

奥入瀬川の清流の恵みを五感で楽しんで

十和田湖から太平洋へ注ぐ奥入瀬川の下流にある町。おいらせ沖は、太平洋の荒波と奥入瀬川から注ぐ栄養豊富な水の恩恵を受け、ホッケイやサケなどの好漁場で、晩秋には、川を上るサケをつかみ取る「日本一のおいらせ鮭まつり」が行われます。たゆみなく流れ、私達に恵みを与え続ける奥入瀬川。それは、おいらせの宝物です。

上北郡 「おいらせちょう」

おいらせ町

Oirase Cho



このまちの

うまいもん!

Food



熟成おいらせ黒にんにく(親孝行)

にんにくの発酵・熟成にじっくり時間をかけることで、にんにく特有の臭いを取り除き、甘く、フルーティな味に仕上がっています!

■問/有限会社 柏崎青果
<http://www.aomori96229.jp/>

だるま芋へっちょこ汁

郷土料理の長いもすいとんをアレンジしたご当地グルメ。だるま芋に片栗粉をまぜ、へっちょこ(おへそ)の形にしたモチモチ・つるつるの芋もちが最高!

■問/おいらせブランド推進協議会
<http://oirasekiyoraka.com>

Topics

ぶらり立ち寄りスポット



観光農園

アグリの里おいらせ

新鮮で美味しい地元野菜をふんだんに取り揃えた産直施設。温泉の地熱で育てた南国植物の見学やいちごの摘み取り体験もでき、足湯も人気です。

■問/0178-56-2884
<http://agurinosato.jp/>

