

令和8年3月13日

報道機関各位

青森県観光交流推進部観光政策課

青森県の魚介類の新たな魅力を発信する 「あおもり炙り海鮮丼」を販売開始します

県では、観光消費額の拡大を図るため、県内事業者との連携により、観光客の多様なニーズに対応しながら、地域資源を活用した観光コンテンツの開発に取り組んでいます。

この取組の一環として、魚っ喰いの田（青森市）では、本県自慢の新鮮な魚介類は「火を通して美味しい」をコンセプトに、生食でも美味しい海鮮丼に炙りの工程を導入した「あおもり炙り海鮮丼」を開発し、下記のとおり販売を開始することとしたので、周知と取材に御協力くださるようお願いいたします。

記

- 1 名称 あおもり炙り海鮮丼
- 2 販売開始日時 令和8年3月18日（水）11時
- 3 場所 魚っ喰いの田ワラッセ店
（青森市安方1丁目1-1）
- 4 販売価格 1,980円（税込）



- 5 特徴
 - ・主に近海で水揚げされた新鮮な魚介類を火で炙り、オリジナルの煮詰めダレで味付けした具材を酢飯に乗せた海鮮丼。
 - ・具材はマグロ（大トロ、中トロ、赤身）、ホタテ佃煮、イカ、タコ、エビ、しめ鯖、玉子、とびっこなど、約8種類の食材を使用。
 - ・ターゲットは、ひと手間加えた新しい海鮮丼を求めている人、生魚が苦手な人、外国人観光客など。
- 6 取材対応 現地での取材対応は、3月18日（木）10時30分～11時30分とさせていただきます。なお、取材を希望する場合は、3月17日（火）12時までに当課の担当者までお知らせください。

7 問合せ

【商品に係る問合せ先】

魚っ喰いの田ワラッセ店（青森市安方1丁目1-1）

TEL：017-721-4499

【事業に係る問合せ先】

青森県観光交流推進部観光政策課（連絡先は下記のとおり）

報道機関用提供資料（連絡先）	
観光交流推進部報道監 理事 藤森 洋貴（内線 4701）	
担当課	観光政策課観光地域づくり推進グループ
担当者	主事 坂本 大河、総括主幹 大庭 一郎
電話番号	直通 017-734-9400（内線 4726）

<参考>

県が開発に協力した「火入れ海鮮丼」について

【経緯】

旅行目的の上位には食べる楽しみが必ずあり、観光客は本県の豊富な魚介類を楽しんでいる。生の魚介を丼にしたメニューは既に多数存在していることから、ひと手間加えることで魚介の新たな味わいを生み出す「火入れ海鮮丼」のアイデアを県で考案し、事業者へ提案したもの。

【「火入れ海鮮丼」とは】

「具材に火を通す」、「酢飯を使う」、「味付けは煮ツメ」を基本とし、各店舗の特色が光る具材選びや火入れが施されている海鮮丼。

1 第1弾「恵比寿丼」

- (1) 販売場所 日本のお味 俵屋（八戸市）
- (2) 販売開始日 令和6年3月
- (3) 販売価格 3,300円（税込）
- (4) 特徴 穴子、タコ、ホタテ、イカなど、約8種類の具材を使用。



2 第2弾「煮つめ海鮮丼」

- (1) 販売場所 常寿し（弘前市）
- (2) 販売開始日 令和7年6月
- (3) 販売価格 1,980円（税込）
- (4) 特徴 サーモン、ホタテ、カンパチ、イカ、エビなど、約7種類の具材を使用。



3 第3弾「あおもり炙り海鮮丼」

- (1) 販売場所 魚っ喰いの田ワラッセ店（青森市）
- (2) 販売開始日 令和8年3月
- (3) 販売価格 1,980円（税込）
- (4) 特徴 マグロ（大トロ、中トロ、赤身）、ホタテ佃煮、イカ、タコ、エビ、しめ鯖、玉子、とびっこの約8種類の食材を使用。



あおもり
炙り
海鮮丼



青森県産の本マグロ（大トロ、中トロ、赤身）、ホタテ佃煮、イカ、タコ、サバなど地物海鮮人気のお刺身タネを香ばしく炙り、特製つめタレで美味さを引き立てました。

Aomori “ABURI” Kaisendon

Bluefin tuna from Aomori Prefecture (fatty tuna, medium fatty tuna, red meat),
Scallop tsukudani, squid, octopus, mackerel, etc.
Fragrantly grilled local seafood popular sashimi toppings,
The special Tsume sauce enhances the deliciousness.

税込み ¥1980 味噌汁付