## 能代市柳町 居酒屋地圖

## 1 酒處 篦棒 (Berabou)

類別: 居酒屋、鄉土料理、和食

營業時間: 17:00 ~ 22:00

公休日: 星期一

地址: 秋田縣能代市柳町2-39

電話: 0185-54-4066

### 2 爐端 田村 (Tamura)

類別: 居酒屋、爐端燒、鄉土料理、

中華鱉料理

營業時間: 17:00 ~ 23:00

公休日: 星期日

地址: 秋田縣能代市柳町13-17

電話: 0185-54-5067

### 3 酒食彩宴 粹

類別: 居酒屋、海鮮料理、炭火燒烤

營業時間: 午餐11:00-14:00 晩餐17:00-22:00

公休日: 星期三

午餐的公休時間為:星期六、星期日

地址: 秋田縣能代市東町8-9 電話: 050-5594-9604

4 鐵板空間線

類別: 居酒屋、牛排、什錦燒 營業時間: (午餐)僅提供給預約顧客 (晚餐)18:00-22:00

公休日: 星期一

地址: 秋田縣能代市柳町6-16

## 5 dining kimon

類別: 居酒屋、西式餐點

營業時間: [星期一~四]18:00~23:00

[星期五、六]18:00-24:00

公休日: 星期日

地址: 秋田縣能代市柳町5-14

電話: 018-552-1006

### 6 實 muran

類別: 壽司、和式餐館 營業時間: 11:00-21:00

公休日: 星期三

地址: 秋田縣能代市柳町6-8 電話: 018-552-3953

### 7 Café and Bar 棲木 日向(hinata)

類別: 酒吧、咖啡廳

營業時間: [星期二~四、日]18:00~24:00

[星期五、六]18:00~25:00

公休日: 星期一

地址: 秋田縣能代市東町2-24

電話: 018-554-8399

## 8 Lily Cafe

類別:咖啡廳

營業時間: 11:30-21:00

公休日: 星期二

地址: 秋田縣能代市柳町8-5 電話: 018-588-8760



# 白神山地的 食之恩惠

## 白神山地

它是横跨秋田縣西北部和青森縣西南部,約有13公頃的廣大山地的總稱。這裡分布著幾乎不受人為影響,世界最大規模的原生山毛櫸樹林。因而形成了多樣的生態系統,並於西元1993年時被登錄為世界自然遺產。山毛櫸樹林也被稱為天然的水庫,在經過長時間的過濾之後,去除了不純物質而湧出的礦泉水,使得山麓間種植的稻米跟蔬菜能夠發育,也釀出美味的日本酒,也豐富了附近漁場的漁資源。



#### 日本叉牙魚

秋田縣民期待冬天到來的理由之一,正是日本叉牙魚。日本叉牙魚為深海魚,卻會在每年 12 月游到淺灘處產卵,因此這個時期港口充滿了釣魚的人。除了鹽烤之外,還有風乾、火鍋或是壽司等多種料理方式來品味日本刀叉魚。在八森漁港每個週末舉辦的觀光市場也可以購買到日本刀叉魚。



### 白神蔥

能代市是秋田縣內最大的蔥產地。有夏季蔥、秋 冬季蔥和雪中蔥,整年之中有多次收穫。這三種 蔥之中,以 10 月~ 12 月之間出貨的秋冬季蔥的 甜度最高,莖的部分粗但柔軟,吃起來脆脆的口 感也讓人喜愛。



#### 蓴菜

蓴菜的新芽被包裹在透明的膠質之中,有著不可 思議的外觀和獨特的口感,讓人不禁著迷。蓴菜 是生長在沼澤的水生植物的一種,可在每年 5 月 上旬~ 8 月下旬之間採摘新芽。6 月是蓴菜採收 最繁盛的季節,而其採收的方式也非常獨特。必 須乘坐在小船上,靠著手工一個一個的摘取。



## 烤米棒鍋

「烤米棒」是使用秋田產的稻米「秋田小町米」, 將煮熟之後的米飯搗爛,再捏成棒狀,之後切成 容易入口的大小之後就完成了。有著麻糬般口感 的烤米棒,與在地所產的雞肉跟當季的蔬菜一起 放進火鍋裡煮,就成了當地人所愛的「烤米棒鍋」。



### 日本酒

作為稻米產地的秋田,其所產的日本酒也非常美味。而製作日本酒不可或缺的美味的水,在白神這裡不停地湧出。 受到來自白神山地大自然恩惠的能代市,這邊也有不少釀 酒廠。日本酒所需要的材料很簡單,但味道、香氣和順口 程度卻完全不同,這正是它的有趣之處。歡迎前來多多嚐 試、多多比較來找到自己喜歡的日本酒。



