

メイン

いちご



旬: 12月～6月初旬

Strawberry

宮城県でいちごといえば亶理町と山元町。いちご狩りはもちろん、ワインやスイーツなどの加工品も多数開発されている。

亶理町観光協会(商工観光課内) ☎0223-34-0513
山元町商工観光交流課 ☎0223-36-9837

実は、みやぎ県南浜街道

フルーツの王国
でもあるのです!

フルーツ狩りで、新鮮な果物にかぶりつくもよし、加工した商品も続々と登場しているので、お土産にするもよし!

りんご



旬: 9月～12月頃

Apple

亶理町、山元町のりんごは県内有効の生産量を誇る。「紅玉」や「ふじ」などの品種が栽培されており、りんご狩りを楽しめる農園も。

亶理町観光協会(商工観光課内) ☎0223-34-0513
山元町商工観光交流課 ☎0223-36-9837

旬: 6月～7月頃



北釜クイーン&
クールボジャ
メロン

Melon

名取市・岩沼市でかつて生産されていた「幻のメロン」が復活。もともと栽培の少ない品種のため産直で見つけたら即GETしよう。
亶名取市商工観光課 ☎022-724-7149



旬: 10月～11月頃



Muscat

糖度が高く、皮ごと食べられるシャインマスカットは、亶理町と山元町で生産が盛ん。なかなか市場に出回らない高級ぶどうぞ!
亶亶理町観光協会(商工観光課内) ☎0223-34-0513
山元町商工観光交流課 ☎0223-36-9837

シャインマスカット



いちごをワインで

高級ブランド「ミガキイチゴ」100%使用のスパークリングワイン。いちご本来の芳醇で甘酸っぱい香りと、やや強めの炭酸が、さっぱりとした上品な味わいを演出。

GRA ☎022-397-8235
*商品は農水産物直売所「やまも夢のこ」でも購入可能
☎0223-38-1888 山元町坂元字荒井183-1
※9時30分～17時 ※年末年始(12月31日～1月2日)



ぶどうをジュースで

1本1本を手作しているストレート果汁100%のジュース「マルタのきぶどう」自ぶどうは、甘さや酸味など品種の違いがはっきりわかるほど。ぜひ飲み比べてみよう。

葡萄の杜まると(田所食品) ☎0223-37-0439
山元町山寺字高地7 産10時～16時
※土日祝、年末年始(ぶどう狩りシーズン9～10月は無休)



フルーツをアイスで

新鮮な牛乳と大切に育てた農産物を使用。いちごやクイーンなどのリップ系や、まろやかな甘みのパンプキン、期間限定のクールボジャメロンなど種類は様々。

ジュースショップ ナチュロ
☎022-397-8235 亶名取市飯野坂字南沖93-1
※10時～17時
※木曜(祝日の場合は営業)



りんごをシンドルで

山元町で採れたりんご「さんさつがる」と「紅玉」を使用したさわやかな口当たりのシンドル。りんご本来の甘みと、丸かじりした時のような香りが炭酸に絶妙マッチ!

山元いちご農園(ペリーベラーボ)
☎0223-37-4356 山元町山寺字稲葉60 産10時～17時 ※火曜

もっ!もっ!//
みやぎ県南浜街道の
フルーツを楽しむ

そのまま食べてもいいフルーツたちが、アイスになったり、スイーツになったりジュースやお酒になったり。いろんな食べ方ができるのは、フルーツ王国のこのエリアならではの、もうワクワクが止まりません!

ジュースショップ ナチュロ
☎022-397-8235 亶名取市飯野坂字南沖93-1
※10時～17時
※木曜(祝日の場合は営業)



いちじくをタルトで

町内農家直送の完熟いちじくを贅沢に使ったタルトは、濃厚な味わいとさっぱりとした甘さがウリ。秋にしか味わえないこの味をぜひお試しあれ。

プチットジョア
☎0223-36-7605 亶山元町山寺字畑中59-3 産10時～19時 ※火曜

ご当地鍋の真髄ここに極まれり。
このシャキシャキは至福の歯ごたえ。

江戸時代から栽培されている名取のせり。葉っぱも、茎も、根っこも、全部食べちゃうんです! 百聞は一見に如かず、お店へ急げ!



せり鍋

せり鍋の
食べかた



1 出汁を煮立て、まずは鶏肉・鴨肉(お店によって異なる)をIN。せりはまだです!



2 せりとの出会いは根っこから。お鍋に入れてさっと茹で、旨味を堪能しよう



3 次に葉っぱと茎をしゅぶしゃぶ感覚でいただきます。採れたてのシャキシャキを味わう!



4 最後は豆腐や白菜、ネギや筍などお鍋の具を入れ、味わう。締めにとんややおじやもオススメ

せり鍋とは

名取産の「せり」を葉っぱ、茎、根っこまで豪快に丸ごと食す。部位によって変わる味と食感がクセになる。シャキシャキ感がたまらない!

せり鍋を食べられるお店はココ

- | | | |
|---|---|---|
| <p>源平屋 やかまち5丁目南上店 ☎022-398-5547
亶名取市南上中央1-6かまち5丁目南上
産11時～16時(土、日、夜のみ)17時～20時 休無</p> | <p>スタケ 俵りあげ港町市 ☎022-395-7211
亶名取市南上東3-5-1 産6時～13時
※月曜～土曜(日・祝営業)</p> | <p>梵天食堂 名取店 ☎022-382-7050 亶名取市手倉字諏訪532-1 ラステューコート1F 産11時30分～15時、17時～23時 ※年末年始</p> |
| <p>踏鞴 ATALATA店 ☎022-798-4127
亶名取市杜せきのした5-31-1 産11時～15時、17時30分～22時(日曜21時) 産不定期</p> | <p>神明そば屋 ☎022-797-0408
亶名取市田高字神明10 産11時～14時(金・土・日、祝のみ)17時～20時 産水曜</p> | <p>サッポロビール 仙台ビール園 ☎022-384-9301
亶名取市手倉田八幡310-1 産11時30分～22時(L.O.21時30分) 産無</p> |

まだあるご当地グルメ!



笹かまぼこ

実は笹かまぼこは名取が発祥といわれている。明治23年に、「手のひらかまぼこ」として、世に送り出したのが始まり。現在も市内の店舗では手作りの味を伝えている。

DATA
佐々原名取店 ☎022-395-5155 亶名取市増田字柳田353-1 産4時45分～5時 ☎022-385-3370 亶名取市南上中央1-6かまち5丁目南上
さきま手印かまぼこ工房 ☎022-384-8185 亶名取市増田3-10-13 産5時～6時(予約) ☎022-784-1239 亶名取市南上中央1-6かまち5丁目南上
馬上かまぼこ店 ☎0223-34-1258 亶亶理町渡邊農産字西原島62



岩沼とんちゃん

岩沼のソウルフードで、豚ホルモンをなんとジンギスカン鍋で焼いてタレ(お店によって醤油タレ、味噌タレがある)をつけて食べる。市内では8店舗で提供している。

DATA
亶岩沼市商工観光課 ☎0223-23-0573



「つるや」の串たご焼き

アミノ(バクテン)の聖地でもある「つるや」のたご焼きは、ホリューミーで刺さっているのが特徴。香ばしいソースややつきになるお味です。

DATA
亶つるや ☎0223-22-2312 亶岩沼市中央2-5-11 産10時～16時 ※月・火曜 ※定休日以外でも休みになる場合があります。

6

「菊一商店」のほっけの天ぷら定食 800円

地元産のはっけを使ってふんわり揚げた天ぷらは、かみしめると貝のうまみが口いっぱいに広がる。1月中旬～5月下旬の期間限定メニューだ(年によって変動あり)。

DATA 0223-35-2922 西直理町荒浜字築港通り6-34(荒浜にぎわい回廊商店街) 昼10時～17時(店内食事は11時～14時) 毎月曜



5

「ベリーベリーラボ」の特製いちごピザ 950円

山元いちご農園に併設するカフェでは、いちごを使ったカレーやスイーツなどが味わえるが、異彩を放つのがこのピザ。イチゴの甘酸っぱさとチーズの塩味が意外とマッチしぜひお試しあれ。

DATA 0223-37-4356 山元町山元寺字福実60 山元いちご農園内 昼10時～17時 毎火曜



4

「五郎八(いろは)」の大福 108円

心弾む和菓子を各種取り揃え、看板商品の大福は、なんと20種類以上で、どれも1個108円、朝には作り立てのお団子も。

DATA 090-4042-8486 匿名取市開上東3-5-1(ゆりあげ港朝市) 営業6時～13時 毎日曜、祝日のみ営業



3

「河村商店」のポテトコロッケ 1個 65円

ラード100%で揚げサクリホクホクの甘みのあるコロッケは、多い日には1000個を売り切る大人気商品。かつては小学校の給食にも出されていたという、岩沼市民のソウルフードだ。

DATA 0223-22-2161 匿名岩沼市本町8-6 曜9時30分～18時30分 毎日曜



2

「ICHIBIKO 開上店」のいちごミルク 810円

宮城県産の「ミガイチゴ」を使ったいちごスイーツが盛り沢山! 美しいいちごにこだわったスイーツ専門店が話題の「いちごミルク」を召し上げ。

DATA 022-226-7405 匿名取市開上中央1-6(かわまちでらす開上) 営業10時～17時(土、日、祝は9時～) 毎不定休



1

「中華ハウス オオた」の五目アンカケヤキソバ 800円

ほんのり焼き目のついた麺に少し甘めのあんをたっぷり絡めて口に入れると、何とも優しくホッとさせる味わいだ。ボリューム満点だけど、スルスルと完食してしまえる一品。

DATA 0223-34-7377 匿名直理町豊原田沢字遠原24-6 営業11時～14時(スープがなくなり次第終了) 毎火曜



一品料理 à la carte

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

メインディッシュの前後にはさみたい、個性際立つ粒ぞろいのローカルグルメ。あげものから甘味までラインアップも豊富で、味はピカイチのものばかり。お店の方のおしゃべりも楽しみながら食べ歩こう。

美味いよ~!

まってるよ~!



12

相傳商店の「相傳の奈良漬」 680円~

文政4(1821)年創業という老舗の、伝統の一品。何度も漬け替えながら丁寧に漬け込む製法が、奈良漬に深い味わいと上品な香りをもたらす。ウリ、キュウリ、スイカ、ナスがある。

DATA 0223-22-5000 匿名岩沼市中央3-1-24 営業月～土曜 9時～19時(日曜は18時まで) 毎第1・3・5日曜

11

「梅羊羹本舗せとや」の一口ようかん「氷彩」 1個 98円 (箱入り12個 1,220円~)

創業70年以上を誇る老舗店。元々は瀬戸物を販売する「せとものや」というユニークな出自を持つ。名物である一口ようかんは梅、いちご、柚子などすべてフルーツ味とこちらも特徴的だ。

DATA 0223-34-1412 匿名直理町字中町10 曜9時～19時 毎元旦のみ

10

「あらま海苔直売所」の海苔 250円~

栄養価が豊富な荒浜の海で育った海苔。香り高く口に入れた瞬間に海苔の風味が口いっぱいに広がる。「焼海苔」「味海苔」「バラ干海苔」などで楽しめる。冬のみ扱う生海苔もオススメ。

DATA 0223-35-7330 匿名直理町荒浜字隈崎175-1 営業10時～14時 毎土・日曜のみ営業(祝日は除く)

9

「ドライブイン サザエ」のアジもつセット定食 1,050円~

フワフワと臭みのないモリがたっぷり入ったもつ素は濃厚みそ味。ご飯が進んでしまうがない。2枚のアジフライは揚げたてサクサクだ。さらに温泉卵や冷奴まで付いている。

DATA 0223-34-4620 匿名直理町吉田字南東上2-2 営業火・木・金曜 10時～17時45分、月・水・日曜10時～15時 毎土曜

8

「鳥の海ふれあい市場」の春菊ソフトクリーム 350円

直理町特産の春菊をパウダー加工し、ブレンドしたソフトクリーム。抹茶のような味わいでクセも気にならない。β-カロテン・食物繊維など栄養も一緒にとれるのがうれしい。

DATA 0223-35-2228 匿名直理町荒浜字築港通り6-22 営業9時～17時 毎年始のみ

7

「豊華」の元祖ゆりあげ水餃子 500円

豚の粗挽き肉とニラのシンプルな具を自家製のもっちり皮で包んだ、ゆでたての水餃子が5個。酢しょうゆをかけてキムチを好きなだけ摂ら。アツツをはおらう。

DATA 090-8929-6822 匿名取市開上東3-5-1(ゆりあげ港朝市) 営業6時～13時 毎日曜・祝日のみ営業



ひやすみ

Break

ゆっくりと味わいたい ころを満す4つの風景

積み重ねた時への想いをこめて

「うまいもん」が満載のみやぎ県南浜街道だけ、食事の合間にはぜひ、こちらのスポットにも足を運んでほしい。柱に抱かれた境内を渡る風や、今も復興への取り組みが進む海沿いで聴こえる潮騒は、巡る人の心いつまでも響く記憶になるはず。



無敵あらかたな 東北屈指の稲荷神社

1 竹駒神社

平安時代の創建といわれ、日本三稲荷の社に数えられる。人間の衣食住を司る兼務稲荷・食衣神・稲産霊神が祀られているため古くから信仰を集める。賑わが成就したらお札参りはきっかりと。

☎0223-22-2101 鹿沼市稲荷町1-1 [ご利益]五穀豊穡・商売繁盛

金運を上げてくれる 「金蛇様」

2 金蛇水神社

金運円満・商売繁盛のご利益がある神社。5月に開催される花まつりには牡丹・藤・ツツジが咲き誇る。御代参り「令利」記念事業により整備された[Sando Terrace]も魅力の1つ。

☎0223-22-2672 (社務所) 鹿沼市三色字水神7 [ご利益]金運円満・商売繁盛・厄除開運

東北における 熊野信仰の中心的存在

3 名取熊野三社

名取市に鎮座する熊野神社・熊野本宮社・熊野那智神社の総称。東北における熊野信仰の中心的存在にあって、今も三社巡りも行われており、全行程4時間16,000歩ほど。

(熊野神社) ☎なし 鹿沼市高野熊野堂字岩の上51 [ご利益]夫婦和合・家内安全 (熊野本宮社) ☎なし 鹿沼市高加熊野堂字五反田34 [ご利益]除災招福・健康長寿 (熊野那智神社) ☎なし 鹿沼市高館吉田字館山8 [ご利益]サッカーの必勝祈願・勝運・縁結

復興の地から 癒しを発信

4 いわぬまひつじ村

被災地で人・資源・過去の記憶・未来を「紡ぐ」ことを理念に、ひつじを過してさまざまな交流を生み出す癒しスポット。近くには復興の象徴である千年希望の丘がある。

☎080-4105-5538 鹿沼市押分須加原61 園10時～16時



「らーめん なんと家」のなんと家らーめん 塩 1,490円

炭火で香ばしく炙ったチャーシューのほか、ツルンとした吸殻のワンタン、味玉がのったぜひたいくち一杯。魚介インのまろやかな塩スープが「熟成ツルソコ麺」に絡む。

☎022-383-7610 鹿沼市増田字柳田395-1 園11時30分～15時、17時～22時。土・日曜、祝日は11時30分～22時(スープがなくなり次第終了) 休なし



「あへ屋舎堂」の天ぶらラーメン 780円

おそば屋さんが作る驚きの一杯。井の真ん中に豪快に盛り込まれパチパチ音を立てる揚げたてのエビ天が、カツオ節メインのあっさりスープ、優しい食感の自家製麺と上品に調和する。

☎0223-22-2671 鹿沼市中央1-5-9 園11時～15時 日曜 休 18時まで出前可



「麺舞 杉のや」の鯛だし醤油 820円

和食経験のある店主がマガイの煮干しを軸に魚介や鶏ガラなどを組み合わせて作るスープは、スッパリした口当たりながら実に滋味深い。+50円の「こってり」は青島入り。

☎非公開 鹿沼市田高字神明180-1 園9時30分～スープがなくなり次第終了(土・日曜、祝日は9時～) 煙火曜、他不定休あり

めん

Noodles

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

「麺屋 小十郎」のラーメン並盛 830円

食い込ん坊たちも大喜びな、ワイルド系がっつりラーメン。由緒あるガシガシ種と100%の濃厚スープは一度食べると病みつきに。ニンニク・サイアブはマシンミキサーでよし。

☎0223-24-6105 鹿沼市たけまき1-5-3 園(火～金曜)11時～14時30分、17時30分～20時。(土・日曜)11時～15時、17時30分～20時 (日曜・祝日)10時30分～15時 毎月曜 ※他月1回休み



「中華そば 八線」の海老香る塩A 900円

海老の香りが食欲を刺激する塩そばは、まるやかでありながら、しっかりとした旨みを感じさせるスープが特徴。見た目にも華やかで、SNS映えも間違いなし!

☎0223-24-6053 鹿沼市南長谷字中ノ崎13-2 園11時～14時10分L.O.。土・日曜、祝日は9時～14時10分L.O.(スープがなくなり次第終了) 休不定休



「中華そば いざし」のいざし中華そば 810円

魚介の香りが引き立つスープの決め手は、イワシの煮干しをいぶして作る香味油。低温調理でふんわりと仕上げたチャーシューやコンのある自家製麺にもこだわりが光る。

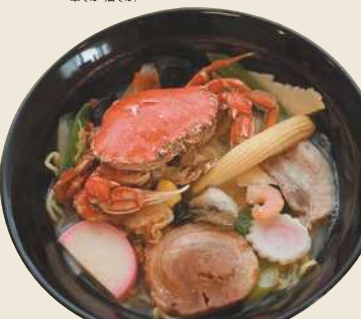
☎022-290-5370 鹿沼市上余田字千刈田548-1 園11時～15時、17時～21時(スープがなくなり次第終了。月曜は翌のみの営業) 煙火曜(祝日の場合は営業)



「つばね うまづら」の味玉入りつけ麺 990円

歯触りモチモチ、喉越しツルリな極太麺をグラグラと煮立った鶏ガラベースのつけ汁で、「味玉入り」は、フットロクのチャーシューが2枚と味玉入りで大満足。

鹿沼市末広2-10-22 園11時～14時30分、17時～20時30分(スープがなくなり次第終了。日曜は翌のみ営業) 毎月曜(火・金・土・日曜)つけ麺、水曜:超濃厚つけ麺、木曜:中華そば・油そば



「とんぼの店 児晴」の鳥の海ラーメン 1,210円

1日5食限定のスペシャルラーメン。カニを豪快にのせたそのビジュアルがインパクト抜群!タチやカキなどの海鮮やたっぷり盛り込んだ野菜と、ボリューム満点です。

☎0223-36-9909 鹿沼市東横147-7 園11時～15時(L.O.14時30分)、17時～21時(フ・L.O.20時、ド・L.O.20時30分) 毎月曜(月1回休不定休)