



いわて春みどり



やまと豚
みなみよ〜とん(株)



玄米育ち 岩手めんこい黒牛
(有)キロサ肉畜生産センター

岩手短角和牛セシーナ

2023年の「にっぽんの宝物グランプリ世界大会」の日本最高級牛肉部門でグランプリに輝きました。和牛の中でも1%に満たない日本固有の希少種「岩手短角和牛」で造った日本初の牛肉の熟成生ハムです。岩手の沿岸部で造られる天然の海塩「のだ塩」で塩漬けし、短角和牛の旬の味を封じ込めました。肉も塩もすべて地元の素材で造られるセシーナは、熟成された肉の旨味とチーズのような芳潤な香りが特徴。噛みしめるごとに岩手の風土を感じることができます。

俵肉のふがね TEL.0195-62-2403



ブルーベリーまんじゅう

町内産のブルーベリーと町内産のうるち米粉で丁寧に仕上げたまんじゅうです。



西田だんご店
TEL.0195-62-2224

※「道の駅 石神の丘」「プラザあい」でも販売しております。

手作りブルーベリーソース 手作りりんごソース

農家のお母さんが作る程よい甘さのソースは大好評です。ヨーグルトやお菓子のトッピングにどうぞ。



金山会
TEL.0195-62-9733

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

ブルーベリーカレー

「道の駅石神の丘」レストランの高間木料理長のオリジナルレシピのレトルトカレー。ブルーベリーの酸味がカレーにアクセントをつけています。



道の駅 石神の丘 TEL.0195-61-1600

※「プラザあい」でも販売しております。

キャベタリアン宣言

キャベツを美味しく食べるために開発されたドレッシング。町産にんにくを使った塩ダレ味、ゆず醤油のさっぱり味をお楽しみいただけます。



道の駅 石神の丘 TEL.0195-61-1600

※「プラザあい」でも販売しております。

岩手町フルーツワイン 「ルルとリリ」

岩手町産果実100%で作られたフルーツワイン。酸味とほのかに優しい甘みが調和したブルーベリーワインと、味わいが濃くジューシーな甘さに仕上げたりんごワイン。アルコール度数も低めで、軽やかな味をお楽しみいただけます。



道の駅 石神の丘
TEL.0195-61-1600

※「プラザあい」でも販売しております。

キャベ酎

町特産のキャベツを熟成させた焼酎。キャベツの独特の甘い香りが人気です。



道の駅 石神の丘 TEL.0195-61-1600

※「プラザあい」でも販売しております。

石神長いもそば

町産そば粉に長いもを「生のまま」丹念に練り込みました。長いもの「つるつる」としたのどごしと「しこしこ」とした歯ごたえの良さが特徴です。



道の駅 石神の丘

※「プラザあい」でも販売しております。

ブルーベリージュース

岩手町は日本有数のブルーベリー産地。アントシアニンやポリフェノールなどの成分を含む健康食品として注目を集めているブルーベリーのジュースやシロップ漬けなど品揃え豊富。お土産やご贈答にどうぞ。



岩手缶詰(株)岩手町工場
TEL.0195-65-2221

※「道の駅 石神の丘」「プラザあい」・町内酒店で販売しております。

sanka

岩手町の食材を1つにサンドした風味豊かなお菓子。ブルーベリー、長芋、人参、りんごの素材が織りなす讃歌をお楽しみください。



松月堂ブリエ
TEL.0195-62-2421

ハッピーさんのアイス

ハッピーヒルファームの生乳を100%使用した贅沢なアイスです。ミルク、イチゴ、ブルーベリー、バナナの4種類です。ぜひ全種類ご賞味ください!



(有)ハッピーヒルファーム TEL.0195-62-4764
※「道の駅 石神の丘」で販売しています。

土川そば

地元産の良質な玄そばを主原料に、吟味精製した味と香りに優れた干しそば。



(有)土川そば

TEL.0195-62-4763

※「道の駅 石神の丘」「プラザあい」でも販売しております。

ホルモン炊き

古くから愛されてきたホルモン鍋を「ホルモン炊き」としてリニューアル。最初にホルモンのみを煮込むことが美味しさの秘訣。家族で鍋を囲めば自然と笑顔が溢れる食卓に。



(株)肉のふがね TEL.0195-62-2403

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

無添加ソーセージ

本場ドイツで修行した主人が自家製の原料にこだわった手作りソーセージはファンにはたまらない味。



菊池牧場

TEL.0195-62-2444

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

しんいちろう餃子

「いわて春みどり」キャベツと「やまと豚」の岩手町を代表するコラボレーション商品。ねばり芋が入った「しんいちろう餃子ねばり」もあります。



(株)粉夢

TEL.0195-62-2226

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

丸中の手前みそ

特製味噌と石川啄木の故郷・岩手玉山の「雁喰豆」を生地に練り込み、しっとりとした焼き上げた和風マドレーヌです。



(有)丸中

TEL.0195-62-2427

黒内豆腐

農家のお母さんたちがこだわって作る黒内のお豆腐。濃厚な味わいが人気の的です。他に自家製こうじ味噌、寄せ豆腐、おからも。



黒内加工組合

TEL.0195-62-5263

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

岩手ホルモン鍋

毎日食べても飽きない家庭の味は人気急上昇中。添加物を一切使用しない自慢のタレがホルモンの美味しさをいっそう引き立てます。



佐藤精肉店 TEL.0195-62-2416

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

いわてミート工場のソーセージ

今評判のEM菌を使った飼料にこだわった素材豚を使用。添加物一切なしの安全で美味しい逸品をぜひお試しください。



いわてミート工場

TEL.0195-61-1129

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

銘菓 東雲

最高級のうるち米・上白糖・ごま・クルミを原料にした手作り菓子。



(有)丸中

TEL.0195-62-2427

※「道の駅 石神の丘」「プラザあい」でも販売しております。

銘菓 明がらす

クルミとごまをたっぷり贅沢に使った練り菓子です。お茶うけにどうぞ。



松月堂ブリエ

TEL.0195-62-2421

寄寿姫のチーズクレープ

岩手町産ブルーベリーとイチゴのミックス味チーズケーキをクレープ生地で包みました。パッケージのキャラクターは沼宮内伝説の主人公「寄寿姫(よりじゅひめ)」を美少女キャラクター化したものです。



松月堂ブリエ

TEL.0195-62-2421

やさい自慢

岩手町で育った野菜がたっぷり入ったクッキーです。サクサクした食感とぎゅっとつまった野菜の香りをお楽しみください。



(有)丸中

TEL.0195-62-2427

味噌(極上)

特選味噌の二倍の米糀を配合し、奥深い味わいに仕上げました。



大森商店

TEL.0195-62-2275

※「道の駅 石神の丘」「プラザあい」でも販売しております。

北緯40度のこだわり珈琲

香り高い自家焙煎のオリジナルブレンドコーヒーは、新しい北緯40度のお土産。「石神の丘」は苦味と甘味の調和が特徴です。



まんが館 ヴィラ
金井コーヒー

TEL.0195-62-1346

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

岩手短角牛弁当やわらか煮

県内産のひとめぼれの上に乗せた岩手の短角牛は、秘伝のタレ醤油で手でほぐれるほどやわらかく煮込みました。



(株)肉のふがね

TEL.0195-62-2403

岩手町産熟成いきいき黒にんにく

生にんにくに約1ヵ月赤外線をあてて熟成させました。特有のにおいや後味の濃さが消え、にんにくの濃厚な甘みが引き出されています。栽培から加工まで一貫生産した商品です。



道の駅 石神の丘 TEL.0195-61-1600

こなむの夢パン

生で食べても耳までもっちり美味しく食べられ、トーストにすると表面がバリバリ、中がしっとりとの食感を楽しめます。トランス脂肪酸不使用のため、お子様にも安心して召し上がりいただけます。



(株)粉夢 TEL.0195-62-2226

※「道の駅 石神の丘」でも販売しております。

「こな屋さん」シリーズの小麦

南部地粉・てんぶら粉・すいとん粉は、岩手の風土にこだわった商品です。



府金製粉(株)

TEL.0195-65-2226

※「道の駅 石神の丘」「プラザあい」でも販売しております。

雑穀

栄養価が高く健康食品として見直されているあわ・きび・ひえなどの雑穀。



(有)武田米穀店

TEL.0195-62-2670

※「道の駅 石神の丘」「プラザあい」でも販売しております。

はきはき美人

材料となるほうき草の栽培から製品化まで全て自家製の手作りほうきです。生産者の愛情がこもった逸品です。(限定生産品)



道の駅 石神の丘

TEL.0195-61-1600