

## やまだ地産地消 LAB.

〒028-1321

岩手県下閉伊郡山田町山田4地割5-1

TEL / 0193-82-2173

<http://lab.kawasai.net>



三陸山田の海と山と食と人との楽しい出会い  
やまだ地産地消 LAB.



山田生まれ、山田育ち。  
だから、この町で  
おいしさを探求したい。

やまだ地産地消LAB.は、  
郷土菓子・山田生せんべいを製造・販売する【川最(かわさい)】、  
うどん専門店【釜揚げ屋】、  
そして洋菓子店【PatisserieKawasaki】による共同店舗です。  
2011年に発生した東日本大震災の津波で流出、  
2014年に現在の場所に移転しました。  
この町で生まれ育った私たち兄弟・家族だからこそ、  
故郷を愛する想いと共に  
ここでしか作れないおいしさを探求しています。



## 大切なのは、地産地消へのこだわりと手しごとの積み重ね。

私たちがお菓子やうどんを作る上で大切にしているのは、  
故郷・岩手の食材が持つ魅力をお届けしたいという想い。  
母なる海・山田湾をはじめとした豊かな自然と、  
食材を慈しむ作り手が育んだおいしさの源は、  
四季折々に表情を変化させつつ、料理となって私たちを元気にしてくれます。  
また、私たちが子供の頃に慣れ親しんできたおいしさが、  
こうした食材と母親の手で作られていたように、  
一つ一つの手しごとの積み重ねが欠かせません。  
環境に感謝し、食材を厳選し、手しごとを尽くす。  
お客様に喜んでいただけるよう、これからも真っ直ぐに取り組んでいきます。

# やまだ地産地消Lab.の“おいしい!”は、朝の手しごとがつくる。

山田の町を明るく照らす朝日を浴びながら、毎日の手しごとが始まります。三つのお店ごとにやることは違っても、

「おいしさ」のゴールは一つです。

AM8:00

AM9:00

AM10:00

AM11:00



1.生地づくり

山田生せんべいの要は生地にあり。岩手県産米粉をメインに、黒ゴマをたっぷり加えて練り上げます。



2.空気抜き

手で押ししたり伸ばしたり。せんべいを作る上で欠かせないこの作業、キレイな形に仕上げるひと手間です。



3.整形・乾燥

丸型にくり抜いた生地を、一枚一枚破れないように切り離して、半乾燥させればできあがり!



4.揚げせんべいづくり

こちらは山田生せんべいを油でこんがり。食欲をそそる香りを袋に詰めます。



5.開店!

こうしてできあがった商品は、釜揚げ屋の店内でお買い求めいただけます。



1.製麺

うどんの主役はやっぱり麺。当日使う分は、朝一番に生地を伸ばして切り出します。



2.出汁づくり

煮干しや昆布など、たっぷり詰まった山田湾や三陸の海で育った海の旨味が、味の決め手です。



3.生地練り

翌日以降のうどんの準備も時間をかけて丁寧に。練り上げた生地のおいしさは、熟成時の温度管理が要です。



4.牡蠣の仕入れ

天ぷらに使う牡蠣の仕入れは、頼れる町の牡蠣屋さんから。傷つけずに殻から外す動きは、まさに職人技!



5.開店!

さあ、いよいよ開店の時間。出汁の香りと茹でたの麺、そして新鮮な具材でお迎えます!



1.生ケーキづくり

一日のスタートは生ケーキから。生クリームたっぷりのスポンジに、新鮮な果物を丁寧に飾ります。



2.焼き菓子づくり

日々の気温や湿度の違いに合わせて調整した焼き菓子の生地を、丁寧に焼き型に流します。



3.焼成

焼きあがったオープンから広がる甘くやさしい香りが、店内を包みまです。



4.開店!

ショーケースいっぱいのケーキや焼き菓子と共に、今日も開店!



5.ロールケーキづくり

営業中も続くお菓子づくり。ロールケーキには、たっぷりのクリームやフルーツなどを丁寧に巻いていきます。

# 菓子工房 川最

創業当時は味噌、醤油、納豆、そして麴といった発酵食品を手がけ、現在は、岩手県山田町に伝わる名菓「山田生せんべい」を中心に、郷土菓子を製造販売しています。

山田生せんべいのルーツは、江戸時代後期の保存食。

せんべいといっても焼く工程はなく、

黒ゴマを練り込んだ生地を丸く整え、半乾燥させたらできあがり。

一枚一枚ほぼ手作業で作りあげる独特の食感は、

一度食べればクセになること間違いありません。



◆営業時間／11:00～15:00  
(釜揚げ屋の営業時間に準じます)  
◆定休日／月曜日  
◆TEL／0193-82-2173  
<http://senbei.kawasai.net>  
<https://www.facebook.com/yamada.kawasai>



## 伝承の味と進化の味～三種の山田せんべい～

生でよし、焼いてよし、揚げてよし。

古くから町で愛されてきた生せんべいをルーツにした、3つのおいしさ。食感や甘さのバリエーションをお楽しみください。

山田生せんべい



川最の原点はこの一枚。その特長は濃厚な黒ゴマ由来の色、15センチの大きさ、そして歯切れよくモチモチとした独特の食感。薄くしなやかな半生生地を噛むほどに、ゴマの香りと素朴な甘さが口に広がります。

山田焼せんべい



大きな山田生せんべいをまると、炭火でこんがり焼き上げました。食欲をそそる香りとサクッと軽やかな食感、そしてほのかな甘さ。一枚食べれば思わずもう一枚手が伸びるおいしさです。

山田揚げせんべい



山田生せんべいを食べやすいサイズにカットし菜種油でこんがり。サクッと食べごたえのある食感から広がるコクが持ち味。袋に入った白せんべいと比べもお楽しみください。

### 山田生せんべい餅

せんべい生地のモチモチした食感を、もっと楽しみたい方にオススメの一品です。きな粉と組み合わせた懐しくやさしい甘さです。



故郷・岩手の豊かな自然に育まれた食材のおいしさを、一杯の器を通じて皆さんにお届けしたい。そんな想いで1985年に創業しました。うどんの生地には、岩手県産小麦「ねばりごし」や「南部地粉」を使用。気温や湿度など、日によって変化する環境に合わせて、生地づくりから一本一本に真剣です。また、三陸の海で育まれた煮干しや昆布といった、出汁やタレの味を決める素材はもちろん、山田湾で育った海藻や牡蠣など、器を彩るトッピングにも厳選食材を揃えました。



◆営業時間 / 11:00~15:00  
(うどんがなくなり次第、営業終了となります)  
◆定休日 / 月曜日  
◆TEL / 0193-82-2173  
<http://kamaageya.kawasai.net>  
<https://www.facebook.com/kamaageya>



茹でたて 揚げたて 作りたて!

## 器の中においしさ盛りだくさん!!

定番の一品から季節限定の味まで、素材の良さと技を器に凝縮。その中でも特にお客様に好評の3品をご紹介します。



磯うどん

四種の海藻がたっぷり!ネバリ&トロトロとハリのあるうどんのハーモニーは、最初のひと囃りで笑顔になること間違い無し!



牡蠣の天ぷらうどん

大ぶりの牡蠣天ぷらをたっぷり乗せた、季節限定メニュー。寒くなるのが待ち遠しくなる、これが山田の海の味!



えびとじゃが芋のかき揚げうどん

豪快!大胆!!プリプリの海老と短冊切りのじゃがいもがたっぷり詰まった、ボリューム満点の一品。出汁を吸った衣がたまりません…!

食後の口直しに!

### 山田 生せんべい ソフト

黒ゴマペーストたっぷり! ミルクのココとゴマの香りが一体になったソフトクリームです。



東京の洋菓子店でチーフパティシエとして研鑽を積んだ上林幸正が、洋菓子一つ一つに心を込めて作ります。味の要となる小麦粉には、岩手県産の「ねばりごし」や「はるちから」を使用。風味豊かな生地づくりを大切にしています。他にも、岩泉町の牛乳や三陸宮古の塩、西和賀町の米粉など、素材を厳選。ケーキ、シュークリーム、焼菓子などなど、ショーケースを見れば思わず笑顔が生まれる。そんなお菓子と一緒にお待ちしています。



◆営業時間／10:00～19:00  
(カフェL.O.／18:00)  
◆定休日／月曜日  
◆TEL／0193-82-4127  
<http://patisserie.kawasai.net>  
<https://www.facebook.com/patisserie.kawasai>

## 二つのロールケーキに込めたのは、 こだわりと故郷への想いです



スポンジとクリーム。  
シンプルな組み合わせで生まれるロールケーキだからこそ、隅々までこだわり抜いた一品。故郷で生まれた伝承菓子や、山田町で収穫されたかぼちゃのおいしさをベースに、何回でも食べたくなる味を目指して作りました。

### 山田生せんべいもちロール

川最の原点である山田町の名菓「山田生せんべい」の生地で作った餅を、岩手産米粉を100%使用したスポンジと、黒ゴマたっぷりの生クリームで巻いた、一度食べればクセになる新食感のロールケーキです。



### 南部一郎かぼちゃの濃厚プリンロール

細長い形と糖度の高さが持ち味の「南部一郎」かぼちゃを余すことなく使用。鮮やかな色と口に広がる香り、フワフワとした食感、濃厚な甘さと弾力で、山田町産かぼちゃのおいしさを、芯まで楽しめるロールケーキです。



カフェスペースも  
ございます!



作りたてのケーキや焼菓子を、ドリンクと一緒にいかがでしょうか？  
ロングドライブの休憩にぜひ！

