

# 盛岡 うまいもん めぐり

「で、がんす。」スタッフが  
オススメする

盛岡には全国的に知られた有名店や隠れた名店まで、  
おいし〜いお店がいっぱい！  
今回はその中から、スタッフも日頃から通う  
オススメの盛岡グルメをご紹介します！  
スタッフのオススメポイントや魅力を  
「で、がんす。」流に取材してきました！！

遊びもグルメも知り尽  
くした大人の目線で、  
通も唸る盛岡の味を  
ご紹介！  
Staff U

つついあの味が食  
べたくなる！クセになる  
盛岡のソウルフード  
をご紹介します！  
Staff K

盛岡の休日の過ごし  
方ならお任せあれ！の  
んびりとした風景と時  
間を満喫できるスポッ  
トをご紹介します！  
Staff C

いつまでも変わらないふるさとの味

ハンバーグの店 ベル大通り店



(左上から)オーガニック(小)480円、ヴァイス(中)774円、  
ドンケル(中)774円、レギュラーバーグステーキ(300g)753円

1968年に盛岡に誕生した『ベル』。  
今では『びっくりドンキー』として全  
国で親しまれているが、その1号店  
が『ハンバーグの店 ベル大通り店』。  
創業以来変わらない味で多くの人  
に愛され続ける有名店だ。イチオン  
はもちろんハンバーグだが、同時に  
オススメしたいのが正統ドイツビ  
ールだ。「オーガニック・ヴァイス・ド  
ンケル」と3種類取り扱っているのは  
東北では『ベル』だけ。「ハンバー  
グの影に隠れがちですが、ビールも  
こだわっているんです。水・麦芽・ホ  
ップ・酵母だけで作られており、さら

搬送から保管まで常に徹底管理で品質  
を保ち、酵母が生きた状態で商品をお出  
しできるようにしているんです。」と店長  
の及川さん。特にドンケルはハンバー  
グに合うと評判で、女性でも飲みやす  
く、ほどよいコクと苦みが後味に広がり、  
食が進むんだそう。また添加物を使用し  
ていないため二日酔いしにくいという声も  
あり、家族連れや女性グループにもオ  
ススメだ。世代を超えて親しまれ続け  
る『ベル』。美味しいビールとハンバー  
グで今年のお花見は大盛り上がり間違  
いなし！！

スタッフの  
オススメはコレ！

この春からはま  
った新メニューのなか  
でもオススメなのが  
「メリー・メリー・ゴーランド」あ  
の「メリー・メリー・ゴーランド」  
を継承したメニューなんです！ソフトク  
リームに使われている生乳を24時間以  
内に加工することで濃厚でフレッシュ  
な味わいに！フルーツも店舗でカット  
していることでとても新鮮！甘くて冷  
たくて美味しい「メリー・メリー・ゴ  
ーランド」、日差しが強くなるこの季  
節にぴったりですよ！

メリー・メリー・ゴーランド

カリスマドアマン  
佐々木さんに注目！

いつも明るい笑顔とあいさ  
つで出迎えてくれる佐々木  
さん。その姿はすっかりお  
なじみのものになり、今で  
は道ゆく人の相談まで受け  
るそう。ぜひ気軽ににお声  
かけてみてください！

**Shop Data**  
ハンバーグの店 ベル大通り店  
〒020-0022 盛岡市大通1丁目4-7  
TEL.019-629-2245  
[営業時間] 10:00~24:00(L0.23:30)  
[定休日] なし

## ゆっくりくつろげる、隠れ家的焼肉店。 山水鳳(サンスボン)大通店

大通は焼肉店も多く、いわば激戦区でも  
あるのだが、宴会なしでも少人数で気軽  
に入れる、美味しく価格もリーズナブル  
はお店は少ないのも事実。ここは個室が  
4つとあまり大きい方ではないけれど、そ  
の分アットホームな感じで居心地がい  
い。自慢の肉は県産牛肉を使いながら  
も、頼みやすい価格に抑えられている。ま  
た、肉の味は「塩」と「タレ」から選べる  
のがうれしい。独自に仕入れた県産牛肉  
の美味しさが常連さんの心を掴んでいる  
だろう。この価格で県産肉を提供するに



自家製ソースが食べ  
やすい冷麺が焼肉に合  
う。  
●冷麺 750円  
人気メニュー「厚切り牛タン」  
●牛タン 1,250円

は相当の苦勞がありそうだ。仕入れで難  
しいのは、どの肉をどの程度仕入れるか  
ということと保存方法という。食事のほ  
か、宴会も予算に応じて対応してくれる。  
飲み放題は90分1,500円〜。肉以外のメ  
ニューもあるので、飲みたい人も食べ  
たい人もOK。3部屋続きの個室も敷居は  
わずか20名程度の宴会も可能。少人数  
の集まりにはちょうど良い。顔見知りの常  
連さんへ、お店からサービスがあったり  
するアットホームな和み系焼肉店で、週  
末の夜は焼き肉パーティーでもいかが。

スタッフの  
オススメはコレ！



サムギョソル 800円

サムギョソルは豚  
のバラ肉として、脂身  
と赤みが三枚になっ  
ているように見える  
ことから出来た名前  
です。日本語で言えば「三枚肉」、韓国では牛カルビよ  
りもボリュームな焼肉です。焼くとき脂が溶け抜ける  
のでお肉はカリカリになって美味しくなります。美味  
しく焼いた肉を、サムジャンにつけてサンチュに包ん  
で食べます。日本の観光客にも人気が高いです。

**Shop Data**  
焼肉 山水鳳(サンスボン) 大通店  
〒020-0044 盛岡市大通二丁目5-10  
TEL.019-681-7811  
[営業時間] 平日 18:00~24:00 (L0.23:30)  
日・祝 17:00~22:00 (L0.21:30)  
[定休日] 月曜日

## 岩手の食材を活かした絶品スイーツ ブルージュプリュス

上の橋もとにあるこちらのスイーツ  
は、奥中山高原の生クリームや奥州市江  
刺の菊池農場の卵、県産ひとめぼれの  
米粉など、地元の食材がふんだんに使  
われているのが特長。ケーキは程よい大  
きさなので、何種類も食べたいと言  
う人には嬉しいポイント。甘さ控えめな  
ので、男性にも人気だ。定番ケーキの  
他、季節によって種類が入れ替わり、  
今は旬の苺を使ったケーキがずらり。  
中でもスポンジの上に苺ムースを重  
ね、さらに練乳ゼリーをのせた「ブル  
ージュ」が一番人気！



左「プリン・アラモード(368円)」、  
右「赤い果実のレアチーズ(399円)」  
右「苺のモンブラン」左「ブルージュ」(各399円)。季節  
の商品は5月末までの限定なのでお早めに！

スタッフの  
オススメはコレ！



濃厚バナラの  
New Yorkチーズケーキ

私のオススメは定番  
の「濃厚バナラのNew  
Yorkチーズケーキ」。  
スプレースケークだ  
けれど、なめらかな口  
あたりが特長。口の中  
に広がるチーズの味  
とバナラビーンズの  
香りがたまりません。  
下に敷いてあるアー  
モンドの粉と小麦粉、  
バターを混ぜて焼い  
たサブレ風クッキー  
が食感のアクセントに  
。濃厚だけど甘すぎ  
ないので、意外とさ  
っぱりと食べられま  
すよ。

「生クリームあんぱん」(158  
円)。こちらも季節に  
よって苺や抹茶、ティ  
ラミスなどの限定商  
品があるので要チェ  
ック。

「で、がんす。割引券」使えます！  
詳しくは裏面「クーポンインフォ」を見てね！

**Shop Data**  
パティスリー&ブーランジェリー  
ブルージュプリュス 上ノ橋店  
〒020-0015 盛岡市本町通1丁目8-22  
TEL.019-651-3450  
[営業時間] 9:00~20:00(パン店は19:00まで)  
[定休日] 1/1

■タイトルの「で、がんす。」とは… タイトルの「で、がんす」は盛岡弁で「オハヤガンス」(おはようございます)「オハデガンス」(こんばんは)など、「〜でがんす」という風に、ことばの後に使われる言葉です。盛岡では多くの人解るであろうこの言葉から、親しみやすさを持っていただき、また、一目でローカルな地域情報を発信していることが解るタイトルとしました。一部の年代層をターゲットとするのではなく、多くの年代の方々に見ていただくことを目指しています。