





マグロ丼

Tuna Rice Bowl

大間町で釣りあげられる最高級のクロマグロ。赤 い身に入る霜降りの脂は絶品。

The finest bluefin tuna caught in Oma town. The marbled fat found in its red flesh tastes exquisite.

アンコウ鍋

Monkfish Hot Pot

鮮度が高いことが特徴の風間浦鮟鱇。定番の鍋のほか、刺身でも食べられます。

Features Kazamaura monkfish known for its freshness. Apart from eating it in a classic hot pot, it can also be enjoyed as sashimi.

うに丼

Sea Urchin Rice Bowl

夏にかけて旬を迎えるうに丼。下北の海は餌となる海藻が豊富で、上品な甘さが特徴。

The sea urchin rice bowl is a popular dish that comes into season in the summer. The waters off the Shimokita Peninsula are rich in seaweed, which serves as the main food source for sea urchins, giving them a characteristic delicate sweetness.

サーモンのミキュイ

Salmon Mi Cuit

海峡の湯 Kaikyo no Yu

海峡サーモンを低温調理で仕上げた料理。口に運 ぶとほろほろと身がほぐれます。

A dish of strait salmon cooked at a low temperature. The flesh melts in your mouth as you take a bite. 大湊海自カレー

Ominato Naval Curry

海上自衛隊の艦艇で食べられているカレーの味を 忠実に再現。艦長のお墨付きです。

Faithfully replicates the taste of curry served on Japan Maritime Self-Defense Force vessels. Contains the captain's seal of approval.

牛すき焼き Beef Sukiyaki

黒毛和種の東通牛は、肉のうまみを存分に味わえ るすき焼きがおすすめ。

Higashidori beef, a Japanese Black breed, is recommended for sukiyaki, where you can fully enjoy the richness of the meat's flavor.

住む人や訪れる人に癒しを与えてくれる下北の温泉

塩分が豊富な海沿いの温泉や、硫黄の成分をふんだんに感じる下風呂温泉は、海で冷えた漁師たちの身体を温めてくれます。 下北の温泉に入ることで、土地の暮らしぶりや文化に触れることができるのも魅力です。

The hot springs of Shimokita, a soothing retreat for residents and visitors alike.

The coastal hot springs abundant in salt and the sulfur-rich Shimofuro Onsen offer warmth to fishermen returning from the chilly sea. One of the charms of bathing in Shimokita's hot springs is the opportunity to experience the local way of life and culture.



おおま温泉 Oma Onsen





売会 Direct tuna sales

きれいな海でサーフィン Surfing in the beautiful sea

写仏で心を調える

ACCESS

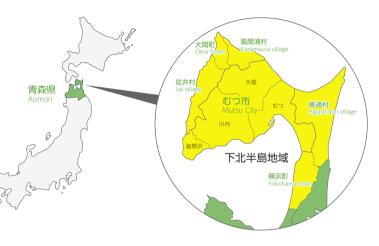
本州最北の大地、 下北半島へ

Navigating to Shimokita Peninsula, the northernmost part of Honshu

下北半島の観光はむつ市の下北駅から車で移動するのが便利です。 恐山まで約30分、仏ヶ浦まで約90分という近さです。

For sightseeing on the Shimokita Peninsula, it's convenient to travel by car from Shimokita Station in Mutsu City.

It only takes about 30 minutes to reach Osorezan and about 90 minutes to Hotokegaura.



🚘 マイカーで By car

■ 高速道路で

八戸自動車道/八戸ICより約2時間

東北自動車道/仙台宮城ICより約5時間30分

常磐自動車道/浦和ICより約9時間10分

Using expressways

Approximately 2 hours from the Hachinohe Expressway / Hachinohe IC Approximately 5 hours and 30 minutes from the Tohoku Expressway / Sendai-Miyagi IC Approximately 9 hours and 10 minutes from the Joban Expressway / Urawa IC



上次交通で By secondary transportation

鉄道で

東京駅より東北新幹線・青い森鉄道・JR大湊線を利用し、むつ市まで 約4時間40分

By railway

Approximately 4 hours and 40 minutes from Tokyo Station to Mutsu City using the Tohoku Shinkansen, Aoimori Railway, and JR Ominato Line.



フェリーで By ferry

北海道函館から

函館港からフェリーを利用して大間ターミナルまで

約1時間30分

● From Hakodate, Hokkaido

Approximately 1 hour and 30 minutes by ferry from Hakodate Port to Oma Terminal.

● 青森県蟹田から

蟹田港からフェリーを利用して脇野沢港まで約1時間

From Kanita, Aomori

Approximately 1 hour by ferry from Kanita Port to Wakinosawa Port.



宿泊のご案内

Accommodation Information

● 泊まる・温泉

Accommodation facilities and hot springs



● しもきたの小さな郷宿

Small guesthouses in Shimokita



お問い合わせ Inquiries

● 観光の問い合わせ Tourism inquiries

下北観光案内所 Shimokita Tourist Information Center TEL 0175-34-9095

● パンフレットの問い合わせ Brochure inquiries

一般社団法人 しもきたTABIあしすと Shimokita TABI Assist TEL 0175-31-1270



しもきたはんとう 下北半島 Shimokita Peninsula / Search スマートフォンから アクセスできます

> Accessible by smartphone





公式サイト Instagram Official website

URL https://shimokita-tabi.jp Mail shimokita@kasamai-shimokita.or.jp