

じゃじゃめん

番

HACHIBAN

業販

オリジナル
メニュー

コラボ

イベント

ふるさと納税
返礼品・通販

こ だ わ り の

じゃじゃみそ



じゃじゃ味噌とは

じゃじゃみそは、「盛岡三大麺」に数えられるじゃじゃ麺専用の「肉みそ」です。

じゃじゃ麺は盛岡のソールフードともいわれ、熱烈なファンも多く、市内では多くの専門店があります。平打ち角刃麺の上に、肉みそときゅうり、長ネギがのっており、まずは食べる時に、麺と味噌を豪快によくかき混ぜます。ニンニク、生姜、ラー油、お酢などお好みで加え、自分好みの味を見つめる楽しみもじゃじゃ麺ならではの魅力です。



盛岡三大麺ってなに？

じゃじゃ麺

平打ち角刃麺の上に、肉みそときゅうり、長ネギがのっており、麺と味噌を豪快によくかき混ぜて食べます。トッピング次第で自分好みの味を見つけられるのも魅力のひとつです。

わんこそば

おもてなしの心から生まれた「わんこそば」。一口大の小分けにしたお蕎麦を様々な薬味と共にたっぷりと味わえます。早食いの大会も開催されています。

冷麺

小麦粉と澱粉による強いコシの麺が特徴です。牛骨・鳥肉等を煮込んだスープは飲み心地が良くキムチとの相性もぴったりです。主に焼き肉店で提供されています。

当店のじゃじゃ味噌 主な食材

岩手県産食材を中心に使用。

味噌

昔ながらの量り売り味噌（無添加）

豚肉

花巻産「白金豚あらびき肉使用脂の旨みが味を引き立てます。

しいたけ

岩手県産紫波町産しいたけを使用

店主
自慢の!

じゃじゃ味噌へのこだわり

岩手県、紫波町産の食材を中心に作っています。

豚肉は岩手県産「白金豚（プラチナポーク）」あらびき肉使用。

味噌も岩手県産、昔ながらの量り売り味噌から厳選した三種類を配合。

化学調味料を使わずに素材の味を引き出し、まろやかな味に仕上げています。

肉味噌にニンニクは入っておりませんのでにおいが気になる方も安心して
お召し上がりください。



じゃじゃめん八番の
オリジナル
じゃじゃ味噌メニュー

じゃじゃ味噌
パン



餃子たれ



じゃじゃ味噌
チャーハン



じゃじゃ味噌
キュウリ



当店名物

じゃじゃ冷麺



じゃじゃ味噌
冷奴



ほかにもまだある!

・白金豚と野菜の
じゃじゃ味噌炒め

・麻婆豆腐
(特製じゃじゃ味噌ソース)

・じゃじゃ味噌焼きそば

・鶏手羽元じゃじゃ味噌焼き
etc.

商品一覧

(税込)



一升漬け (200g) 450

岩手県紫波町産青唐辛子100%使用
米こうじと旨味醤油で合わせたうま辛味。



らー油っ粉 (60g) 300

らー油作りに使った唐辛子の粉末。
熱々の油をかけた香ばしさと深い
旨味のある辛味調味料。



おしゃぶり昆布 200

「岩手県三陸宮古市田老町の漁師さん直送」
旨味たっぷりの昆布。美容と健康に。
カルシウム、食物繊維豊富で低カロリー！
ダイエットや禁煙中の方にもおすすめです。
お口が寂しい時やお子様のおやつにもぴったり！
じゃじゃめん八番お勧めの白金豚チャーシュー
を煮込む特製醤油ダレで味付けした岩手まるごと
「おしゃぶり昆布」



じゃじゃ味噌 (200g) 450 (500g) 1,100

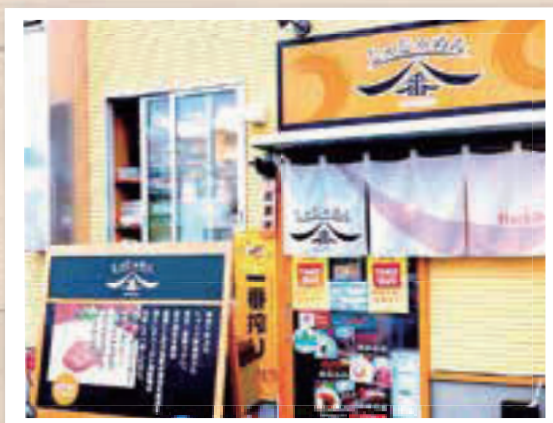
化学調味料不使用

岩手県、紫波町産の食材を中心に作っています。
豚肉は岩手県産「白金豚あらびき肉」使用。
味噌も岩手県産、昔ながらの量り売り味噌から
厳選した三種類を配合。
素材の味を引き出し、まろやかな味に仕上げています。

じゃじゃめん 番

HACHIBAN

じゃじゃめん八番



じゃじゃめん 八番

〒028-3318 岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前2-3-12
オガールベース東棟1F

TEL.019-672-2848

Mail: shiwa@jyajahachi.jp

HP: <https://www.jyajahachi.jp>

◆ 営業時間

火～土曜日 11:30～14:00 / 17:30～21:00
日曜・祝日 11:30～14:30 / 17:30～20:00

◆ 定休日

月曜日(祝日の場合は翌日)※お盆期間・年末年始・連休は変更あり

ホームページは
こちら!



instagramは
こちら!



Facebookは
こちら!

