

八戸せんべい汁 「おもてなしマイスター」とは？

八戸せんべい汁を提供しているお店のスタッフ向けに、汁研が毎年開催している「八戸せんべい汁おもてなしアカデミー」という講座があります。

八戸を訪れる旅行者の半分以上が八戸せんべい汁を食べているという調査結果をうけ、料理の歴史や食文化、提供方法や応援ソングの踊り、さらには観光情報など多彩な講座を受講して、厳しい検定をクリアした人物、それが「おもてなしマイスター」です。汁研と一緒に八戸せんべい汁を通じて、八戸をPRするおもてなしのプロたちです。



「おもてなしアカデミー」や「おもてなしマイスター」のことをもっと知りたい方は、ホームページへアクセス！
八戸せんべい汁研究所 検索 <http://www.senbeijiru.com>



八戸地方では、南部せんべいをお菓子としてだけでなく、主食としても食べてきました。「八戸せんべい汁」はもちろん、2枚のせんべいで赤飯を挟んだ「赤飯サンド」も代表的な料理です。また、せんべいを焼く時に焼型か

らはみ出した部分を「せんべいのみみ」と呼び、おやつやおつまみとして食べてきました。農繁期には野外での食事の際に、ご飯やおかずの取り皿としてせんべいを利用することもありました。私たちがおすすめする「八戸せんべい汁」はまさに、八戸地方が誇る「南部せんべい食文化」のひとつなのです。

こんなにあるよ！ 南部せんべい料理



八戸せんべい汁研究所、 通称「汁研」とは？

2003年11月に飲食店関係者不在の市民ボランティアとして旗揚げした団体です。地元以外では全く知られていなかったせんべい汁を活用して、八戸を全国ブランドにし、街を元気にするべく活動しています。八戸せんべい汁をきっかけに多くの旅行者が八戸を訪れるようになりました。2010年度の経済波及効果は約563億円と発表されました。自分たちが暮らす地元をもっと元気にしたい！そんな思いで八戸せんべい汁研究所は日々活動しています。



汁研サポーターズクラブとは？

「八戸せんべい汁研究所を応援したい」「八戸を元気にしたい！」という熱い思いを持った人なら気軽に参加できるのが「汁研サポーターズクラブ（別名：汁パー人材センター）」です。各種イベントや飲食店の調査などをサポートしてくれています。

公認グッズも多数あります！！



八戸せんべい汁とは

八戸せんべい汁って、どんな料理？

八戸せんべい汁とは、肉や魚、野菜やきのこ等でダシをとった汁の中に、鍋用の南部せんべいを割り入れて、煮込んで食べる八戸地方の郷土料理です。鍋料理として食べる場合と、汁物として食べる場合があります。

使用するせんべいは、一般的には小麦粉・塩を原料とした「おつゆせんべい」などと呼ばれるもの。これは汁物専用に開発されたもので、煮込んでもとけにくく、食べると独特の食感があるように焼き上げたものです。

八戸せんべい汁は、この地方で200年以上前から食べ継がれてきた、愛される郷土料理です。

実は味付けは
ひとつじゃない！

■代表的な味付け

鶏×醤油系

最もポピュラーな組み合わせがコレ！野菜やきのこ、糸こんにゃくなどを入れ、長ねぎを散らして食べるのが一般的。鶏の代わりに鴨肉や豚肉を使うこともあります。

魚×塩系

海の幸が豊富な八戸らしい組み合わせ。魚は鯖や白身のキンキン、タラなどを使用します。最近ほろニやカニなどを使う場合もあります。ご家庭では鯖の缶詰を使うことが多いです。

馬肉×味噌系

馬産地でもある八戸地域の馬肉鍋（桜鍋）。具を食べた後にうどんの代わりにせんべいを入れて食べます。すき焼きや寄せ鍋、キムチ鍋などの鍋物に入れる場合もあります。



八戸せんべい汁おもてなしマイスターのご紹介

現在、飲食店関係では八戸市内はじめ全国に36名のおもてなしマイスターがいます。（2017年12月現在）
おもてなしマイスターの中でも、5年以上継続して活動している方が**おもてなしゴールドマイスター**です。

※裏面のマップに**MAP NO.**で場所を記しております。

MAP NO.1 海ぼうず

八戸市六日町10
いわとくパルク新館1F
TEL.0178-24-5017
営業時間
月・水～土17:00～24:00
日18:00～24:00
火曜休

おもてなしゴールドマイスター
早狩 隆治
八戸せんべい汁は宴会コースに付いております。遠慮なくご相談ください。おいしいお酒と八戸せんべい汁をお楽しみ下さい。

MAP NO.2 お台どころ ねね

八戸市六日町10
八戸屋台村みろく横丁
TEL.080-1803-3566
営業時間
17:00～1:00 金土17:00～3:00
日16:00～24:00
年中無休

おもてなしゴールドマイスター
上沢 富士子
知る（元氣）なれのお店です。八戸せんべい汁の種類も多く、お客様の要望に応じてさまざまなメニューがあります。五穀雑糧八戸せんべい汁、馬肉せんべい入りなど、季節の恵みを活かしています。

MAP NO.3 八戸前沖北緯40度30分 サバの駅

八戸市六日町12
大松ビル1F
TEL.0178-24-3839
営業時間
17:00～24:00 (L.O.23:30)
日曜休

おもてなしゴールドマイスター
沢上 弘
サバ料理専門店ならではの、八戸前沖銀サバを使用した上質な八戸せんべい汁を提供！コース料理でもお出ししております。

MAP NO.4 肴町のら・ぶらざ

八戸市六日町13
なかやビル1F
TEL.0178-72-5587
営業時間
17:00～24:00
年中無休

おもてなしゴールドマイスター
小笠原美千代
当店の八戸せんべい汁は高橋魚のキンキンと地鶏の風味が豊かです。体に優しく味えます。南部せんべいを使ったお料理も提供しています。

MAP NO.5 肴町のら・ぶらざ

八戸市六日町13
なかやビル1F
TEL.0178-72-5587
営業時間
17:00～24:00
年中無休

おもてなしゴールドマイスター
畑中 宏介
全国的に有名な旅行客のお客様には100%注文を頂いております。初めての方、食べたい味が忘れられないと再来店される方もいらっしゃいます。これからはマイスターとしてどんどんPRしていきます。

MAP NO.6 肴町のら・ぶらざ

八戸市六日町32
久保ビル1F
TEL.0178-22-6484
営業時間
11:30～14:30
17:00～23:00
月曜休

おもてなしゴールドマイスター
貝吹 憲子
家庭的な味わいの八戸せんべい汁を提供しております。長年みなさまから好評をいただいておりますので、ぜひ一度ご賞味ください。ご来店をお待ちしております。

MAP NO.7 肴町のら・ぶらざ

八戸市八日町1-1
ダイワロイネットホテル1F
TEL.0178-22-3583
営業時間
11:00～21:30 (L.O.21:00)
年中無休

おもてなしゴールドマイスター
堀内 千榮子
そば屋だからできる、タラの味のスープが人気です。八戸せんべい汁は、黒島製（しぐれい）をガラスケースのガラスメスで、季節限定のあずきもちなど、南部地方で食らわれていた郷土料理を再現しております。

MAP NO.8 肴町のら・ぶらざ

八戸市廣臣小路5-3
TEL.0178-46-4656
営業時間
日・火～木17:00～1:00
金土17:00～3:00
日曜休

おもてなしゴールドマイスター
金澤 正博
当店の八戸せんべい汁は、料理経験50年以上のおばあちゃんちが作る懐かしい味です。全国的に有名な料理人の方からも大絶賛を受けました。大人数のときは鍋でのご提供も可能です。

MAP NO.9 肴町のら・ぶらざ

八戸市長崎14-2
TEL.0178-44-6297
営業時間
17:00～3:00
日曜休

おもてなしゴールドマイスター
大館 牧子
八戸せんべい汁は、ホッとする温かい食べ物だとお客様にオススメしています。初めての方も興味津々で、目上しがりやになった時、八戸せんべい汁の美味しさをみんなと楽しんで食べてほしいと思います。

MAP NO.10 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目9-22
ユートリー2F
TEL.0178-23-4895
営業時間
11:00～19:00 (L.O.18:30)
12/31休

おもてなしゴールドマイスター
木村 武人
せんべい割り餅もセッティングしております。定番メニューです八戸せんべい汁の他にイカ刺しもございます。まちおこし活動への応援メッセージを店頭に掲示しております。みなさまの来店と参加をお待ちします！

MAP NO.11 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.12 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目9-22
ユートリー2F
TEL.0178-23-4895
営業時間
11:00～19:00 (L.O.18:30)
12/31休

おもてなしゴールドマイスター
木村 武人
せんべい割り餅もセッティングしております。定番メニューです八戸せんべい汁の他にイカ刺しもございます。まちおこし活動への応援メッセージを店頭に掲示しております。みなさまの来店と参加をお待ちします！

MAP NO.13 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.14 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.15 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.16 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.17 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.18 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.19 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.20 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.21 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.22 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.23 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.24 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.25 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.26 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.27 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.28 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.29 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.30 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.31 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.32 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.33 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.34 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.35 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。

MAP NO.36 肴町のら・ぶらざ

八戸市一番町1丁目1-19
TEL.0178-51-8067
営業時間
11:00～14:00 (要予約)
17:00～23:00
不定休

おもてなしゴールドマイスター
松本 恵治
朝火で6時間乗込んだ自家製ガラスベースに、うまみをぎゅっと閉じ込めた野菜、自家製のローストチキン、汁研と同じ塩梅で使用するこだわりの八戸せんべい汁です。国産コンロと長崎で一人前ず提供いたします。