

「田子ガーリックステーキごはん」を食べられるお店はココだ！

このノボリが目印！

田子ガーリックステーキごはん

ニンニク料理、みんなで食べれば臭くない！

たっこにんにくづくしのレストラン。タッコラもここで買えます！ 田子町ガーリックセンター

料理もインテリアもニンニクづくしと言って過言ではない、たっこにんにくへの情熱と愛情あふれる情報発信店。町の国際交流の拠点でもあり、店内に飾られた写真などを通じて、国際的な田子町の姿に触れることができる。

☎0179-32-3165、住所：田子町大字田子字田子11、営業時間：平日11時～15時、土日祝11時～16時、休み：レストラン：火曜日 ※臨時休業有り、交通：田子町役場から徒歩約7分、駐車場：30台、席数：35席



▲広々として明るい店内。照明のランプシェードもニンニクのデザイン



▲入り口にニンニクの顔出しパネル、館内にはギフトショップもある



新しい美味しさを提供したいという、ただその思いで新「9種のニンニク創作料理」に取り組みました。スタッフの心と努力の結晶を、ぜひ味わってください！

レストラン担当 島山美和子さん



田子の町で30年。働く人を応援する定食の店 御食事処 なくい

早い、安い、旨い、ボリュームたっぷりの4拍子揃い、会社員やスポーツするお客様に人気のお食事処。定食中心だった店のメニューにお目見えした、ガーリックパワー溢れる「ガリストエごはん」で、常連さんや観光で訪れるお客様を、これまで以上に応援！

☎0179-32-2046、住所：田子町大字田子字天神堂向123、営業時間：11時～14時30分、夜(17時～20時)は要予約、休み：木曜日 ※臨時休業有り、交通：田子町役場から徒歩約6分、駐車場：6台(店の向かいに無料町営駐車場有り)、席数：50席



▲お座敷席があるので、ちいさな子供連れやグループで訪れても安心



▲サンモールたっこ商店街駐車場の目の前。車を停めたら30秒で到着



新「9種のニンニク創作料理」は、順番に食べるとコース仕立てになっているんですよ。お店の看板にも「ガリストエごはん」のロゴを入れ、皆さんをお待ちしています。

オーナー 名久井孝允さん



- 田子町への行き方
- 八戸自動車道一戸ICより約40分
 - 東北自動車道十和田ICより約1時間
 - 東北新幹線二戸駅より車・タクシー・バスで約40分
 - 東北新幹線八戸駅より車・タクシーで約60分
 - 青い森鉄道三戸駅よりタクシー・バスで約30分
 - 三沢空港より車で約1時間30分

田子町のご紹介 「日本で最も美しい村」連合加盟の豊かな自然と温かい人々の町



▲田子高原には牛が放牧され、のびのびと草を食むのどかな風景が広がっている

田子町(たっこまち)は、秋田・岩手両県に接する青森県最南端の町。町の主幹産業は「たっこにんにく」を代表とする農業で、田子牛を中心とする畜産にも力を入れている。奥羽山脈山裾に広がる自然とそこで営まれる人々の暮らしは日本の原風景を思わせ、2015年10月「日本で最も美しい村」連合に加盟登録された。国際交流も盛んで、米国ギルロイ市と姉妹都市提携を結んでおり、町のイベントでは多数の外国人が町民とともに楽しむ姿が見られる。



▲「たっこにんにく」[地域団体商標登録(東北第1号)]。6月には収穫祭が開催される

お寿司だけにとどまりません！「ガリストエごはん」リーダーの店 勇鰯 ゆうざし

威勢がよくて気さくな雰囲気、にじみでるオーナーの佐藤さんが、地元の食材を使って自ら腕を振るう寿司店。某有名ホテルで修業した経験から、「ガリストエごはん」にもリーダーとして意欲的に取り組んできた。先代から約50年続く田子町の老舗店。

☎0179-32-2349、住所：田子町大字田子字前田1-18 ※基本前日までの予約のみ対応 休み：水曜日 ※臨時休業有り、交通：田子町役場より徒歩約1分、駐車場：なし(徒歩1分の近隣商店街駐車場有り)、席数：35席



▲1階はお座敷とカウンター席。団体の場合は2階のお座敷を予約可能



▲先代の大将をモデルにした看板が目印。実は今の大将にもそっくり



「どんな味だろう」と、ワクワクするお客様の笑顔が楽しみです。期待を裏切らない味ですよ！

大将 佐藤剛大さん

田子町のニンニク・肉・米の魅力 たっこにんにく



▲大ぶりで真っ白く、ぷっくりふくよかな福地ホワイト六片種のニンニク

土づくりから取り組んできたたっこにんにくは、今では、日本一のニンニクといわれる地域の宝。フルーツを凌駕するほど糖度が高く、メロン14～15%に比し、たっこにんにくはなんと40%！熱を通すと辛みの陰に隠れた甘みが出てきて、ほっこりとしてやさしい味わいになる。



▲飲んだ後からニンニク風味がジワジワくる「ジャッツ! タッコラ」



肉 ガリストエごはんが登場する肉の一つは、希少で現地以外ではなかなか手に入らない「田子牛(たっこぎゅう)」。夏の間、田子高原の広々とした牧草地に放牧され、澄んだ湧き水を飲んでストレスなく育つため、肉の風味がよく、しっかりとった味わい。ガリストエごはんではバラ肉を使用する。

米 ガリストエごはんのシャリは地元産「あきたごまち」を使用。完熟堆肥による土づくりを最低2年経たぬまで育った米は、コクがあり、もちもちとして食味がよく、冷めてもおいしいので、肉巻き寿司としての相性が抜群だ。

※記載内容は、2024年3月15日現在の情報に基づいています。よって、時間の経過とともに変更になる場合もあります。また、掲載写真と実際の料理内容が異なることもありますので、あらかじめご了承ください。