



蔵王町
Zao

梨

県内一の生産量を誇る蔵王町の梨。蔵王連峰の清涼な水と肥沃な大地という恵まれた環境で幸水、豊水、新高、長十郎などさまざまな品種が栽培されています。もぎたてでみずみずしい新鮮な味覚が楽しめます。

蔵王町観光案内所 ☎0224-34-2725



村田町
Murata

そらまめ製品

そらまめは、村田町の初夏の味、旬の香りを伝える野菜です。そらまめを使ったアイスクリームやうどん、米粉めん、菓子など産地ならではのオリジナル商品が数多くあります。道の駅村田では、そらまめ製品の購入ができるほか、その場で提供するレストラン「城山」もあります。

道の駅村田 ☎0224-83-5505



柴田町
Shibata

ぜいたく味噌ラーメン

ぜいたく味噌は、転作田に作付けされた大豆(ミヤギシロメ)と柴田産の米(ササニシキ、ひとめぼれ)を原料にして、地域婦人の手作りによる伝統を生かした減塩、無添加の自然食品です。そのこだわりの味噌と、地元の新鮮野菜を活かし誕生したのが「ぜいたく味噌ラーメン」です。コクのあるスープが絶妙の味わいです。

太陽の村・柴田町観光物産協会 ☎0224-56-3970



角田市
Kakuda

仙南シンケンファクトリー

本場ドイツ風地ビールが絶品で、中でも「スタウト(黒ビール)」は、国際ビール大賞2008で金賞を受賞した世界一のビールです。宮城県産の豚肉を用いたハム・ソーセージや地元産の新鮮な食材を使ったランチもお得で好評です。店内の売店には、地ビール、ハム・ソーセージの他角田産の野菜や仙南の地場産品があり、お土産に最適です。

仙南シンケンファクトリー ☎0224-61-1150



大河原町
Ogawara

もちぶた・どぶろく

「とんとんの丘もちぶた館」で販売している「和豚もちぶた」は、さっぱりした甘みがある脂身ときめ細かい柔らかさが特徴です。また、全国に輝いた仙南地域唯一のどぶろくもぜひご賞味ください。

とんとんの丘もちぶた館 ☎0224-51-5811

ヘルシーブームにぴったりの
えごまや温麺、減塩・無添加
のぜいたく味噌を、食べに
てくださいね。

AZ9ナビゲーター
長田 杏梨さん



白石市
Shiroishi

白石温麺

今から約400年前の江戸時代初期に、胃病の父を心配した息子が、旅の僧から作り方を教わったという麺。油を使わず、小麦粉と塩水だけで作られた麺は、胃腸にやさしく上品な味わい。領主片倉公も孝行息子の温かい思いやりの心を誉め、「温麺(うーめん)」と名づけました。

白石市商工観光課 ☎0224-22-1321



川崎町
Kawasaki

川崎そば

川崎は寒暖の差があり、香り高いソバができることで有名です。町内各飲食店で味わうことができます。

川崎町産業振興課 ☎0224-84-2111



えごま

丸森町で積極的に栽培されているえごまには、体脂肪を燃焼させるアルファ・リノレン酸という健康にいい成分が60%以上も含まれています。じゅうねん(えごま)から搾油したえごま油は、生のままドレッシングにしたり、パンに付けて、おいしく召し上がれます。

丸森町じゅうねん研究会 ☎0224-72-2446

丸森町
Marumori

国道113号沿いに4軒が
連なる「七ヶ宿そば街道」で、
七ヶ宿ならではの「そば」の
美味しさに出会ってみませ
んか。



七ヶ宿町
Shichikashuku

七ヶ宿そば街道

豊かな自然環境に囲まれた街道の町に誕生したのが「七ヶ宿そば街道」。「そば」は、当地の名産品として、古文書「奥羽観蹟聞老志」にも記録が残されています。古くから伝わる「そば」を、新たに各店が丹精込めて独自の味づくりに努めています。

七ヶ宿町観光協会 ☎0224-37-2177

Column AZ9コラム

七ヶ宿源流米カレー・源流米【七ヶ宿町】

特徴は水稲新品種、町内産のお米「やまのしずく」を使っていること。「やまのしずく」は平成20年全国米・食味コンクールにおいて、用途別部門「金賞」を受賞したお米です。カレーのとろみ付けに七ヶ宿産のそば粉が使用され、七ヶ宿独自のカレーに仕上がっています。具材には「旬の市 七ヶ宿」で集荷・販売される旬の野菜をふんだんに使っています。

旬の市七ヶ宿 ☎0224-38-1050

