詢問處 …… 盛岡市

食品&土產

碗子麵

是由服務生將只有一口分的麵連續不斷地放入您地碗中讓您吃，就算是女性也可吃40～50碗。

烤肉＆冷麵

盛岡的冷麵是以太白粉和麵粉制成的，比韓國冷麵還要韌。烤肉因店家不同，有些烤肉店會用上等材料的岩手牛肉。

炸醬麵

平麵條加上黃瓜絲，蔥和蒜味肉醬一塊攪拌，再加入姜絲，辣油，醋等一起吃味道也是很不錯的。

鄉土料理（水產品，麥飯，岩手牛，其它）

利用岩手所產的材料而作成的料理。像日式羅漢湯，麥混飯，岩手牛的牛排和涮牛肉，和在距離車程2小時左右位於東側廣大的三陸之海所送來新鮮的海鮮類作成的料理等。

壽司

壽司是日本料理中的代表，它的地位至今屹立不搖。特別是以從三陸這豐盛的漁場送來的新鮮的海鮮所作出的壽司，更屬於健康食品。

日本料理

日本料理是費工夫作成的，不但味道佳美，且能滿足眼睛的享受。其構成的特徵份量少但種類眾多。在高級的料理店裡，還能欣賞各種美麗的碗盤等等。

和式點心

「南部煎餅」「茶糕」用醬油煎烤，以健康的材料作成，味道樸實受眾人喜愛。

地酒

日本酒是以米為主材料作成的。在岩手不但盛產品質優良的米，還有大自然所賜恩惠好的水源，更擁有名叫南部杜氏的傳統製酒師傅，所以具備了做好酒的種種條件。

染色物＆紡織物

「南部型染色」和「紫根染色」是富有日本風味的染色物。「手織機毛呢」原本是英國紡織手法，但目前在英國已漸漸不生產了。

南部鐵器

作為禮物深受觀光游客的喜愛現在則以茶壺和茶釜為代表，也有風鈴和文鎮等小東西。

民藝品

以表現這地區從古以來根深蒂故的節慶作成的玩偶玩具，用竹子，或木頭作成的生活用品等，有很多能傳達溫情的工藝品。

在盛岡手工村可買到盛岡附近的特產品(TEL019-689-2201)，在樂樂岩手(TEL019-626-8178)和品牌愛(TEL019-621-5444)則可構買到縣內的特產品。在材木町的傳統工藝館裡(TEL0120-513342)還有販賣縣內外多數的工藝品。

詢問處
八幡平國立公園協會
網址
http://www.nnet.ne.jp/hachimantai
財團法人盛岡觀光協會
TEL：019-621-8800