAMP Rally

八幡平 スタンプラリー 2024

グルメ 温泉

特集!

pay payで

お得に  
グルメ

商品券や宿泊券が  
当たるグルメ・スタンプラリー。  
今年はその参加店にて  
PayPay決済するとポイントが  
付与されるキャンペーンも。

スタンプ  
5個から応募  
OK!

2024.8.1 [木] ▶ 2025.2.28 [金] 応募締切 2025年2月28日 [金]

# Hachimantai STAMP Rally

八幡平 スタンプラリー 2024

スタンプを集めながら、  
八幡平市の味覚と  
温泉を満喫

## C O N T E N T S

- 03 特集 PayPayでお得にグルメ
- 13 岩手山麓 エリア
- 21 大更・平館・寺田 エリア
- 26 八幡平 エリア
- 29 安比高原 エリア
- 32 安代・田山 エリア
- 02 応募要項
- 17 応募用紙
- 34 協賛店MAP

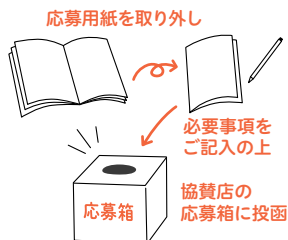
### 応募要項

実施期間 / 2024年8月1日(木)～2025年2月28日(金)

応募締切 / 2025年2月28日(金)

#### 参加方法

- 1 協賛店にてスタンプ用紙付きパンフレットを入手
- 2 注文時・購入時・温泉入浴受付時にスタンプラリー参加をスタッフに伝える
- 3 会計時にスタンプを1個押印してもらう  
(同じ人が複数冊を押印してもらうのは無効です)
  - グルメは食事1回につき、スタンプ1個の押印となります。
  - スタンプ押印の対象は、該当店の全メニューです。
  - 温泉入浴は、協賛店1店ごと入浴1回で、スタンプ1個の押印となります。
- 4 応募条件をクリアしたら、応募用紙を協賛店にある専用応募箱に投函
  - スタンプがたまったら複数応募可能、どんどん応募しよう！



#### 応募条件と賞品

- スタンプ 5個 協賛店で使用できる商品券 3,000円分 抽選で15名さま
- スタンプ 6個～10個 協賛店で使用できる商品券 7,000円分 抽選で5名さま
- スタンプ 11個～19個 協賛店で使用できる商品券 12,000円分 抽選で5名さま

■ スタンプ 20個以上 協賛宿泊施設 ペア宿泊券 25,000円相当 抽選で6組12名さま  
協賛宿泊施設(希望の宿泊施設を1カ所お選び下さい。)

- |           |               |             |
|-----------|---------------|-------------|
| 1 いこいの村岩手 | 2 岩手山焼走り国際交流村 | 3 八幡平ハイツ    |
| 4 松川温泉松川荘 | 5 藤七温泉彩雲荘     | 6 新安比温泉 静流閣 |

利用期間 / 2025年4月15日(火)～7月15日(火) ※繁忙時を除く

■ ペア宿泊券の抽選にはずれた方全員に、選択した宿泊施設の入浴割引券をプレゼント!

入浴割引条件は各施設によって異なります。

利用期間 / 2025年4月15日(火)～7月15日(火) ※繁忙時を除く



特集参加店にてPayPayで支払うとポイント最大15%が戻ってきます。詳しくは裏表紙をご覧ください。

実施期間 / 2024年9月7日(土)～9月23日(月・祝)

- **グルメ** は食事1回につき1個、**温泉** は温泉入浴1回につき1個のスタンプを押印します。
- 価格や営業時間等は、2024年7月1日現在のものです。変更になっている場合もありますので、ご了承ください。

### 01 焼肉 FABIO グルメ

「八幡平サーモンとマッシュルームのカルパッチョ」は、八幡平サーモンと八幡平マッシュルームのおいしさを引き立てるカルパッチョソースがポイント。ケイパーや白ワインビネガーが効いたさっぱり味で焼肉との相性が抜群! 手頃な価格でこだわりの肉を楽しめるランチタイムの「冷麺セット」もおすすめ。



リーフもたっぷり「八幡平サーモンとマッシュルームのカルパッチョ (1,380円・税込)」。



ランチタイムの「冷麺セット (1,680円・税込)」。冷麺ハーフと牛カルビ・肩小肉・佐助豚カルビ、半ライスのセット。プラス250円で冷麺を普通盛にもできる。

#### SHOP data

八幡平市松尾寄木28-52 TEL 0195-78-8829  
営業時間 / 11:00～16:00(15:30LO)、  
土・日曜・祝日11:00～20:30(20:00LO)  
定休日 / 水曜、カレンダー指定日



「優羽家ラーメン(850円・税込)」は、大きな手づくり焼豚のほか、煮卵やホウレン草など、具たくさん。辛味トッピングもOK!

**SHOP data**

八幡平市大更25-55-5 くらビル1F TEL 0195-68-7297  
 営業時間/日~木曜11:00~15:00、  
 金・土曜11:00~15:00・17:00~22:00  
 定休日/不定休 ※定休日はGoogleで要確認

**02 RA-MEN 優羽家**

看板商品は店名を冠した「優羽家ラーメン」。鶏の甘味を生かした醤油スープが印象的で、その旨みを十分に味わえるようにと、ストレートの細麺を合わせている。また「担々麺」もこだわりの逸品と人気上昇中。週末限定で「居酒屋ラーメン」を営業。一品料理とラーメンのコラボを楽しんでみよう。

大更駅近くに2023年10月オープン。



「八幡平牛のボロネーゼ(1,430円・税込)」は、サラダ・毎朝焼きたての自家製フォカッチャ付き。フォカッチャはおかわり無料。

**SHOP data**

八幡平市大更25-128-15 TEL 0195-75-1800  
 営業時間/  
 ランチ▶火~金曜11:30~14:00(13:30LO)、  
 土・日曜11:30~15:00(14:30LO)  
 ディナー▶17:30~22:30  
 (ドリンク22:00LO・フード21:30LO)  
 定休日/月曜、日曜のディナー

**04 創作居酒屋 8 Local Food Sake**  
 ~夜は創作居酒屋、  
 昼は本格イタリアンの二刀流~

夜は創作居酒屋、昼は本格イタリアンの二刀流。スパイスが得意な店長とフランス・イタリアで2年間修業したシェフが在籍。八幡平牛や杜仲茶ポークなど地元食材と地酒をメインで使い、夜はメキシカンとイタリアンをベースにした創作料理を提供し、昼は本格イタリアンパスタ(手作りフォカッチャ付き)を出している。



「杜仲茶ポークの自家製パンチェッタのカルボナーラ(1,430円・税込)」は、サラダ・毎朝焼きたての自家製フォカッチャ付き。フォカッチャはおかわり無料。

**03 レオス**

40年以上も地元で愛されている洋食喫茶。今年、新メニューとして登場したのが、ロングセラーのハンバーグとカレーがコラボした「ハンバーグカレー」だ。ハンバーグは肉の旨みがしっかりと感じられるだけでなく、形がハート型でキュート。写真映えがすると好評とか。食後にはかわいらしいデザートもどうぞ。

「いちごのパパロア」や「ガトーショコラ」などをコーヒーと共に。(テイクアウト可)



手づくりの「ハンバーグカレー(1,200円・税込)」はサラダ・スープ付き。

**SHOP data**

八幡平市大更25-68-1 TEL 0195-75-1087  
 営業時間/火~土曜11:00~19:00(変動あり)、日曜11:00~16:00  
 定休日/月曜

**05 古民家食堂 なつかしの家**

常居のある古民家食堂。「日替り定食」は同じメニューが続くことなく、毎日違う料理が楽しめることと好評である。また、土曜限定で提供される「鶏肉とニンニクのサクサク唐揚げ」は、八幡平在来種のニンニク・八幡平バイオレットを使用したもの。ニンニクポン酢やニンニクピューレなどのドレッシングをかけて味わうと、味変してさらに美味。



「鶏肉とニンニクのサクサク唐揚げ」はセットで1,320円(税込)。

**SHOP data**

八幡平市田頭22-108-3 TEL 0195-68-7230  
 営業時間/ランチタイム11:45~14:00(13:40LO)、  
 カフェタイム14:00~17:00(16:40LO)  
 ※テイクアウトあり(時間は要問合せ)  
 定休日/日曜



この日の「日替り定食」は「のっけオムライス(880円)」、小鉢・みそ汁・漬物付き。おかず少なめは660円(すべて税込)。

### 06 寿司御食事処 きよせ グルメ

家庭的な雰囲気や気軽に利用できるため、地元客が足しげく訪れる。旬の魚介を使った握り寿司や揚げたての天ぷらが味わえる「天麩羅と鮭御膳」が好評。そのほか、「厚焼き玉子」や「唐揚げ」などの一品料理も充実。また、店から徒歩1分の場所にテーブル席の宴会場があり、40名までの会合や法事等を受け付けている。



一戸建ての宴会場は、プライベートが保てるなかで食事が楽しめる。



寿司や天ぷらのほか小鉢やデザートが付く「天麩羅と鮭御膳(2250円・税込)」。

#### SHOP data

八幡平市大更25-192-6 TEL 0195-76-3479  
 営業時間/11:30~13:00、17:00~22:00LO  
 定休日/昼のみ不定休、日曜 ※予約の場合は営業



「寿司天セット(1,700円・税込)」にはそばや茶碗蒸し、サラダなどが付く。

### 08 たかはし食堂 グルメ

カラッと揚がった季節の天ぷらや新鮮な魚介で握った寿司を味わえる食事処。そのおいしさを堪能できるのが「寿司天セット」で、茶碗蒸しやサラダなどが付いていて、記念日や会食・会合にも最適だ。一番人気は、季節や仕入れによって魚介が変わる「海鮮丼」。見た目が美しく、小鉢やお吸い物などが付き食べ応えもある。



「海鮮丼(竹)」は、茶碗蒸し・サラダ・お吸い物・漬物が付いて1,250円(税込)。

#### SHOP data

八幡平市平館25-47-6  
 TEL 0195-74-2232  
 営業時間/11:00~14:00、17:00~21:00  
 定休日/月曜

### 07 大更ホルモン グルメ

八幡平市のブランド肉である八幡平牛と杜仲茶ポークが食べられる店。「大更ホルモン鍋」で知られているが、実は隠れた人気メニューがある。それは「ラムカツ定食」。ラム肉の中でも独特なおいが少ないローズの部分を使用し、ジューシーに仕上げている。サクサクの揚げたてにオリジナルソースをかけてどうぞ。



「ラムカツ定食(1,000円・税込)」は、ごはん・みそ汁・漬物・フルーツ付き。

#### SHOP data

八幡平市平館25-293-1 TEL 0195-74-3007  
 営業時間/平日11:00~14:30(14:00LO)・  
 17:30~22:00(21:00LO・ドリンク21:30LO)・  
 土日曜・祝日11:00~15:00・17:00~22:00  
 (21:00LO・ドリンク21:30LO) ※予約可  
 ※店の都合により営業時間に変更になる場合がございます。  
 定休日/水曜



「大更ホルモン鍋定食(950円・税込)」が、ごはん・みそ汁・漬物・フルーツ付き。

### 09 ノレグレット グルメ

藤田牧場の生乳を低温殺菌して作るソフトクリームは、濃厚な味わいでありながら、ふわっとした食感で口の中で滑らかに溶けていく。「ノレグレットセット」はそのソフトクリームとジェラートを味わえるもの。ジェラートは定番のミルクや麴屋もとみやの塩麴のほか、旬のフレーバーの中から好みの味2種類を選ぶことができる。



#### SHOP data

八幡平市平館16-107 TEL 0195-68-7776  
 営業時間/11:00~17:00土・日曜・祝日10:00~17:00  
 定休日/無休 ※11月~3月不定休



「ノレグレットセット」は、カップの場合622円、コーンの場合654円(税込)。写真のジェラートは抹茶とブルーベリー。

「ジェラート詰め合わせセット(6個入)」は2300円(税込)、全国発送可能(送料別)。



**10** **森のイタリアン La mia mamma** ラミア マンマ

イタリアの田舎のマンマの味がコンセプトの隠れ家的レストラン。おすすめは「生ハム（ハモンセラノ）とチーズ盛り合わせ」。2年間熟成させた生ハム原木からスライスした生ハムは、程よい塩味と芳醇な香りを持ち、口の中で旨みが広がり食が進む。テイクアウトも可能な「岩手山のシナモンロール」は手みやげとしても最適。

「岩手山のシナモンロール」は3種類あり、ブレインとナッツは各250円、けんじのシナモンロールは300円。ハーブティは2名セット価格1000円（すべて税込）。



**SHOP data**  
八幡平市松尾寄木1-668-68 TEL 0195-68-7924  
営業時間 / 11:00~14:00、17:00~20:00 ※ディナーは17:00までに要予約 定休日 / 火~木曜

「生ハム（ハモンセラノ）とチーズ盛り合わせ」は、生ハムがたっぷりとのって1,100円（税込）とお手頃。

**12** **珈琲舎 ハイジ**

鉄板にカレーライスとチーズを盛り、オープンで焼き、パプリカパウダーを振りかけた「ピザカレー」。大ぶりのジャガイモがホクホクとしておいしい。ピザカレーらしく、好みでタバスコをかけるのがハイジ流とか。一方、スイーツメニューでは「コーヒーぜんざい」が和と洋のおいしさを楽しめると人気である。



熱々の鉄板料理「ピザカレー」は、スープとサラダが付いて900円（税込）。



「コーヒーぜんざい（500円・税込）」。大きな器に白玉団子とアイスクリーム、ぜんざいを盛り、アイスコーヒーをたっぷり注ぐ。

**SHOP data**  
八幡平市柏台3-4-15 TEL 0195-78-2108  
営業時間 / 12:00~16:00 定休日 / 木曜・年末年始

**11** **レストラン LAMP**

鶏をメインに豚げんこつと香味野菜を使い、14時間かけて炊いたスープが自慢の「鶏そば塩らーめん」。最高の状態で味わってほしいとスープの作り置きをしない。これに合わせる麺は細いちぢれ麺。トッピングの最後にはスープを炊くときにできる貴重な鶏油を加えて仕上げている。鶏の香ばしい風味を堪能できる逸品だ。



「鶏そば塩らーめん（1,000円〜）」は1日限定10食、醤油味もあり（夏季は休み）。小どんぶりの「いくら丼（550円）」「ねぎとろ丼（500円）」の追加もOK。全て税込。



「アンガス牛ステーキ」は200グラム1,890円〜、400グラム3,580円〜。ライス・スープセットはプラス390円。全て税込。 ※仕入れ状況により産地が変更になる場合があります。

**SHOP data**  
八幡平市柏台2-3-3 TEL 0195-78-2066  
営業時間 / 11:00~15:00、18:00~20:30  
※季節で変動あり  
定休日 / 月曜

**13** **BAKERY RESTAURANT & GROCERY HOUSE APPI** グルメ



「ジェラート」は全10種類。シングル450円・ダブル550円・トリプル650円（すべて税込）。

安比高原テニスクラブのクラブハウスがベーカリーとグローサリーの店としてオープン。人気のクロワッサンには本場フランスの発酵バターを、カンパーニュには岩手県産小麦を使用するなど、素材や製法、風味を追求している。安比高原牧場の牛乳を使用したジェラートもラインナップし、ベーカリーレストランでゆっくりと楽しむことができる。

「クロワッサンピスタージュ（1個370円・税込）」は、本場フランス産発酵バターを使用したクロワッサンにピスタチオクリームをトッピング。



**SHOP data**  
八幡平市安比高原605-209  
（安比ペンションビレッジ内）  
TEL 0195-73-5136  
営業時間 / 10:00~21:00、  
日曜10:00~18:00  
定休日 / 月曜（祝日の場合は翌日休み）

14 あっぴ亭 グルメ

国道282号沿いにある「ガッツリ飯」で知られる食堂。イチオシメニューの「にぼかつらめん」は、煮干しとカツオをメインにしたスープに豚足と鶏で出汁を取ったもの。これに旨みのある八幡平ポークの背脂と刻みタマネギをトッピングしている。こってりとした醤油系スープに刻みタマネギの食感が絶妙なアクセントとなり美味！



ブリブリとした麺にとろみのあるスープが特徴の「にぼかつらめん(1,080円・税込)」。



「元祖タンつけ麺(中)」はライス付きで1,160円(税込)。

SHOP data

八幡平市赤坂田254-12  
営業時間 / 11:30~15:00(14:00LO)  
※スープがなくなり次第終了  
定休日 / 水曜

グルメ

16 ざる豆腐と生湯波 ふうせつ花

国産大豆と水にこだわる豆腐専門店ならではのスイーツは格別な味で、リピーターが多い。今年新登場した「豆乳杏仁」は、豆乳とココナツの濃厚な風味となめらかな食感が特徴。パウチ入りのため、片手で飲めるのがいい。また冷凍をほぐすように揉みながら食べるのもおすすめ。

左：甘くて冷たい「豆乳杏仁(1本400円・税込)」は、好きな場所で味わえる「飲む杏仁豆腐」。  
右：希少な青豆でつくる「やませみ(650円・税込)」はクリーミーなざる豆腐。塩やオリーブオイルで味わって。



SHOP data

八幡平市保戸坂236  
TEL 0195-72-8008  
営業時間 / 10:00~18:00  
定休日 / 無休

15 カフェレストラン  
ぱぱなっしゅ グルメ

長年、ハンバーグとパスタがおいしい店として高い評価を得ているのは、自信を持って提供できる食材のみを使っているからだろう。「短角牛ハンバーグセット」は200gのハンバーグに季節の付け合わせを添えたひと皿で、ソースをトマト・和風・イタリアンから選べる。あふれる肉汁とソースが絡み、銀河のしずくのライスとも合う。

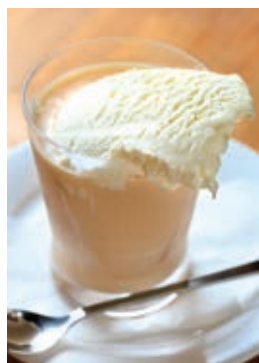


「短角牛ハンバーグセット(1,500円・税込)」は、ハンバーグ200gにサラダ・ライス・味噌汁付き。ソースがイタリアンの場合は+50円。ランチタイムはドリンク付き。

SHOP data

八幡平市保戸坂55 TEL 0195-72-5159  
営業時間 / 11:30~14:30、金~日曜17:00~20:00(19:30LO)  
定休日 / 月曜、火~木曜の夜  
※テイクアウトは前日まで要予約

カフェタイムには「アイスマルクトイフロート(480円・税込)」を。



グルメ

17 麴屋もとみや  
SHIMONO528

看板商品「528 バーガー」は、肉のふがねとコラボしたいわて短角牛入りパテを麴パウダー入りバンズに挟んだもの。醤油麴グレービーソースが味のアクセントとなっていて美味。そして、ギフトにもおすすめなのが「醗酵ジェラート」。定番のほか季節のフレーバーもあり、どれも麴の上品な甘さを感じられる。



「醗酵ジェラート(1個370円・税込)」は、甘酒、塩麴、玄米塩麴、苺と甘酒のほか、季節のジェラート1種がある。



「528バーガー」は単品が900円、セットには麴ソルトのフライドポテトとこれの日替わりスープが付いて1,400円(税込)。

SHOP data

八幡平市寺志田165-28 TEL 0195-72-3663  
営業時間 / 9:30~16:30 定休日 / 木曜・年末年始 ※2月のみ水・木曜

# 巡って、食べて、楽しんで!

## 八幡平市自慢グルメを一挙紹介

岩手山麓  
エリア  
P.13

大更・平舘  
・寺田  
エリア  
P.21

八幡平  
エリア  
P.26

安比高原  
エリア  
P.29

安代・田山  
エリア  
P.32

●「グルメ」は食事1回につき1個、「温泉」は温泉入浴1回につき1個のスタンプを押印します。  
●価格や営業時間等は、2024年7月1日現在のものです。変更になっている場合もあるので、ご了承ください。

### 18 椿月(かげつ) グルメ

先代オーナーである千秋から“味”を受け継ぎ、2024年4月にオープン。改装した店内は席数が増え、これまで以上にゆったりと寛げる空間となった。看板商品は先代と同様「冷麺」だ。注文を受けてから麺を手打ちするのも変わらない。スープは程よく酸味が効いており、フルーツは季節によって変わる。



ツルツルとした喉越しとコンのある「冷麺(850円・税込)」。



「みそラーメン(850円・税込)」

#### SHOP data

八幡平市荒屋新町118-5  
TEL 090-4254-1742  
営業時間 / 11:00~13:30、夜は予約のみ  
定休日 / 日曜

### 19 羽沢製菓 グルメ

南部せんべいやかりんとうなどの和菓子和自家焙煎珈琲という新しい楽しみ方を提案。ブレンドは3種類あり、それぞれおすすめ組み合わせがある。例えば、さわやかな酸味を持つ「001 HAZAWA BLEND」には、洋菓子クッキーのような「オレンジピール煎餅」というふうに。ギフトボックスもあり、手みやげとしてもOK。



お茶請けに酒の肴にと人気の「ぼうせんべい(8枚入540円・税込)」

「001 HAZAWA BLEND」は中煎り。ドリップバッグは1袋200円、豆(100g)は850円。「オレンジピール煎餅」は1枚110円(すべて税込)。



#### SHOP data

八幡平市清水141-5 TEL 0195-72-3020  
営業時間 / 4月~9月8:00~19:00、10月~3月8:00~18:30  
定休日 / 不定休

#### グルメ / 温泉

### 20 日帰り温泉 おらほの温泉

源泉掛け流しの湯を満喫できる「おらほの温泉」のおすすめは、「野菜ごろごろLOHカレー」。不元気症候群やプチうつ改善効果があるといわれるタマネギ酵素入りだ。もう一品は、さっぱりとした三杯酢で味わう「ネギ豚しゃぶしゃぶ定食」。八幡平産の長ネギは甘く、豚バラ肉は赤身と脂身のバランスがちょうどよくておいしい。

#### SHOP data

八幡平市大更18-88-208 TEL 0195-75-1515  
営業時間 / 11:00~14:00(13:30LO) 温泉入浴時間 / 10:00~21:00(最終受付20:15)  
温泉入浴料 / 大人500円、3歳~小学生300円(税込) 定休日 / 無休



湯上がりに味わいたい「ネギ豚しゃぶしゃぶ定食(800円・税込)」。



「焼走り熔岩流らーめん(930円・税込)」は、フードコーナーで販売



グルメ

## 21 岩手山サービスエリア (下り線)

オリジナルメニュー「焼走り熔岩流らーめん」は、八幡平市の名所・岩手山焼走り熔岩流をイメージした辛味噌ラーメン。また、オリジナルパン「いわて山メロンパン」もおすすめ。雄大な岩手山をモチーフにしたもので、中にはメロンクリームが入り見た目や味もよく、名物としておみやげにドライブのお供としても最適。

程よい甘さのメロンクリーム入りの「いわて山メロンパン(230円・税込)」。



**SHOP data** 八幡平市平笠2-1-36 TEL 0195-75-0643  
**営業時間** / いわての味処「山ろく亭」11:00~20:00  
 麺・定食「森のめし屋」24時間  
 「森の中のソフトクリーム屋さん」8:00~20:00  
 ペーカリー「森のなかのパン屋さん」8:00~17:00  
 ショッピングコーナー24時間  
**定休日** / 無休

おいしさがアップした「ほうれん草ラーメン(900円・税込)」。



## 22 道の駅にしね 和風レストラン

グルメ

「ほうれん草ラーメン」がリニューアル。ほうれん草を練り込んだ中華麺にダシの効いた塩スープを合わせ、具にはほうれん草や椎茸などの地元食材をたっぷりと使い、さらに豊洋卵で玉子とじにしている。お好みでラー油をかけて。

**SHOP data** 八幡平市大更2-154-36 TEL 0195-75-0070  
**営業時間** / 11:00~16:00(LO)  
 ソフトクリーム9:15~17:00  
**定休日** / 12月31日・1月1日



「焼肉定食(1,150円・税込)」は、小鉢・温泉卵・ごはん・みそ汁・漬物付き。

## 23 食堂むら重

グルメ

看板メニューの「生ラムスタミナ定食」と共に人気の「焼肉定食」は、豚ロース肉やタマネギが甘辛いタレをまとい、ごはんが進む。添えられた温泉玉子に絡めてすき焼きふうにいただくと、さらにうまみが増しておいしい。

**SHOP data** 八幡平市大更1-17-19 TEL 0195-75-0268  
**営業時間** / 11:00~15:00、16:00~19:30  
**定休日** / 火~木曜の夜、12月31日・1月1日

## 24 岩手山サービスエリア(上り線)

グルメ

自慢は岩手県産の魚と肉を堪能できる地産地消メニュー。ひとつは、岩手県産サーモンを刺身で味わえる「岩手県産サーモン丼」。もうひとつは「短角ビーフ重」で、ヘルシーな岩手県産短角牛と彩り野菜をトッピングした。しっかりとした和牛の赤身の味わいを楽しめる。

**SHOP data** 八幡平市平笠2-1-47 TEL 0195-75-0641  
**営業時間** / 岩手グルメ食堂「GANJUSAN」10:00~20:00  
 麺・丼屋「RINDOU」24時間  
 ペーカリー9:00~18:00  
**定休日** / 無休

「短角ビーフ重(1700円税込)」はサラダ・みそ汁付き。



「岩手県産サーモン丼(850円・税込)」はみそ汁・漬物付き。





## スタンプを集めて応募しよう!

スタンプを集めて、必要事項を記入の上、協賛店にある専用応募箱に投函してください。(全項目必須)  
応募要項は、本誌2ページをご覧ください。

必須

氏名

( 男 ・ 女 / 年齢 歳 )

必須

住所 〒 -

必須

電話番号

( )

必須

1. 会社員      2. 自営業      3. 公務員      4. 学生      5. 専業主婦(夫)  
6. パート・アルバイト      7. 無職      8. その他( )

必須

おいしかった店(1店)をご記入ください。

必須

お気に入りの温泉(1店)をご記入ください。

必須

おいしかった店の理由を記入してください。

必須

お気に入りの温泉の理由を記入してください。

必須

今後の参考にしますので、ご意見・ご感想をご記入ください。

スタンプ20個以上の方のみ

ペア宿泊券の応募の方は、希望の宿泊施設(一カ所のみ)に、○印をしてください。  
必要事項の記入必須(○印がない場合は無効となります)

- ① いこいの村岩手      ② 岩手山焼走り国際交流村      ③ 八幡平ハイツ  
④ 松川温泉松川荘      ⑤ 藤七温泉彩雲荘      ⑥ 新安比温泉 静流閣

主催・お問い合わせ：八幡平市商工会 岩手県八幡平市大更35-63-85 TEL 0195-76-2040  
八幡平ごはん <https://www.shokokai.com/hachimantai/hachimantaigohan/index.html>



### グルメ 温泉 25 いこいの村岩手

土・日曜、祝日限定でフロント入口前にて屋台営業中! メニューのひとつ「炭火焼カルビ丼」は、特製のタレにからめた牛バラ肉を炭火で焼いたもの。目の前で焼いてくれるので、熱々をテイクアウトできる。「焼き鳥」も販売中。

SHOP data

八幡平市平笠24-1-4 TEL 0195-76-2161  
営業時間(屋台) / 土・日曜、祝日11:00~無くなりしだい終了  
温泉入浴時間  
平日7:00~10:00・15:00~21:00、  
土・日曜・祝日7:00~21:00 ※最終受付は終了の1時間前  
温泉入浴料 / 大人600円、子ども300円(税込) 定休日 / 無休

テイクアウトメニュー「炭火焼カルビ丼(800円)。  
「焼き鳥(1本150円)」も販売中。税込。

グルメ

### 26 岩手山焼走り国際交流村 お食事処 おっほ亭

大ぶりの杜仲茶ポークと八幡平マッシュルームが入った「ゴロゴロ熔岩流カレー」。岩手山を象ったライスの周囲に焼走り熔岩流のように黒胡麻ペーストのカレーがかけられ、最後に自分で赤カレーをトッピング。焼走り熔岩流に来たら食べたいカレーである。

SHOP data 八幡平市平笠24-728  
TEL 0195-76-2013  
営業時間 / 11:30~14:00(LO)、土・日曜・祝日11:30~14:30(LO)  
定休日 / 無休 ※臨時休業あり

「ゴロゴロ熔岩流カレー」(968円・税別)に赤カレーをかけると辛味が増す。写真はイメージ。



### 27 八幡平南温泉 旭日之湯

地元客が足しげく通う、源泉掛け流しの宿「旭日之湯」。木の温もりが感じられる食堂で、湯上がりに味わいたいの「ざるそば」。高く盛られた特大盛は、優に3人前もあり、お腹いっぱいになりたいときにぴったりだ。もちろん普通盛もあり。

SHOP data

八幡平市松尾寄木1-135-2 TEL 0195-75-2340  
営業時間 / 11:30~14:00(LO)  
土・日曜・祝日11:30~14:00、17:30~20:00  
温泉入浴時間 / 9:00~22:00(最終受付21:00)  
温泉入浴料 / 大人550円、子ども250円(税込) 定休日 / 無休

「ざるそば特大盛」(1100円・税込)





特集  
PayPayで  
お得に  
グルメ

1  
焼肉 FABIO  
岩手山麓  
エリア

2  
RA-MEN 優羽家  
大更・平舘・寺田  
エリア

3  
レオス  
大更・平舘・寺田  
エリア

4  
創作居酒屋  
8 Local Food Sake  
大更・平舘・寺田  
エリア

5  
古民家食堂  
なつかしの家  
大更・平舘・寺田  
エリア

6  
寿司御食事処  
きよせ  
大更・平舘・寺田  
エリア

7  
大更ホルモン  
大更・平舘・寺田  
エリア

8  
たかはし食堂  
大更・平舘・寺田  
エリア

9  
ノレグレット  
大更・平舘・寺田  
エリア

10  
森のイタリアン  
La mia mamma  
八幡平  
エリア

11  
レストラン LAMP  
八幡平  
エリア

12  
珈琲舎 ハイジ  
八幡平  
エリア

13  
BAKERY  
RESTAURANT  
& GROCERY  
HOUSE APPI  
安比高原  
エリア

14  
あっぴ亭  
安比高原  
エリア

15  
カフェレストラン  
ばばなっしゅ  
安代・田山  
エリア

16  
ざる豆腐と生湯波  
ふうせつ花  
安代・田山  
エリア

17  
麴屋もとみや  
SHIMONO528  
安代・田山  
エリア

18  
椿月(かげつ)  
安代・田山  
エリア

19  
羽沢製菓  
安代・田山  
エリア

岩手  
山麓  
エリア  
IWATE SANROKU

20  
日帰り温泉  
おらほの温泉

21  
岩手山サービスエリア  
(下り線)

22  
道の駅にしね  
和風レストラン

23  
食堂 むら重

24  
岩手山サービスエリア  
(上り線)

25  
いこいの村岩手

26  
岩手山焼走り  
国際交流村  
お食事処 おっほ亭

27  
八幡平南温泉  
旭日之湯

寺平大  
田舘更  
エリア  
OBUKE  
TAIRADATE  
TERADA

28  
コーヒーハウスロゼ

29  
やきとり重兵衛

30  
定食 茶の間

31  
丸初

32  
お好み焼き つどい

33  
カフェ&スナック  
Fika

34  
zakka & cafe nii-ni

35  
味処 たむら

36  
まるやす食堂

37  
イタリアン×和食  
Luce〜ルーチェ〜  
& まるかん



八幡平  
エリア  
HACHIMANTAI

38  
松っちゃん市場  
食堂

39  
レストラン こかげ

40  
八幡平ハイツ

41  
Ki+shine

42  
キッチンカフェ  
かっぱ

43  
松川温泉 松川荘

44  
藤七温泉 彩雲荘  
(期間限定)

安比  
高原  
エリア  
APPI KOGEN

45  
あずみの湯  
トムトムキキル

46  
安比丸大食堂

47  
地産地消レストラン  
& ペンション  
スターダスト



48  
高原の珈琲工房  
NELCAFE

49  
安比八幡平の食の宿  
四季館 彩冬

安代・  
田山  
エリア  
ASHIRO TAYAMA

52  
北の蕎麦屋 本店

54  
だんぶり亭



岩手  
山麓  
エリア

IWATE SANROKU

20

日帰り温泉  
おらほの温泉

25

いこいの村岩手

27

八幡平南温泉  
旭日之湯



八幡平  
エリア  
HACHIMANTAI

40

八幡平ハイツ

43

松川温泉 松川荘

44

藤七温泉 彩雲荘  
(期間限定)

安比  
高原  
エリア

APPI KOGEN

45

あずみの湯

49

安比八幡平の食の宿  
四季館彩冬

50

安比高原「白樺の湯」

51

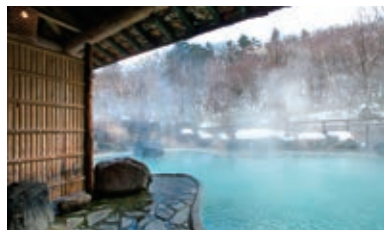
フロンティアの湯

安代・  
田山  
エリア

ASHIRO TAYAMA

53

新安比温泉 静流閣



リピーターが多い「エビフライとクリームコロッケの盛合せセット(1,350円・税込)」。ライス・みそ汁付き。

グルメ

29 やきとり重兵衛

看板商品のやきとりは、秘伝のたれで味わう「ねぎま」からオリジナルの「しそ巻き」、「トマト肉巻き」まで、さまざまな串物がそろう。「手をかけて、気持ちを込めてつくる」という「もつ煮込み」や「揚げだし豆腐」も美味。

SHOP data

八幡平市大更21-46 TEL 0195-75-1296  
営業時間/18:00~23:00  
定休日/日曜

「揚げ出し豆腐」は450円(全て税別)。  
「もつ煮込み」は480円、  
「やきとり」は1本120円。



グルメ

28 コーヒーハウス ロゼ

長年親しまれている「エビフライとクリームコロッケの盛合せセット」。クリームコロッケはカリッとした衣の食感とカニとワラビが入ったホワイトソースのおいしさが楽しめるひと皿だ。また12~14時に提供される「お昼のサービスランチ(850円・税込)」は、店のこだわりメニューをリーズナブルに味わえると人気である。



窓から見える岩手山が料理やコーヒーをさらにおいしいものにしてくれる。

SHOP data

八幡平市大更18-88-72  
TEL 0195-76-4477  
営業時間/11:30~20:00(19:30LO)  
定休日/火曜、不定休



「パワープレート」は大・1,500円、女性向けの中・1,250円、小・850円(税込)。

### 30 定食 茶の間 グルメ

お母さんの味をお手頃価格でおなかいっぱい食べたいときは迷わずここへ。「パワープレート」はカレーに唐揚げ、サラダがついたボリューム満点メニュー。女性や子ども向けのサイズもあるのがうれしい。「うどんナポリ」もまた家庭的な懐かしい味で、お好みでタバスコや粉チーズを振りかけていただく。

**SHOP data** 八幡平市大更21-13-12 TEL 080-5567-6935  
営業時間/11:00~19:30 定休日/木曜、日曜の夜 ※臨時休業あり



野菜の甘みも感じられる「にんにくチーズタンメン(830円・税込)」。

甘酸っぱいケチャップ味の「うどんナポリ(800円・税込)」。



### 31 丸初 グルメ

先代からの味を守り続けている名店。「にんにくチーズタンメン」は、ニンニクが効いたタンメンにチーズがかかったもの。溶けたチーズ、あっさりとした塩味のスープがよく絡む細麺が一体となり、クセになりそうなおいしさである。

**SHOP data** 八幡平市大更25-66-6 TEL 0195-76-4658  
営業時間/12:00~14:00、18:00~20:00  
(スープがなくなりしだい終了)  
定休日/不定休

グルメ

### 32 お好み焼き つどい

お好み焼きやもんじゃ、焼きそば、ホルモンなど、鉄板焼きをメインにした居酒屋。子ども連れでも安心して食事ができるため、鉄板を囲む家族の姿も見られる。焼き鳥や揚げ物などの一品メニューも豊富で、しかもリーズナブルである。

**SHOP data** 八幡平市大更24-10-2 TEL 0195-76-2544  
営業時間/17:00~21:30(LO)、金・土曜17:00~22:30(LO) 定休日/不定休



「お好み焼き」は440円~、写真の「お好み焼き シーフード」は550円(税込)。

グルメ

### 33 カフェ&スナック Fika

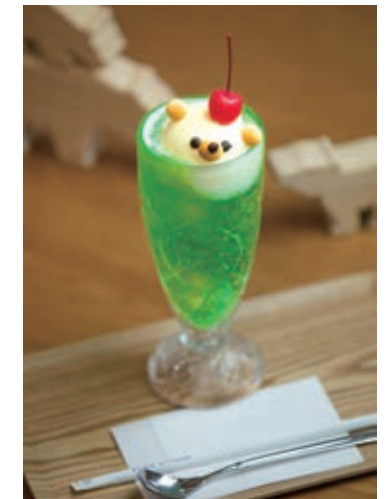
岩手山の見える空間で、楽しく豊かな時間を過ごせる店。「チーズオムライス」はベーコンチャーハンの上にチーズ入りふわとろ卵がのったもの。カフェタイムに人気の「しろくまフロート」は、期間限定バージョンもあるのでお見逃しなく。オリジナリティと愛情たっぷりの食事やドリンクで癒しのひとときを。

かわいらしい「しろくまフロート(600円・税込)」。

「チーズオムライス(1100円・税込)」はサラダ・スープ付き。



**SHOP data** 八幡平市大更25-55-5 くらビル2F TEL 0195-68-7782  
営業時間/カフェ11:00~17:00(16:30LO)、スナック19:00~24:00  
定休日/木・日曜





### 34 zakka & cafe nii-ni グルメ

ナチュラルで心地よい空間の雑貨&カフェ。「ランチプレート」はスパイシーカレーやポロネーゼ、シーフードピラフなど、2週間ごとにメニューが変わる。そのほか、ヘルシーメニューとして好評なのが「おにぎりプレート」。季節の食材を混ぜたもち麦ごはんのおにぎりに塩麹唐揚げやハーブピクルスを添えたもので、男女問わず人気である。

**SHOP data** 八幡平市平館18-2-3 TEL 0195-68-7140

営業時間/平日11:00~16:00、土・日曜・祝日11:00~17:00 ※LOは終了の30分前  
定休日/月・木曜、第2土・日曜

「中華そば(500円・税込)」は惣菜・漬物付き。惣菜は日替りとなる。



「おにぎりプレート」は塩麹唐揚げとハーブピクルスがセットで420円~(税込)。

グルメ

### 35 味処 たむら

創業以来の味を守る「中華そば」。手作りチャーシューはほろほろと崩れるように柔らかく、鶏ガラで取ったスープは昔ながらの優しい味である。卓上にある手作りのしょうゆ南蛮を入れると辛味が加わり、さらに深い味わいとなる。

**SHOP data**

八幡平市田頭37-147-12 TEL 0195-76-3598  
営業時間/11:00~16:00 定休日/金曜



グルメ

### 36 まるやす食堂

「まるやす食堂」といえば、鉄鍋で焼く「ホルモン鍋」。じっくりと火を通すことで、キャベツの甘みと豚ホルモンの旨みが引き出されている。ホルモンに合わせるのには熟成したんにく南蛮の辛味。60年以上愛されている納得の味である。

**SHOP data**

八幡平市平館10-23-4 TEL 0195-74-3405  
営業時間/11:00~14:00、17:00~22:00  
定休日/火曜 ※不定休あり

グルメ

### 37 イタリアン×和食 Luce〜ルーチェ〜 & まるかん

二代目が作る和惣菜、三代目が焼く本格石窯ナポリピッツアが評判。ランチタイムの「ピッツア+前菜ビュッフェ付き」は、定番の「マルゲリータ」をはじめ季節のピッツアなど数種類の中から1枚をチョイス。焼き上がるまでビュッフェに並ぶ和惣菜やサラダなどを食べながら待つというルーチェ〜&まるかんらしいスタイル。



ビュッフェには前菜、サラダ、コーヒーなどが並ぶ。

**SHOP data**

八幡平市西根寺田15-29-1 TEL 0195-77-2520  
営業時間/11:30~14:00(13:30LO)  
ディナーは予約のみ  
定休日/日曜ディナー、月曜



ランチタイムの「ピッツア+前菜ビュッフェ付き」は1,600円(税込)。生地にはイタリア産の小麦粉、トッピングには八幡平市産食材を使用。写真は「マルゲリータ」。ピッツアのテイクアウト可。

グルメ

## 38 松っちゃん市場 食堂

八幡平市産の新鮮な野菜を販売する産直。食堂で提供する料理の食材も地元産がメインである。食堂では、八幡平スマートファームの温泉バジルと八幡平バイオレット（にんにく）の風味を生かした「ジェノベーゼパスタ」を提供。バジルのさわやかな風味を堪能できる。



温泉バジルがたっぷりの「ジェノベーゼパスタ(800円・税込)」

SHOP data 八幡平市松尾寄木2-512 TEL 0195-78-3002

営業時間／食堂11:30～14:30、産直9:30～16:30(冬期9:30～16:00) 定休日／12月31日～1月2日



目玉焼きと焼き飯を混ぜていただく「ナム・ブリック・パオ(1,030円・税込)」。

39 レストランこかげ グルメ

地域に愛される洋食の名店。創業当時から好評なのが、昔ながらの味の「ナポリタン」。ケチャップにこだわり、甘めとなっている。そして、タイから取り寄せたチリソースで作るタイ風焼き飯「ナム・ブリック・パオ」。ピリっとした辛い刺激を和らげてくれるのが目玉焼きで、本場に劣らぬ味である。

SHOP data 八幡平市松尾寄木12-1-16 TEL 0195-78-2126

営業時間／11:00～20:00(19:30LO) 定休日／火曜



子どもにも大人にも人気の「ナポリタン(950円・税込)」。



彩り膳(1,100円・税込)は平日のみのメニュー。土・日曜・祝日はランチバイキング。



大きなカツが印象的な「トンカツ定食(1400円・税込)」は、小鉢・ごはん・みそ汁・漬物・フルーツ付き。

40 八幡平ハイツ グルメ 温泉

八幡平での散策途中や温泉入浴の帰りに食べる人が多いという「彩り膳」(平日限定)。彩りのあるちらし寿司、喉ごしの良いそば、季節の天ぷらがセットになったもので、天ぷら用に天つゆと抹茶塩が付く心遣いがうれしい。肉料理では「トンカツ定食」を。サクっとした衣と肉厚の杜仲茶ポークがたまらない。

SHOP data 八幡平市松尾寄木1-590-4 TEL 0195-78-2121 営業時間／11:30～14:00(13:30LO)

温泉入浴時間／8:00～20:00、土曜・休前日8:00～16:00 温泉入浴料／大人630円、子ども300円(税込) 定休日／無休

グルメ

## 41 Ki+shine (喫茶 きしゃいん)

盛岡のジャズスポット・開運橋のジョニーのプロデュースでオープン。店内には親しみやすい和テイストのジャズが流れ、窓からは岩手山を望む。メロンソーダとアイスクリームを別々の器で提供する「クリームソーダ」をオーダーするお客が多く、それぞれ好みの食べ方で清涼感を堪能している。

SHOP data 八幡平市松尾寄木1-590-101

TEL 080-5573-6626

営業時間／10:00～17:00 定休日／火・水曜



「クリームソーダ」は八幡平市外在住者が700円、八幡平市内在住者が500円(すべて税込)。



「焼肉プレート」はサラダやみそ汁がついて1,200円(税込)



手前から「焼きプリン」「手作りワッフルアイスクリーム添え」「手作りキューパンアイスクリーム添え」は各450円(税込)。

#### 42 キッチンカフェ かつぱ グルメ

食堂時代から40年以上にわたり愛されてきたメニューは変わらず健在。「焼肉プレート」は、豚肉の旨みと甘辛いソースのバランスが良い。すべて手作りというスイーツの中でも「焼きプリン」は昔ながらの固めの食感と優しい味で年配者からのオーダーも多いとか。ドライブ途中のカフェタイムも立ち寄りた。

**SHOP data** 八幡平市松尾寄木1-590-291 TEL 0195-78-2543  
営業時間/11:30~16:00、17:30~19:30(LO) 定休日/火曜

#### 43 松川温泉 松川荘 グルメ 温泉

旬の山菜やキノコの料理が自慢の秘湯の宿。おすすめは、八幡平市産の新鮮なイワナと旬の野菜をカラッと揚げた「いわな山菜天丼」。「山菜そば(750円・税込)」は、つゆの出汁と山菜の旨みが引き出され、どこか懐かしい味がする。

**SHOP data** 八幡平市松尾寄木松川温泉  
TEL 0195-78-2255 営業時間/11:30~13:30(13:00LO)  
温泉入浴時間/8:00~18:00(最終受付17:00)  
温泉入浴料/大人700円、子ども300円(税込)  
定休日/不定休

手前の「いわな山菜天丼(900円)」は漬物・みそ汁付き。「山菜そば(750円)」は季節で食材が変わる。税込。



#### グルメ 温泉

#### 44 藤七温泉 彩雲荘

東北最高地にある秘湯で、全国から温泉客が訪れる。湯上がりには、つるつるとした喉ごしの稲庭うどんを。日替りで食材が変わる「稲庭天ぶらうどん」をはじめ、「稲庭山菜うどん」「稲庭カレーうどん」があり、本場の味を楽しめる。

#### **SHOP data**

八幡平市松尾寄木北の又 TEL 090-1495-0950  
営業時間/11:30~14:00(13:30LO)  
温泉入浴時間/8:00~18:00  
温泉入浴料/大人650円、小学生以下350円  
定休日/10月下旬~4月中旬

期間限定 8月1日(火)~10月30日(水)予定



揚げたての天ぶらがのる「稲庭天ぶらうどん(1,200円・税込)」。

#### グルメ 温泉

#### 45 あずみの湯 トムトムキキル

「トマト味噌ラーメン」は、トマトペーストを混ぜた味噌に鶏だしのスープを加えたオリジナルラーメン。タバスコと粉チーズを振りかけると、イタリアン風味に変化し、違った味わい。がっつりと食べたい人には「ジャンボチキンカツカレー」を。あべどりを250グラムを使ったカツにルウもたっぷりボリューム満点。

**SHOP data** 八幡平市細野436-9 TEL 0195-72-6811  
営業時間/11:30~14:00(13:30LO) 温泉入浴時間/10:00~20:00  
温泉入浴料/大人600円、小学生300円 定休日/第2・3木曜 ※臨時休業あり



「ジャンボチキンカツカレー」はスープが付いて1,500円(税込)。

トマトの酸味と鶏と味噌の旨味がマッチした「トマト味噌ラーメン(880円・税込)」。



グルメ  
**46 安比丸大食堂**

70年以上前の創業当時から提供している「ラーメン」は、スープもチャーシューも作り方は当時のまま。煮干しや昆布などから取ったスープの優しい味や手作りチャーシューの味を求めて親子二代にわたって訪れるお客が多い。



昭和時代の懐かしい味がする「ラーメン(550円・税込)」。

**SHOP data**  
八幡平市細野189-6 TEL 0195-73-5115  
営業時間/10:00~15:00 定休日/月曜



前菜やライス、スープが付く「霜降り前沢牛のハンバーグランチ(1,700円・税込)」。食後のコーヒーはおかわり自由。

**SHOP data**  
八幡平市赤坂田254-9 TEL 0195-72-5344  
営業時間/11:30~14:20(13:30LO)  
温泉入浴時間/11:30~14:20(最終受付14:00)  
温泉入浴料/720円  
※ランチ利用の場合520円(通常料金から200円引き)  
定休日/月~金曜



「短角牛煮込みハンバーグ(1540円・税込)」はサラダ・ライス・スープ付き。

グルメ  
**47 地産地消レストラン&ペンション スターダスト**

地産地消レストランニツ星認定レストランならではの料理を楽しめる。ランチタイムの「短角牛煮込みハンバーグ」は、ヘルシーな肉として知られる岩手県産短角牛の旨みとさわやかなトマトソース、旬の野菜を存分に堪能できる。

**SHOP data**  
八幡平市安比高原165-17 TEL 0195-73-5132  
営業時間/11:30~14:00(13:30LO)※予約制  
定休日/火・土曜 ※臨時休業あり(要問合せ)

グルメ  
**43 高原の珈琲工房 NELCAFE**

菊池牧場のドイツソーセージのおいしさも楽しめる「ゲゼルのオムライス」。ソーセージの風味を生かすため、ライスにはハインツケチャップとリーペリンチリパウダーを、これを包む卵には豊洋卵を使用。メキシカンな味で何度も食べたくなる。

**SHOP data** 八幡平市安比高原165-10 ペンションウィングライト  
TEL 0195-73-5226  
営業時間/11:00~17:00(ランチ11:00~14:30) 定休日/水・木曜



「ゲゼルのオムライス(1200円・税込)」はサラダ・スープ付き。食後にはドリップで淹れた自家焙煎珈琲を。

グルメ/温泉  
**49 安比八幡平の食の宿 四季館 彩冬**

岩手の食材を多く使用する「彩冬ランチ」は、季節の前菜から始まるブチコース仕立て。メインのハンバーグには、最高級A5ランクの前沢牛のサーロインを使用。箸を入れるとあふれる肉汁と特製バルサミコソースが絶妙な調和を醸し出す。食後は、NELCAFE特製彩冬オリジナルブレンドコーヒーでゆっくりと。通常720円の温泉入浴料が520円で利用できるランチ特典もある。

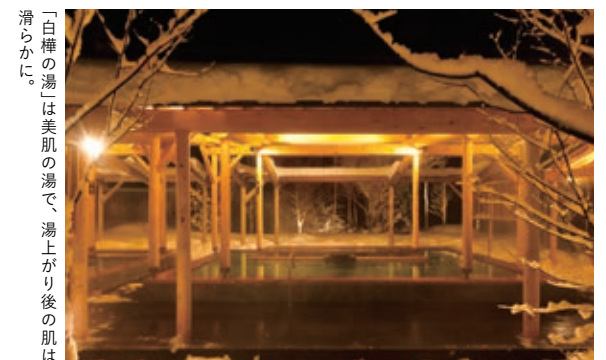


露天風呂付き大浴場で、季節を感じながらの湯浴みは格別。

温泉  
**50 安比温泉「白樺の湯」**

「白樺の湯」は無色透明でべたつき感がなく、スポーツや野外活動のあとにもびったり。東北最大級の大きさを誇る露天風呂のほか、大浴槽や岩風呂、寝湯、壺風呂があり、ゆっくりと温泉を楽しむことができる。

**SHOP data**  
八幡平市安比高原 TEL 0195-73-6060 入浴時間/13:00~22:00(最終受付21:30)  
入浴料金/大人1,200円、小学生800円、八幡平市民特別料金大人600円・小学生300円 ※毎月26日は風呂の日で入浴料金が大人600円、小学生400円 定休日/無休 ※設備点検等による休館日あり



「白樺の湯」は美肌の湯で、湯上がり後の肌は滑らかに。





湯船は、3種類の温度に分けられている。日帰り休憩ができる広間もあり、ゆっくりと過ごす人が多い。

温泉

51 フロンティアの湯

琥珀色の湯が自慢。湯力があることから、オープンしている土・日曜になると、遠方からもお客が訪れる。泉質は、美肌の湯といわれる低張性弱アルカリ性高温泉(ナトリウム泉)で湯上がり後は、なめらかな肌ざわりになる。

SHOP data

八幡平市細野435-1 TEL 0195-72-5740  
 温泉入浴時間／9:00~20:00(最終受付19:30)  
 温泉入浴料／大人600円・小学生300円・幼児100円  
 定休日／平日 ※臨時休業あり

グルメ

52 北の蕎麦屋 本店

国産のそばの実を使い、挽きたて、打ちたて、茹でたてにこだわる。風味と喉ごしの良さを求め、提供するそばはすべて二八そば。「おろし天ぷらそば」や「舞茸天ざるそば」の野菜のほとんどは地元産。匂と味を大切にしている店である。



「おろし天ぷらそば(1,380円・税込)」の天ぷらは季節によって変わる。

SHOP data

八幡平市清水92-1 TEL 0195-72-2661  
 営業時間／11:00~15:00(14:30LO)  
 定休日／火・水曜(祝日の場合は変動あり)

温泉

53 新安比温泉 静流閣

全国的にも稀な泉質を持つ。強塩泉の中でも塩分濃度が高く、メタホウ酸も多く含む。そのため体の芯から温まり、疲労回復や美肌効果が高いとか。源泉大浴場「金の湯」の露天風呂「森の露天」はラジウム鉱石人工温泉になっている。



源泉大浴場「金の湯」にある露天風呂「森の露天」。

SHOP data

八幡平市叭田43-1 TEL 0195-72-2110  
 温泉入浴時間／10:30~18:00、土曜・連休・GW・盆・年末年始10:30~14:00  
 温泉入浴料／大人800円、子ども500円、幼児(3歳以上)400円(税込) 定休日／無休 ※設備点検等による休館日あり



香りが高い山椒がピリリと効いた「マーボーラーメン(950円・税込)」。

SHOP data 八幡平市丑山口6-1 TEL 0195-73-2225

営業時間／11:00~14:00、18:00~22:00(夜は予約のみ) 定休日／月曜

54 だんぶり亭 グルメ

夏バテを解消したいときや冬の寒い日に食べたくるのが、だんぶり亭の「マーボーラーメン」。マーボー豆腐がよく絡むようにと細麺を使用しているほか、2種類の豆板醤で辛さやうまみ、コクを出すなどのこだわりが詰まっているホットなラーメンだ。一方、優しい味の塩ベースのスープを特徴としているのが「肉野菜ラーメン」である。野菜たっぷりヘルシーと好評である。

具だくさんの野菜のシャキシャキ食感がたまらない「肉野菜ラーメン(950円・税込)」。



ハチクラ別冊号 八幡平スタンプラリー 2024

2024年8月1日発行

企画・発行 八幡平市商工会

岩手県八幡平市大更35-63-85 TEL 0195-76-2040

※本誌に掲載されている情報は、2024年7月1日現在のものです。  
 発行後、料金や営業時間等の内容が変更になっている場合があります。  
 あらかじめご了承ください。

※本誌掲載の記事・写真等の無断掲載を禁止します。



