おいしい ふだい

青い海のささやき聞こえる美味の数々、
地のものを使った素朴でやさしいお菓子の味わい。
ふだいならではの、ふるさとの味がいっぱい。
まごころこもったお土産を、さあみんなで召し上がれ。

三船製菓 C-3

電話● 35-2020　住所●普代村 13-128-1
営業時間● 8:00 ～ 20:00　定休日●なし

「あいすきゃんでぇ」や「いかせんべい」をはじめ、近隣市町村でもおなじみの「三船のお菓子」。「たんきり」や「うずまきかりんとう」（各 315 円）など、ふるさとの懐かしい駄菓子も並んでいます。濃厚なカップチーズケーキの「浜ゆり」（140 円）」「マドレーヌ」（150 円）は定番。一個 300 円前後のいまどきの洋生菓子は、若き 5 代目が担当。イベント会場では自家製あんことクリームの「大判焼き」（100 円）と「ドーナツ」（60 円）が好評。

越戸商店 C-3

電話● 35-2234　住所●普代村 13-140-4
営業時間● 8:00 ～ 21:00　定休日●なし

地元でとれた鮮魚を中心に、食料品なども扱っているお店。浜に専用の加工場を持っているだけあって鮮度の良さは折り紙付き。春は早採りワカメにコンブ、夏は生ウニ、秋には松茸も登場。冬はもちろん鮭とアワビ。最上級の 3 特のイクラだけを使った「イクラ塩漬」1kg（7,000 円）500g（4,000 円）、「醤油漬」500g（3,500 円）200g（1,600 円）が特におすすめ。「塩蔵ワカメ」には小分けにした（100 g 10 袋入 3,000 円）便利な商品もあります。

嵯峨商店 C-3

電話● 52-3221　住所●普代村 13-142-7
営業時間● 6:00 ～ 21:00　定休日●なし

築地にも高級魚を送っている、地元北三陸にこだわる嵯峨商店。主力はやはり秋・冬の鮭。なんといってもおすすめはモンドセレクションの大金賞を 7 回受賞した「アイスキャビア」。最高級品 3 特のイクラだけを使った商品で、500g（4,000 円）、200g（1,600 円）。箱を開けて現れる粒ぞろいのオレンジ色の輝きが食欲をそそります。他にもさっぱりとした「味付けタコ」（400 円）、「酢ダコ」（450 円）など自社工場の加工品も多彩にそろっています。

下川原商店 C-3

電話● 35-2037　住所●普代村 13-95-2
営業時間● 7:00 ～ 21:30　定休日●なし

午前中の焼き上がりの時間には、店の外までパンの焼けるいい香り。薄くスライスした食パンに、コーヒークリームやジャムなどを挟んだ懐かし「サンドイッチ」や、「調理パン」（各 110 ～ 130 円）など多種多彩なパンがずらり。作るのも好きだが売るのも好きという 3 代目は、火曜・金曜日は村内をワゴン車で移動販売中。駄菓子、和・洋菓子も製造していて、普代のこんぶを使った「昆布之介」と「コン・ブッセ」（各 105 円）鼓舞焼き（130 円）も注目商品です。

上神田精肉店 C-3

電話● 35-2210　住所●普代村 13-112-6
営業時間● 8:00 ～ 20:00　定休日●なし

普代産こんぶ入りこだわりのオリジナル商品「特製こんぶ入り生たれ」が大好評。もと料理人でもあった二代目ご主人が、豚に合う味をイメージして作った自然派のたれ。震災復興のために野田村産のブランドポーク南部福来豚と普代こんぶを合わせた「こんぶ入りウインナー」も開発。ボイルするとコショウの効いたお肉がはじけんばかりにぷりっとジューシー！総菜も充実していて、唐揚げ、とんかつ、そして全国放送でも登場したカレーパンも人気です。

ふだいのアンテナショップ C-3

電話● 35-2966　住所●普代村 9-5-3
営業時間● 9:30 ～ 16:30　定休日●なし 年末年始

普代自慢のすき昆布や、「普代村こんぶ饅頭」（350 円）などの加工品、お菓子を中心に、季節の野菜や、地元の板金屋さんや畳屋さんのオリジナル商品など幅広くラインナップ。村内のお土産品のほとんどがそろっている便利スポットです。女性目線で製造元に働きかけて実現した、駄菓子を小袋化した「きな粉トリオ」「ミニかりんとう」「牛乳かりんとう」（各 100 円）も好評です。三陸鉄道の「つながるんだるま」「三陸復勝だるま」（各 500 円）も販売中。

さっちゃん田楽 C-3

電話● 35-2524　住所●普代村 13-63
営業時間● 16:00 ～ 18:00
定休日●月～水曜日（木～日曜日が営業日）

がっつりとにんにくの効いた豆腐田楽（120 円）は、オトナにたまらない逸品です。夕食のおかずや酒の肴にぴったりです。40 年ほど前からおばあちゃんがつくっていた評判の田楽を、店の名前はおばあちゃんの名前のまま、お嫁さんが味を受け継ぎ焼いています。豆腐は地元の上下豆腐店さんのもの。近所の大工さんが作ってくれた串にさして、炭火でじっくり焼きあげます。にんにく味噌の焼ける香ばしい匂いは、足を止めずにはいられません。

落合産直 B-4

電話● 35-3622　住所●普代村落合 11-42-1
営業時間● 8:00 ～16:00
定休日●月～土曜日（毎週日曜日のみ営業）

地元農家の人たちが集まって運営している産直。この地区の特産品であるとうもろこしなどの野菜、果物、卵にお花、手作り菓子、太田名部はまゆりグループのお魚やこんぶなどの海産物も並びます。春の山菜、6 月ころの山野草や、野菜の苗、秋の松茸や冬の凍み大根や凍み豆腐など季節ならではの楽しみもあります。草餅やだんごなどの手作り菓子（100 ～ 500 円）など里の味も売れ筋。玉味噌（100g200 円）などは予約注文が入るほどの人気商品です。

※表記している価格は 2012 年 12 月現在のものです。