



勝負ドリンク 部門(8品)

飲むりんごジュレ



「青森県知事賞」を受賞!まるでネクターのよう食感の「飲むりんごジュレ」は、りんご果汁97%。青森県産りんごを丸ごと搾り、レモン果汁で爽やか風味のドリンクです。

青い森わんど

青森市安方1-11-10
TEL 017-777-6345 定休日:火曜日・第1・3日曜日

カシスの飲むゼリー



青森県産のカシスの実から作った甘酸っぱい飲むタイプのゼリー。プロテオグリカン入りでちょっぴり健康も意識したスイーツです。

はとや製菓 新青森駅 旬味館店

青森市石江高間140-2
TEL 017-738-3500 定休日:不定休

青森りんご・カシスフロート



青森県産りんごを贅沢に使用した100%りんごジュースに、青森産カシスの香り豊かなシャーベットを合わせ、さらになめらかなソフトクリームを重ねたデザートドリンクです。

ホテル青森 スワン

青森市堤町1-1-23
TEL 017-775-4007 定休日:火曜日

雲谷育ちの自然栽培ハーブティー



雲谷にある畑で農薬や肥料を使用せず育てたハーブ5種類をブレンドしたハーブティーです。香りは新鮮で、味には自然な甘さがあるのが特徴で、数量限定の商品となっております。テイクアウト専門店のため、店舗では紙コップでのご提供となります。

MINNAS(ミンナス)

青森市桜川2-4-8
TEL 080-5572-5441 定休日:不定休

アイス米糰カフェオレ



コロンビア産の豆で抽出したスペシャルティコーヒーを米糰ミルクでカフェオレにしました。牛乳が苦手な方にも安心の植物性ミルクです。砂糖を使わず自然な甘みを味わえます。

かねさ ボンジュカフェ

青森市浪岡高屋敷野尻1-24
TEL 0120-997-124 定休日:水曜日

津軽りんご酢ソーダ



青森つがるりんご、シュワっと爽快。りんごのふるさと津軽の完熟りんご100%使用の体よごりんご酢ソーダ。丸ごとりんごをすりおろして発酵させる醸造法で、まろやかな優しいりんご本来の風味を楽しめます。

ねぶたの國 たか久

青森市本町5-9-14
TEL 017-723-4416 定休日:日曜日

ハワイアン塩キャラメルラテ



自家焙煎スペシャルティコーヒーで抽出するエスプレッソに青森県産牛乳を使用。100%天然素材のナチュラルフレーバーを使用した、南国を思わせる柔らかな甘さの中にソルトキャラメルのアクセントが楽しい、後味すっきりのアイスラテです。

BG COFFEE

青森市本町4-4-8イトファン内
TEL 017-732-1104 定休日:不定休

岩木山養蜂のハニーラテ



青森県弘前市百沢地区の岩木山麓で採取した国産純粋蜂蜜と青森県産牛乳を、厳選スペシャルティコーヒーで抽出したエスプレッソコーヒーでホットのカフェラテハニーに仕上げました。

COFFEECOLORS 新町店

青森市新町2-2-21 間山ビル1階
TEL 017-777-0788 定休日:日曜日

掲載のメニューは、
令和8年4月25日から
令和9年3月31日まで
各店舗で販売されます



みなとまち・あおもり誕生400年記念

第84期

名人戦

七番勝負第2局 青森対局

令和8年4月25日(土)・26日(日)

名人 藤井 聡太 vs 挑戦者 糸谷 哲郎

メニューブック

青森の勝負メシ、スイーツ、ドリンクを揃えました。



2025年、青森開港400年

2026年、青森まちづくり400年

みなとまち・あおもりは「400歳」になります



勝負メシ部門(15品)

伝統の陸奥湾帆立カレー



ホテルJALシティ青森の朝食ブッフェで提供される人気メニューです。創業当初から続くホテルオリジナルレシピの欧風カレーをご賞味ください。

ホテルJALシティ青森 レストラン ラ・セーラ
青森市安方2-4-12
TEL 017-732-2580 定休日:なし

イカメンチミニバーガー



青森名物のイカメンチを使ったミニバーガーです。歯応えたっぷりなイカがゴロゴロ入っているイカメンチコロッケを、ゴマ味噌ソースで味付けしています。当店で一番人気のパンです。

こりっくベーカリー
青森市中央2-4-6
TEL 017-764-0753 定休日:日曜日

厚切りロースカツ定食



たか久とんかつメニューの中で不動の人気ナンバーワンです。通常のとんかつの2倍ほどの厚さにもかかわらず、柔らかくジューシーです。お米は青森県産特A米、青天の霹靂を使用しています。

たか久 西バイパス店
青森市新田忍29-1
TEL 017-766-4919 定休日:なし

八甲田和牛チーズバーガー



日本初の八甲田和牛を使用したスマッシュバーガーです。肉質は、脂肪が少なくヘルシーで赤身の歯応えと旨みがたっぷりです。青森県産りんごのアップルバターを使用したソースのほのかな甘味が、八甲田和牛の旨みを引き出します。

OCEAN'S DINER
青森市柳川11-4-2 A-FACTORY 1階
TEL 017-752-9852 定休日:なし

鯉喰カツサンド



青森の県魚である鯉を軽やかなカツサンドに仕立てました。味付けには蓬田村の特産品であるトマトケチャップと真つ赤卵で作った自家製タルタルソース、パリパリのサラダ菜とフレッシュトマトスライスを使って、まとめています。

LINCE
青森市新町2-6-18
TEL 017-752-1880 定休日:水曜日

大間鮭と青森サーモンの彩り御膳



食材にこだわり抜いた珠玉の海鮮御膳です。主役は大間の本鮭、青森サーモンをはじめ、うに、いくらを盛り込んだ彩り豊かな海鮮丼です。体を温めるおうどん、青森ネパリストアを使用したとろろ、食事の最後には青森りんごをどうぞ。

三つ鉢
青森市安方2-17-7-103
TEL 017-752-9265 定休日:日曜日

春風津軽めし



大間産鮭のとろろめし、ふじつぼ、平目の昆布山、山菜の天ぷら、けの汁、密漬けりんごのオール青森産の食材を使用した春の津軽地方の郷土料理です。

日本料理 百代
青森市本町2-3-11
TEL 017-776-5820 定休日:水曜日

煮干しラーメン出汁のカツカレー



青森名物の煮干しと昆布のラーメンスープをベースに、国産豚のトンカツと県産米「はれわた」を使用した当食堂自慢のカツカレーをぜひご賞味ください。

原食堂
青森市松原1-14-6
TEL 017-735-2327 定休日:日曜日

真つ赤卵味玉付き鯉出汁つけ麺



味玉は、青森県産「真つ赤卵」を使用しています。出汁には鯉をメインに青森県産の焼き干しやホタテ貝柱などの魚介類を使用し、黒酢の酸味を加えたスープとなっています。麺は加水高めつるつるとど越しの良い自家製麺です。

中華そば きた倉
青森市青柳1-7-29
TEL 017-763-0830 定休日:なし

本ずわい蟹と海老の天丼セット



青森県産「はれわた」特別栽培米の炊き立てご飯の上に、高温でサクッと揚げた本ずわい蟹や天然海老などの天ぷらを盛り付け、特製の丼ダレをかけた日本初の「あぶり天丼」と、キリッと出汁の効いた冷たいミニうどんのセットです。

あぶり天丼 天じゅん
青森市安方1-3-24 一二三ビル 1階
TEL 090-7568-6877 定休日:日・月曜日

八甲田牛と山崎ポークのハンバーグ定食



青森を代表する八甲田牛と山崎ポークを使ったハンバーグにしました。共挽にすることで、肉肉しさを表現しました。付け合わせに県産長芋で作ったハッセルバック長芋、県産ニンニクで作ったパーニャカウダを野菜と和えました。

海鮮創作 海坊厨
青森市古川11-13-12
TEL 017-722-5435 定休日:日曜日

青森産もやしたっぷり担々麺



創業当時から作り続けてきた地元で愛され続けている担々麺。自家製の多加水麺と、コクのある胡麻や自家製のラー油、シャキシャキのもやしとひき肉、ザーサイのコリコリ感などの食べたときの食感にもこだわっています。

中国料理 広州
青森市桂木3-24-16
TEL 017-722-1423 定休日:月曜日

黒毛和牛「焼肉弁当」



創業から50年以上継ぎ足してきたタレで、仕上げた焼肉弁当です。季節に応じて最適な「和牛」にこだわり、名人戦では脂の味が上品な青森ブランド「倉石牛」を選びました。

焼肉レストラン ひがしやま
青森市石江三好65-3
TEL 017-782-4129 定休日:なし

まぼろしの津軽味噌煮込みうどんと黒神豆ごはん



かねさのげんこつ味噌を使用し、当店の出汁を掛け合わせ、青森県産シャモロックから出る濃厚なコクが味噌と出汁との三位一体で、これが青森の味といえます。辻口商店取扱の県産大豆を使用し、青大豆の風味と程よい食感が楽しめます。

うどん DONGO
青森市新城山田488-4
TEL 050-8889-5189 定休日:火曜日

美味の里 青森県産 特上寿司



皆様の方に幸せの「花」が咲くように「美味の里」青森の四季折々の厳選した食材を取り揃え、職人の心を、思いを一貫一貫に握り込んだ一皿です。

秀寿司
青森市堤町1-5-12
TEL 017-722-8888 定休日:なし



勝負スイーツ部門(12品)

ふくろう和栗モンブラン



青森県三沢市の卵「味乙女」を使用したスポンジの上に、青森県弘前市の小栗山農園の和栗を贅沢に使用したムースで、青森市の鳥「フクロウ」をイメージし、仕上げた和栗のモンブランです。

有限会社 二階堂(イトファン店)
青森市本町4-4-8
TEL 017-732-1104 定休日:なし

やわら果 りんご



青森県産りんごのシロップ漬けをカスタードクリームと煎った餅の粉を使い独自製法で作ったお餅で包み込んだお菓子です。口当たりの良いやわらかい生地でカスタードクリームとりんごの甘酸っぱさを優しく包み込んでいます。

はとや製菓 新青森駅 旬味館店
青森市石江高間140-2
TEL 017-738-3500 定休日:不定休

ホテル青森 クラシックチーズケーキ



ホテル青森創業以来60年間、唯一レシピを変えずに受け継がれてきた商品です。青森の牛乳と卵を使ったお子様から年配の方まで誰にでも食べやすい優しいスフレチーズケーキにアプリコットジャムとローズトスライスアーモンドで仕上げた商品です。

ホテル青森 スワン
青森市堤町1-1-23
TEL 017-775-4007 定休日:火曜日

薄紅(うすくれない)



青森県産の紅玉りんごを当社独自の製法にてお砂糖で煮じっとり乾燥させた干し菓子です。商品にかかる粉糖は青森に降る雪を、中心に残したりんごの芯はりんごの花びらをイメージしました。食感は柔らかくりんごの酸味を感じられる逸品となっています。

おきな屋 新町店
青森市新町1-8-2
TEL 017-722-4343 定休日:不定休

紅玉丸ごと タルトタタン



青森県産の紅玉をひとつひとついねいに皮を剥き、りんごの新窯で香りを纏わせながら香ばしくキャラメリゼ。青森のりんごを丸ごと余すことなく丁寧に調理することにより唯一無二のタルトタタンに仕上がっています。

MIA COFFEE ROASTERS 青森THREE店
青森市新町1-7-1 青森THREE 1階
定休日:なし(1月1日を除く)

わたし、ローチョコレート(青森りんご)



長時間の対局に寄り添うローチョコレート。低温製法でカカオの栄養を活かし、自然な甘みが緊張を和らげます。青森りんごのやさしい風味とともに、静かな集中を支える一枚です。

株式会社 クロックアップ
青森市安方1-1-40 アスパム11階
TEL 017-764-0230 (オンラインストアにて販売)

なとわ



青森の甘酸っぱいりんごと北海道の牛乳を使ったしっとりミルク饅頭です。菓子名の「なとわ」は青森県津軽地方の方言で「あなた(な)とわたし(わ)」という意味です。

菓子匠 松栄堂
青森市栄町1-5-4
TEL 017-743-1863 定休日:なし

生姜みそのバスクチーズケーキ



バスクチーズケーキに、日本の伝統的な発酵調味料でもある津軽みそのうま味とコク、爽やかな生姜の風味を掛け合わせました。これまでになかった和洋の魅力が織りなす味です。

かねさ ポンジュカフェ
青森市浪岡高屋敷野尻1-24
TEL 0120-997-124 定休日:水曜日

青森育ちのザッハトルテ



濃厚でシャリとしたチョコケーティング。県産卵をふんだんに使ったチョコレートスポンジに酸味のあるアプリコットジャムをサンドし、仕上げました。甘さを押さえた生クリームをたっぷりつけてお召し上がりください。

シュトラウス
青森市新町1-13-21
TEL 017-722-1661 定休日:月曜日

ふかうら雪下人参のカステラ



深浦産の甘い雪下人参のピューレをふんだんに使用し、ふんわりしっとりとした食感で、優しい甘さのカステラです。手作りの黒蜜ソースとは、相性がぴったりです。今回はデザートで使用しましたが、オードブルとしても活用できます。

ホテルサンルート青森 山石亭・北乃庵
青森市新町1-9-8
TEL 017-722-4812 定休日:土・日・祝日

小栗山モンブランエクレール



青森県小栗山の栗で仕立てた濃厚モンブランクリームに、県産カシスの自家製ジャムの爽やかな酸味を重ねた、奥行きのある贅沢なエクレールです。

パティスリー アトリエ ポン
青森市中佃2-20-5
TEL 017-741-1175 定休日:月曜日

窯焼きアップルパイ



青森県産りんご「ふじ」のシロップ漬けを、発酵バターを使用した特製パイ生地で包みました。焼き立てはサクサクとろーりやが、冷やすとザクザクシャキシャキが楽しめます。

窯焼きパイと焼き菓子の店 ガトーすえひろ
青森市幸畑字谷脇61-4
TEL 017-738-0273 定休日:日曜、第2・4月曜日