

なぜ「カシオペア」？

岩手県北の二戸市・旧浄法寺町（現二戸市）・一戸町・軽米町・九戸村の地域を「カシオペア連邦」と呼んでいます。5市町村を線で結ぶと星空のカシオペア座に似ているため、名づけられました。



二戸地域雇用創造協議会

〒028-6104 岩手県二戸市米沢字荒谷 76-2（二戸地域職業訓練センター内）
TEL.0195-26-8031 FAX.0195-26-8032
<http://www.ninohe-koyou.net/souzou.html>

二戸市商工観光流通課

〒028-6103 岩手県二戸市石切所字荷渡6-3 二戸地区合同庁舎5階
TEL.0195-43-3213

※掲載情報は発行時のものです。

情報が変更されている場合もございますのでご了承下さいませ。

発行 2020年3月

じゅっちまばっちまの手作りおやつから
懐かしソウルフードまで食べ歩く

カシオペア 地元おやつ

Local Snacks of Northern IWATE



いわて

二戸市・一戸町・軽米町・九戸村

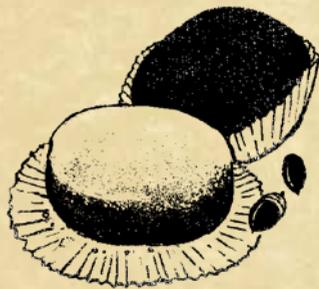
地元おやつ

子どものお腹が空いた時、作業の中休みに、人が集まる行事に。伝統のレシピや昔懐かしソウルフード、こだわりお菓子まで地元の人が愛し、日々の生活の中で食べる「おやつ」。思い出いっぱい「特別」でもあり、ささやかな毎日の「当たり前」でもあり。作り手さん・お店さんとお話しながら、地元の人々の「生活」を旅する一冊です。

昔ながらの郷土のおやつ

昔から作られてきた岩手県北ならではの「おやつ」たち。かつて稲作に向かない自然環境の中で、米ではなく雑穀や小麦が栽培されてきました。何とか美味しく食べようと知恵と工夫の込められた独特の食文化が今も受け継がれています。

郷土おやつは地域の産直などで買えます。「ほどもち」だけはなかなかお店に出ないため、出会えたらラッキー。



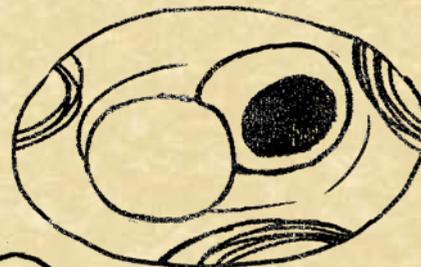
しだみだんご (どんぐりだんご)

どんぐり(しだみ)を何度も煮てあくを抜き、なめらかな餡にして丸めたもの。九戸村の市日にまさざね館で販売中。



きんかもち かますもち

黒砂糖・みそ・刻んだくるみの餡を小麦粉の生地で包んでゆでたおやつ。地域によって呼び名が変わり、ごまやきな粉の餡のことも。

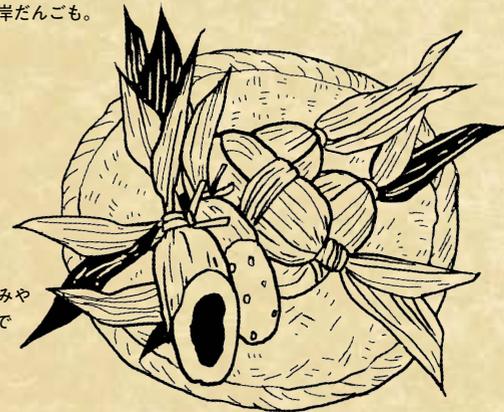


だんご

二戸地域で「だんご」と言えば、串にささったお花見団子ではなく、餡を小麦粉や米粉の生地で包んだ丸いだんご。彼岸だんごも。

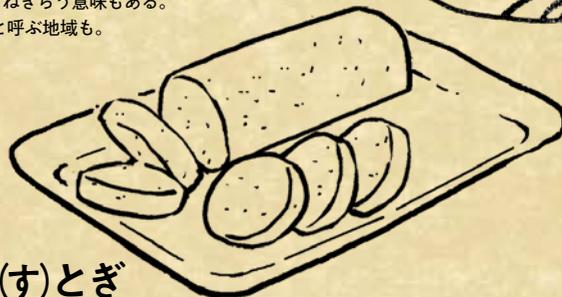
笹まき

一戸町鳥越地区で端午の節句に食べる伝統食。米粉の生地にくるみや餡を入れて棒状に整え、笹の若葉で包み、い草で結ぶ。



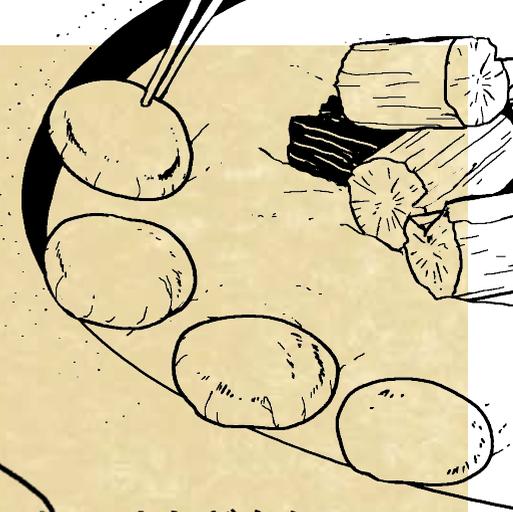
豆し(す)とぎ

寒い時期に神様へのお供え物として作られる。青大豆を茹でてつぶし、米粉・砂糖・塩を加えて棒状にまとめたおやつ。



ほどもち ほども焼き

ほど=火床(囲炉裏の火を燃やすところ)。その灰の中に入れて焼く昔ながらの家庭のおやつ。小麦粉の生地で、黒砂糖・くるみ・味噌を包む。



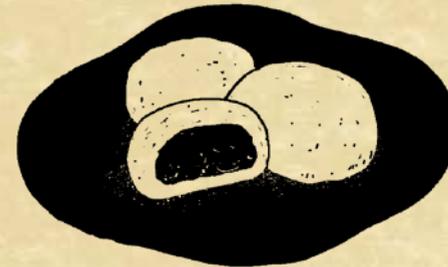
きゃばもち

小麦粉に黒砂糖やくるみなどをに入れてこね、柏(きゃば)の葉で包んで焼いた素朴なおやつ。



ゆむぎもち (よもぎ餅)

春のよもぎが香る生地で餡を包むもち。



へっちょこ団子

たかきび粉などを丸め、中心をへそのようにへこませただんごをあずき汁に入れたおやつ。「へっちょ(苦労)」した1年間の農作業をねぎらう意味もある。うきうきだんごと呼ぶ地域も。



お店を訪れる際に

おやつのは多くは、限られた原材料を使い、手間暇かけて手作りされているため、大量・急なオーダーへの対応が難しく、売切れ次第終了の場合もございます。その分、お客さんに喜んでいただこうと、ひとつひとつ丁寧に作られています。のんびりゆっくり楽しんで訪れてみてください。



Nanbu Senbei

南部せんべい

数百年前から南部地域で焼かれてきた。小麦粉と塩とゴマの素朴なせんべいは、保存も利き、暮らしに欠かせない「おやつで主食」。温度調整の難しい昔ながらの炭火焼の店が今も残る。

巖手屋

二戸の先人 / 2door 割り醤油 **三戸** <一休み>

食べやすいように一度丸く焼き上げたものを割って味を染みこませた煎餅や、砕いた煎餅をチョコレートでコーティングした「チョコ南部」など、新しい形が特徴の煎餅屋。お買い得な店舗限定品からギフトまでとにかく商品バラエティが豊富。

南部煎餅の里。北のチョコレート工場&店舗 2door

☎ 二戸市石切所字荒瀬65-3
☎ 0195-22-2222
🕒 10:00~18:00
🗓 不定休 (HP参照)
📍 有

あえての割せんべいと
せんべい×チョコレートの新しい世界



ラインナップ

二戸の先人 (2door 限定品)
大人気のチョコ南部やいかせんべいなど5種が入った歴史的人物紹介つき限定パッケージ。

店内では工場見学やオリジナルチョコ南部体験ができる。



2door 割り醤油 (2door 限定品)



石橋煎餅

サクサクスティックせんべい **三戸**

ほのかな甘みと根ショウガが香る生地を揚げたさくさく食感の「フライせんべい」シリーズが人気の煎餅屋。味のバラエティが豊富で、さらにスティック状の手軽に食べられる商品が新発売。

☎ 二戸市浄法寺町桜田11-9 ☎ 0195-38-2636
🕒 9:00~18:00 困 土日祝 有
📍 なにやーと物産センター、キッチンガーデン



フライせんべいシリーズは一口サイズなど味も様々。

志賀煎餅 うす焼き南部せんべい **二戸**

二戸地方独特の「うす焼き」を作る煎餅屋。生地の柔らかさゆえに手焼きでなければできない、軽くさくさとした薄さが特徴。チーズ味など5種のほか、自分でトッピングをしても美味しい。

☎ 二戸市堀野字長瀬57-1
☎ 0195-23-4231
🕒 9:00~17:00
🗓 土日祝 有
📍 なにやーと物産センター

二戸地方に伝わる
パリパリのうす焼き



くるみ
チーズ



店内に昔の炭焼き煎餅の機械が展示。



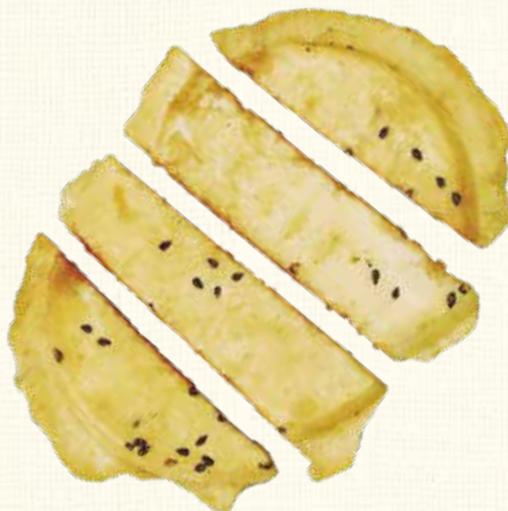
南部スナック
煎ベイジャー
フレンチ・サラダやブラックペッパーなどスナック感覚の味つけとそれぞれのキャラクターがびっくりの煎餅シリーズ。ビールのおつまみとしても人気。

スティック状の
新食感さくさく

フライせんべい



サクサクスティック
せんべい



柔らかくて、もちもちとした不思議な食感
てんぼ

せんべいよりも厚く、もちもちとした食感で小麦と塩のシンプルな味つけがおいしい家のおやつ。昔は各家にせんべいや「てんぼ」の焼き型があったという。家によっては残ったご飯を挟むことも。

佐太郎茶屋
☎ 二戸市金田一字野月144-1
☎ 0195-27-4497 (嶋野)



月に一度の茶屋開きやイベント時に購入できる。

藤原せんべい店

耳付ごませんべい

三戸

今も残る昔ながらの炭火焼煎餅屋。ごまたっぷりな素朴な耳付・耳なしせんべいのほか、きれいな白せんべいや焼き“過ぎ”とは思えない香ばしさの「ハジキ」せんべいも。

☎ 二戸市金田一字ハツ長64
☎ 0195-27-3847 営業 7:00～19:00
☎ 不定休
☎ なにやーと物産センター



お店のすぐ横をのぞくと作業場。夏場は室温が50℃を越え、蒸し風呂のよう。



ミミが大きい、軽くてサクサク素朴な王道のごませんべい



飛ぶように売れる人気

せんべいの耳

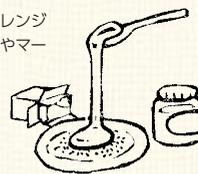
せんべいを丸くするため、切り落とされたはっこの“ミミ”。香ばしく、どの店でも置いたそばから売れていく大人気商品。ただし、本体を作らなければ“ミミ”は生まれないので、ぜひお好みのせんべいとセットで。



人の数だけ、せんべいの食べ方もある

せんべいアレンジ (水あめ、蜂蜜、マーガリン、醤油)

そのまま食べても美味しいけれど、アレンジも地元ならではの食べ方。人気はバターやマーガリンをぬり、ストープやトースターで少し温める方法。昔ながらの水あめや蜂蜜をぬったり、ちょっとお湯でふやかして醤油をたらす、皿代わりにおかずをつけるなどいろんなレシピがある。



大村煎餅店

南部せんべい

一戸

創業から60年を超える老舗煎餅屋。一番人気のごま(並)のほか、じゅうねやピーナッツ、のりなどの種類がそろう。工房で焼いている日に行くと、焼きたてを購入することもできるのでぜひ一度ご賞味を。

☎ 一戸町西法寺字稲荷 25-1
☎ 0195-32-3081 営業 8:00～18:00
☎ 土日祝 (臨時休業あり)
☎ サラダボウル・こずや、イコオ産直組合ほか



サクッと軽くやわらかめ、昔から変わらぬ伝統の味



近所の常連さんは焼きたてを何円分と言って買っていきそう。数枚から可。



ごま、みそ、ヒマワリ、じゅうね、シロ……と10種類以上のバラエティ

小笠原煎餅店

南部せんべい

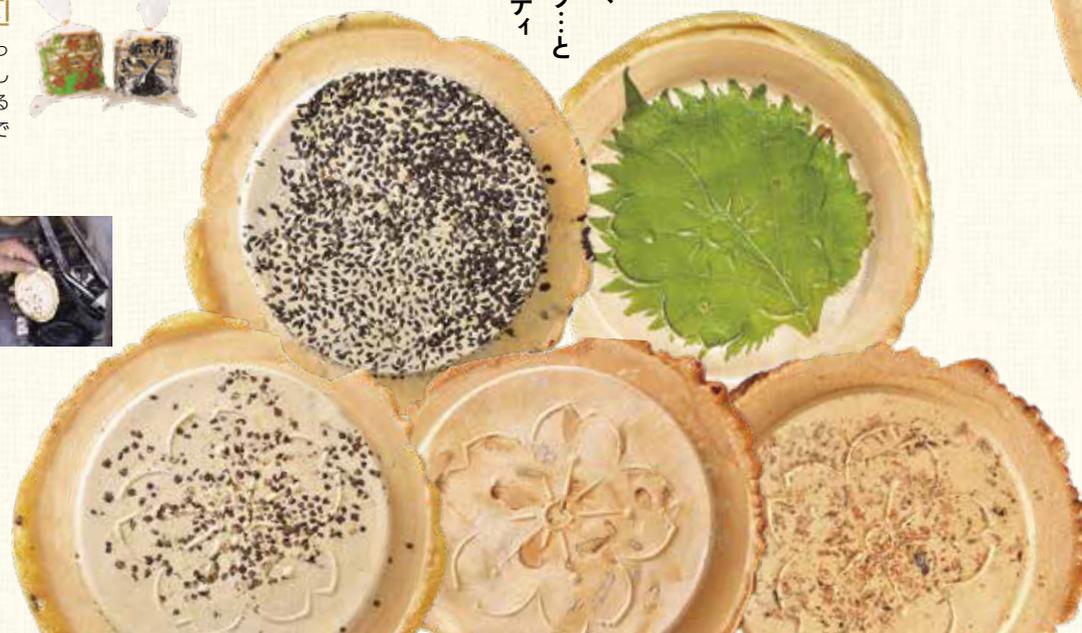
軽米

炭の産地に佇む炭焼き煎餅屋。生地塩気が他より強めなのが特徴的で人気。珍しいかぼちゃや町特産のみそをはじめ、くるみ、ピーナッツなど定番から変わり種まで10種類以上を種類豊富に焼き上げる。

☎ 軽米町大字上館 30-5-1
☎ 0195-45-2281
☎ 7:30～19:00
☎ 不定休
☎ なにやーと物産センター



商店のすぐ横が焼き場。軽米町は炭の生産量日本一になったこともある。



まさかの煎餅を“揚げる”という選択肢

せんべいの天ぷら

残ったせんべいに衣をつけて天ぷらにするという食べ物を無駄にしない驚きのレシピ。九戸村や軽米町で主に食べられており、ひめほたるの里・おりつめ工房 (P11) をはじめ道の駅や産直で販売中。軽米町の内まる屋さんでは天ぷら入りラーメンも食べられる。

南部煎餅の天ぷら入り「軽米ラーメン」内まる屋
☎ 軽米町大字軽米 22-44-420 ☎ 0195-46-2318



ぐるぐる
かりんとう



かりんとうと言えば、ぐるぐる模様の“うずまき型”が主流。

鮮やかな色の生地を作り、
薄く均等に切って、からりと揚げる、
という意外に手の込んだおやつ。

昔から変わらぬ定番のうずまき型

天台寺駄菓子 かりんとう **三戸**

天台寺がある浄法寺町で老舗菓子屋が作る名物かりんとう。しつこくない懐かしい甘さ。昔からの変わらぬ味を手作りで守り続けている。



姉帯菓子店

☎ 二戸市浄法寺町八幡館9
☎ 0195-38-2902
🕒 8:00～20:00 日曜
📍 キッチンガーデン、
なにかーと物産センター

**雑穀やヨモギ、エゴマ入りの
パリパリ食感**

五穀かりんとう / **軽米**
ヨモギ・ピリ辛・エゴマ

町特産の雑穀であるきびやアマランサスなどをねりこんだちょっと驚く大きめサイズの産直名物かりんとう。姉妹商品で少し小さめなヨモギやエゴマもパリンとかじりつく食感が人気。

晴高どんどん市場
☎ 軽米町大字高家 7-54-1
☎ 0195-46-3115
🕒 9:30～18:00
📍 火曜・1/1～3
📺 有



ヨモギ

エゴマ

五穀かりんとう

ピリ辛

雑穀や野菜が入った体に優しいかりんとう

かりんとう **九戸**
(たかきび／にんじん／ごぼう／コーヒー／大豆)

逆に珍しいスティックタイプ。「身体にいいものを」と、たかきびやごぼうなど地元野菜を使用。甘さ控えめで、塩を振ればお酒のおつまみにもなるので大人にも子どもにもおすすめ。

斎藤 容子
☎ 0195-42-3567
📍 道の駅おりつめ オドデ館



パリッと薄く、ほうれんそうたっぷり

ほーれんとう **一戸**

● 11～6月限定

ほうれん草農家さんが考案した素材を生かした産直名物かりんとう。とても薄いが油っこさがなく、からっとあがったパリパリ食感。



サラダボウル・こぼや

☎ 一戸町小鳥谷字道地 43-1
☎ 0195-34-2040
🕒 9:00～18:00
📍 12/31～1/3
📺 有

甘茶の自然な甘みを生かす

甘茶かりんとう **九戸**
(えごま／抹茶／紫いも)

砂糖の200倍の甘さをもつという特産の甘茶を使うことで、砂糖を減らし、自然で素朴な甘みのかりんとう。



cafe こちや

☎ 九戸村大字伊保内 7-79-6
(自店休業中)
☎ 0195-43-4728
📍 道の駅おりつめ オドデ館

ほど良い甘さで、素朴な味

手造り かりんとう **三戸**

砂糖のコーティングがなく、甘さ控えめ。香ばしく素朴な味の人気かりんとう。スティックタイプの雑穀かりんとうも。



相馬屋

☎ 二戸市福岡字田町 35
☎ 0195-23-2313
🕒 9:00～19:00 日1/1
📍 なにかーと物産センター

郷土料理「ひつつみ」をかりっと揚げた

ひつつみかりんとう **二戸**
(古代米／韃靼そば／野ぶどう)

小麦をねり、ひつつまんで汁に入れる郷土料理「ひつつみ」をかりりと揚げたかりんとう。珍しい米やそばがねりこまれ、香ばしく噛むうちに味わいがある。



ききき (サウムラ)

☎ 一戸町高善寺字野田 101-1
☎ 0195-32-2670
🕒 10:00～17:00
📍 日祝
📍 御所野縄文博物館 (P21参照)



**コーヒーやトマト、山ぶどうなど
季節ごとにカラフルな味**

かりんとう **三戸**

ごまがたっぷりねりこまれたかりんとう。定番のコーヒーから季節ごとの地元食材を使ったブルーベリーやほうれん草など種類が豊富。



炭火焼ゆいまーる

☎ 二戸市似鳥字前田 110
☎ 090-2958-1980 🕒 10:00～18:00
📍 木～土のみ営業 📺 有



厳選素材で作るくるみとじゅうねの自家製たれもち

串もち (くるみ・じゅうね)

三戸

●串もちの販売は土日のみ・夏はお休み

厳選した小麦をねった柔らかめの生地、くるみと地元産えごまを使用したたれが人気の串もち。炭も産直組合員が冬に焼いたものを使用。持ち帰りや発送も可能な冷凍串もちあり。

浄南ママ直
 二戸市浄法寺町下藤 101-1
 ☎ 0195-38-4454
 🕒 8:30 ~ 16:00
 🔥 火・木曜
 (1 ~ 3月は土日のみ営業)
 📦 有

王道のシンプルで素朴なみそもちと田楽

串もち (くるみ・じゅうね) / 豆腐田楽

軽米

●串もちの販売は土日のみ

秋にはかかし祭りで賑わう産直で地域のお母さんたちが作る串もちと田楽。にんにくと味噌の香ばしい香りが漂う田楽は昔ながらの味そのもの。

晴高どんどん市場
 軽米町大字高家 7-54-1
 ☎ 0195-46-3115
 🕒 9:30 ~ 18:00
 🔥 火曜・1/1 ~ 3 📦 有



串もち

小麦や蕎麦をねり、形を整え、茹でるなどした後、串に刺して焼くもち。生地のねり方ひとつで味が変わり、食感も秘密のタレの味もお店ごとに違う。10本以上まとめ買いする人も。

※じゅね、じゅうね、えごま

おりつめ工房

県北ソウルフード

串もち・田楽

県北で昔ながらのおやつと言えば

絶対外せない。

地域行事やお祭りでも人気。

主食、おかず、お酒のつまみにもなる。



Kushimochi
Dengaku



豆腐田楽

田楽と言えば、迷うことなく「豆腐田楽」。地元お豆腐屋さんのお豆腐に、ミソ味噌や甘味噌のタレをぬって、焼いたもの。地元豆腐屋さんも名店ぞろい。

【凡例】 📍 自店以外の販売店 (一部の商品の場合あり。入荷状況による)

〈一休み〉 休憩におすすめのスポット



自家製豆腐で作るにんにく味噌田楽

串もち (甘みそ) / 豆腐田楽

九戸 〈一休み〉

道の駅に隣接し、お惣菜も人気の自工場で豆腐から手作りされた田楽。柔らかさが特徴の豆腐が串から落ちないように大根をストッパーにしているのが面白い。

ひめほたるの里 おりつめ工房
 九戸村大字山屋 2-28-1
 ☎ 0195-42-4884
 🕒 9:00 ~ 17:00
 🔥 1/1 ~ 2 📦 有

みそ、くるみ、じゅね、ごま、あんこの5種

串もち (みそ・くるみ・じゅね・ごま・あんこ) / 豆腐田楽

一戸 〈一休み〉

定番から変わり種まで串もちの味が5種揃う珍しい産直。ちょっと大きめサイズの串もちで、豆腐田楽はにんにくなしの甘みそバージョン。お茶が飲める休憩スペースも素敵。

産直 里やま市場
 一戸町小繋字東田子 2-2
 ☎ 0195-34-5155
 🕒 9:00 ~ 18:00
 🔥 1/1 ~ 4 📦 有





1
地元農家さんのそばやえごまで作るもち
串もち(くるみ(麦)・じゅうね(麦・そば)) 三戸

かまどに薪を焚き赤飯や餅類を作る餅屋さんが3個入り1パックで販売する大きめサイズの串もち。そばやえごま、青豆、あずきなどを地元若手農家さんに栽培してもらい作る草餅やへっちょこだんご、豆すとぎも人気。赤ちゃんの1歳を祝う一升餅や赤飯の注文も受付けている。

めが餅
☎ 二戸市福岡字陣場57-2 ☎ 0195-23-9253
(自店販売なし。注文品受取のみ)
☎ 小田嶋青果、おふくろ亭ニコア店(水曜納品)
たけさわストア(月・木曜納品)

2
地元人気工房のもち生地と甘みそ
串もち(みそ) / 豆腐田楽 三戸

地元工房から届く生地に、店で特製の甘みそをぬり炭で焼く串もち。田楽は地元豆腐店の少し固めの焼き豆腐にんにく味噌。店内では鮮魚や惣菜などが販売されている。

味キッチンおぼない
☎ 二戸市金田一字八ツ長126-1
☎ 0195-27-2665 ☎ 10:00~19:00
☎ 火曜 ☎ 有

3
にんにくの香ばしき漂う炭火焼き
豆腐田楽 三戸 <一休み>

炭火焼きの焼き鳥や惣菜が人気なお店の豆腐田楽。甘くない自家製たれは、にんにくがしっかりきいている。好みによってぬり加減を調整してもらってもできる。

炭火焼ゆいまーる
☎ 二戸市似鳥字前田110 ☎ 090-2958-1980
☎ 10:00~18:00 ☎ 木~土のみ営業 ☎ 有

4
豆腐1丁使ったボリュームたっぷり
豆腐田楽 三戸 一戸

大きめサイズの豆腐にそれぞれの店舗特製のみそだれをぬった田楽。地域に合わせた味付けをするお惣菜屋さんでだんごやもちなど手作りの郷土おやつも人気。

おふくろ亭 ニコア店
☎ 二戸市米沢字荒谷25 ☎ 0195-23-0155
☎ 10:00~20:00 ☎ 1/1 ☎ 有
おふくろ亭 イコオ店
☎ 一戸町一戸字砂森123-1 ☎ 0195-33-4520
☎ 10:00~20:00 ☎ 1/1 ☎ 有

5
売切れ必至の“揚げ”串もち
はなもち 一戸 <一休み>

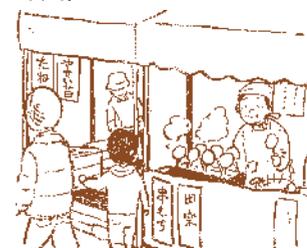
ちょっと変わった鼻の形をした揚げ串もち。独特のもちもちとした食感の生地に、甘じょっぱいみそたれとつぶつぶのえごま入り生地の2種。午前中には売り切れることも多い産直名物。

仁昌寺 政子 / サラダボール・ござや
☎ 一戸町小鳥谷字道地43-1 ☎ 0195-34-2040
☎ 9:00~18:00 ☎ 12/31~1/3 ☎ 有

「市日」で見つける

市日や産直イベントの串もち

町の中心部に青果や雑貨の市がたつ市日。二戸は“9”、浄法寺は“2”、一戸は“1”、軽米は“2”、九戸は“7”がつく日など地域ごとに毎月開催される。市日に合わせて作られる串もちや田楽、おやつなどもあるので是非探してみてください。



平べったい
「よ市」の名物串もち

じゅうね餅・田舎

地元のえごまを使った平べったくて柔らかく食べやすい串もち。カシオペアメッセ・なにやーとで“ア”のつく日に開催される“なにやーとよ市”と二戸の市日で販売中。



好きなペーストを選んでぬれるコッペパン

コッペパン

三戸

地元で昔から愛されるパン屋さん。店頭でジャムやクリームなど10種類以上のペーストから好きなものを選んで塗ってもらえることができる。個数を決めてから、味を選ぶのが定番の注文方法。

丹市パン

☎ 二戸市福岡字下川又1-7 ☎ 0195-23-2419

🕒 10:00～18:30 休 日曜 有



Bread

思い出の
パン

お菓子屋さんを作るパンも多い。

地元で愛される

まちのパン屋さんたち。

種類豊富なコッペパンと ホイップ入りメロンパン

コッペパン / メロンパン

九戸

コッペパンは、生地が2種。長めサイズの方がもちっとした食感が増し、あんマーガリンやジャムマーガリン、練乳いちごなど、味も様々。ホイップクリーム入りのメロンパンは産直の人気パン。

小笠原菓子舗

☎ 九戸村大字江刺家6-88 ☎ 0195-42-2522

🕒 8:00～19:00 休 不定休 有

📍 オドデ館、アムール小笠原 (P30参照)



驚きのメロンシャーベット味

コッペパン

三戸

地元お菓子屋さんを作るジャムやペーストを挟んであるふわっと軽い食感のコッペパン。発想が驚きのメロンシャーベット味、人気のあん＆マーガリンやジャムなどバラエティ豊か。

栄宝堂 堀野店

☎ 二戸市堀野字大川原毛102

☎ 0195-23-8763 🕒 9:00～19:00 休 日曜

有 (10台)

昔懐かし復活ロングセラーパン

タマゴパン

子どもの頃に一度は食べたことがある人も多い懐かしの菓子パン。ふわふわのパンにホイップクリームを挟んでいる。現在パントリーシステムが製造し、地域のスーパーなどで販売中。



ふわふわ食パンと

地元食材クリームの人気サンド

クリームサンド (右) / うりぼう (左) /
北のめぐみ (中央)

一戸

ブルーベリーやチーズなど自家製ジャム入クリームやペーストを挟んだ産直と工房限定の人気サンドイッチ。雑穀入りの“うりぼう”や岩手県産南部小麦100%の“北のめぐみ”など、34年間変わらぬ味を守り、作り続けるパン工房。

社会福祉法人カナンの園 カナン牧場

☎ 一戸町奥中山字西田子1027-8

☎ 0195-35-3505

🕒 パン販売は9:00～13:00 休 日祝 有

📍 産直奥中山高原、ふれあい二戸、カナン牧場二戸店

クリームサンドは、カナン牧場工房と産直奥中山高原限定



シュガーバターの香り豊かなもちもち食感パン つのパン

三戸

中にシュガーバターをぬり、べこ(牛)のつのをイメージした大人にも子どもにも人気No1パン。福祉施設が運営するパン工房で、漆の木をイメージした季節限定の“じゃパン”、クリームも入ったあんぱんやチーズパンなども人気。

ほほえみ工房

☎ 二戸市浄法寺町樋田34-3 ☎ 0195-38-3336

🕒 10:30～17:00 休 土日祝 有

チョコのバーガー!?

チョコ南部パン

せんべい屋さんを作る砕いたチョコ南部とチョコレートクリームをパンズで挟んだザクザク食感のパン。火・木・土曜お昼頃から数量限定販売。

📍 南部煎餅の里。

北のチョコレート工場&店舗 2door (P4参照)



軽米産はちみつのおいしい甘さ、 しっとり食パン

はちみつたっぷり

プレミアム食パン (右) / ちくわパン (左)

軽米

1番人気の食パンは岩手県産小麦100%でそのまま食べてもトーストしても。まだ新しい工房だが子どもも安心して食べられるようにと、和洋の意外な組み合わせ「ちくわパン」や地元食材を利用したピザ、塩パンなど惣菜パンの種類も豊富。

まるこパン工房 コパン

☎ 軽米町大字円子5-20 🕒 お昼頃～15:30頃

休 水～金のみ営業

※詳しい営業日や時間はFacebookをご確認ください。

有

産直の人気パンコーナー 道の駅おりつめオドデ館

産直と侮ることなかれ。人気のパン生産者さんが多く、食パンや菓子パン、サンドなどの惣菜パンまで創意工夫溢れたパンが揃う。

