



洋野町の海底から採れる肉厚天然ほやを使ったほやパスタ

## 地元民に愛される 種市産の天然ほやを使った料理が自慢

洋野町が世界に誇る「南部もぐり」は、昔ながらのヘルメット式潜水を今に受け継ぐ伝統の潜水技術。その潜りで海底の新鮮な天然ほやを収穫して使った「はまなす亭」の人気メニューの一つが「ほやパスタ860円」。海の栄養をしっかりと吸収した肉厚なほやとあっさりした塩スープの組み合わせは、磯の香りを満喫できることだけのグルメ。他に、定番の「ほやラーメン760円」も人気。



新鮮なほやの身を思わせるオレンジ色が特徴的な外観

**特典** ※本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可

## お食事の方にソフトドリンクサービス

※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。



おかげさまで元気に営業しております。深海で採れたここにしか無いほやが待っておりますので、是非食べにいらしてください。

取締役 庭 静子



コメントの動画はコチラから



☎ 0194-65-2981  
 住 九戸郡洋野町種市22-131-3  
 営 11:00~15:00  
 休 火曜  
 P 10台

はまなす亭

