

メイン

Main Dishes

P03-06

太陽と浜風が育んだ
みやぎ県南浜街道の逸品たち
わざわざ食べに行きたい魅力仕立て

おしながき

MENU



一品料理

à la carte

P07-08

個性派が勢揃いの
ローカルグルメ
スパイスが効いた
地元の香りをのせて

めん

Noodles

P09

ラーメン激戦区が誇る
至高の一杯
厳選した素材と
こだわりレシピのハーモニー

ひややすみ

Break

P10

ゆっくりと味わいたい
こころを満たす4つの風景
積み重ねた時への想いをこめて

コース

Course

P11-14

最高の笑顔をいただきます!
アクティブ家族旅行

01

For ファミリー

お子様と一緒に楽しめる特製コース

うまいもんで見所を満喫!
いいとご取りのわがまま旅

02

For カップル・友人

当食堂の特選フルコース

お持ち帰り

Take Out

P15-16

マストバイのお土産15選
忘れられない旅の思い出を包みました

マップ AND アクセス

Map & Access

P17-18

当食堂への交通のご案内
四季折々のイベントカレンダー付き

ここは「みやぎ県南浜街道」。

心地よい風が吹く

うまいもん食堂

なんです。

みやぎ県南浜街道とは、沿岸部に位置している
名取市、岩沼市、亶理町、山元町の4つのまちの通称。

仙台から南へわずか1時間で行けるこのエリアは、
「うまいもん」がギュッと詰まった一軒の食堂のようです。
このガイドブックでは、そんな食堂のメニューに見立てて
魅力あふれるこのエリアをご紹介します。

メインディッシュはもちろん、豊富な海の幸や果物たち。
地元の名物グルメや人気のラーメンも盛りだくさんです。

そして、この食堂のおすすめは料理だけではありません。
訪れた方々が見たり、聴いたり、歩いたり、触れたり、
五感すべてで味わえるスペシャルなフルコースも
腕によりをかけてご用意させていただきました。

「人よし、味よし、素材よし」が合い言葉の
みやぎ県南浜街道・うまいもん食堂は、
今日も元気を大盛りになって皆様をお待ちしています。

どうぞ、心ゆくまでお楽しみください!



Miyagi

Hello!

ゆりあげ港朝市



新鮮な海の幸や地元の野菜などが勢揃いだよ!

1 朝市が開かれるようになったのは約40年前。最初はたった4軒が集まった小さな市だったが、今じゃ約50店舗が軒を連ねて大にわいた。



炉端焼きコーナー



利用は無料。食材を買うときに、どのお店へはいい聞いてみよう。

2 朝市の醍醐味といえばやっぱりこれ。新鮮な魚介を海辺で炭火焼き。最高のぜいたくに笑顔が止まらない。大人数なら予約がおすすすめだ。



メイプル館

4 朝市会場の南側に立つ木造平屋の建物。震災復興支援としてカナダ政府から寄贈された。館内には食事処や売店、トイレなどがある。



震災の語り部活動

5 東日本大震災で壊滅的な被害を受けた閉上地区。朝市協同組合の櫻井広行理事長が、被災地の現実と災害への心構えを伝える。



漁亭浜や北限の生しらす丼

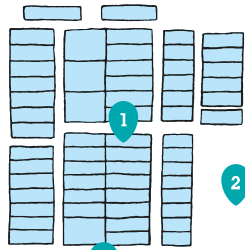
6 新たにしらす漁がはじまった閉上港は、日本のしらす漁における北限の地になりました。自慢の生しらす丼を味わおう。閉上の漁期は7月～11月。

みやぎ県南浜街道の台所
「ゆりあげ港朝市」に潜入!



高級赤貝の産地として知られる名取市の閉上(ゆりあげ)港は、日曜と祝日の朝、「おいしいもの探し」をする人々でにぎわった返すんだとか。そりゃ、行ってみるしかないでしょ。

個性
あふれる店舗が
いっぱい!



メインレクリエーション

ゆりあげ港朝市MAP

DATA
ゆりあげ港朝市 ☎022-395-7211 (ゆりあげ港朝市協同組合) 閉上地区 閉上中央3-5-1 開市日: 祝日の6時～13時

炉端焼きコーナー ☎022-395-7211 (ゆりあげ港朝市協同組合)

メイプル館 ☎022-395-7211 開10時～16時 (朝市開催日は6時～13時) 休木曜

漁亭浜や ゆりあげ港朝市メイプル館 ☎022-398-5547 開11時～14時 (朝市開催日は6時～13時) 休木曜

丼!寿司!海の幸!
絶対食べたい「四天王」

豊かな海に面したこのエリア。名物はやっぱり海産物! なかでも象徴ともいべきこの4品は、絶対はずせません。



ほっきめし

(旬: 12月中旬～5月中旬)

ほらこめしが「秋」ならば、こちらは「冬」の味覚の代表格。美味しく煮込んだほっき貝の煮汁でご飯を炊き上げ、ほっき貝を「これでもか」と盛る。ゆたかな甘みと柔らかな歯ごたえが口の中に広がる。

日本一とも称される、名取閉上港に水揚げされる赤貝。肉厚でプリプリで、新鮮な状態の赤貝をいただくことこそ贅沢。「にぎり」か「丼」で迷ったら、両方食べるべし。



赤貝

赤貝

高級寿司ネタとして有名な赤貝。貝を開いた時から香りで違いがわかるほど、名取の赤貝は只者ではない。

ほっき貝

徹底した資源管理のもと育まれた山元町産ほっき貝は、ふっくらと身が厚く、甘みが際立つ格別の旨さ。

ほらこめし

(旬: 9月上旬～12月上旬)

ほらこ

鮭の腹に入っている子というこで、地元で「ほらこ」や「ほらこ」と呼ぶことから、「ほらこめし」と名付けられたといわれている。



Main Dishes

太陽と浜風が育んだ
みやぎ県南浜街道の逸品たち

わざわざ食べに行きたい魅力仕立て

この「うまいもん食堂」に到着したら、まっ先に味わってほしい名物料理がこちら。海産物にご当地グルメ、そしてフルーツ。地元のみなさんが、大切に育んだ個性あふれる品々は、ちょっと遠くても、わざわざ食べに行く価値アリの逸品たちだ。

海鮮丼

海の恵みをギュッと詰め込んだ海鮮丼は、やはり海のエリアでは外せない。閉上港、荒浜港に水揚げされた新鮮な海産物たちを惜しげなく使用した珠玉の一杯。



地元漁港で水揚げされた
新鮮な魚たち

名取の閉上港、荒浜港。このエリアが誇る2大漁港の海産物。ぜひ旬の時期に行くと極上を味わおう。

ほらこめし・ほっきめし

和風寿司と海鮮 ☎0223-34-3447 閉上地区 閉上中央1-8-8 57-6 開11時～15時 休火曜
旬魚・鮭の店 あら浜 亶理店 ☎0223-35-2585 閉上地区 閉上中央1-6-6 開11時～14時 17時～20時 休月曜、不定休(祭日振替有り)
和風レストラン 田園 亶理店 ☎0223-34-8760 閉上地区 閉上中央1-147 開10時30分～15時、17時～20時30分 休水曜(祝日の場合営業・休不定休)
鳥の海 浜寿司 ☎0223-34-3101 閉上地区 閉上中央1-18-2 開11時～L.O.14時30分、17時～20時30分 休火曜(祝日の場合翌日、他月1回水曜休み)

四天王を
食べられる
お店はココ

赤貝・海鮮丼

若草寿司 ☎022-385-0818 閉上地区 閉上中央1-6-6 開11時～14時、17時～20時 休水曜

和風レストラン 田園 亶理店 ☎0223-34-8760 閉上地区 閉上中央1-147 開10時30分～15時、17時～20時30分 休水曜(祝日の場合営業・休不定休)

和風レストラン 田園 山元店 ☎0223-37-0334 閉上地区 山元町山元寺前31 開11時～17時20分30分 休土曜(土曜日の場合17時～20時 休火曜)

レストランかま ☎0223-37-3311 閉上地区 閉上中央1-6-6 開11時～14時30分、17時～20時 休水曜

漁亭浜や かま ☎022-398-5547 閉上地区 閉上中央1-6-6 開11時～16時、(土曜日の場合)17時～20時 休木曜