

山ふところの宿 みやま

懐かしい田園風景の中にぼつんとたたずむ一軒宿。静けさとシンプルな空間が疲れを芯から癒してくれます。農作業と組合せる等、新しい湯治スタイルを館主が提案してくれます。

おすすめポイント
6月中頃から、近辺では蛍が舞います。初夏の夜散歩いかがですか?ご案内致します。



〒989-6711 大崎市鳴子温泉字要書91
0229-84-7641



▲食材は宿から半径数キロのところまで収穫したものばかり

元気に一言

鳴子は古くから湯治場として栄えてきた所。湯治とは温泉で心身をメンテナンスする事です。ぜひ長閑な時間を過ごしにおいて下さい。滋味溢れる野菜ごはんがごちそうです。

館主 板垣 幸寿

旅館大沼

100年以上の歴史ある湯治宿。6つの貸切風呂を含め8つの風呂は、源泉かけ流しの純重曹泉。適度に皮脂を落し保湿効果がある美肌の湯。地元食材と共に癒しを提供してくれます。

おすすめポイント
宿泊者専用露天風呂「母里の湯」。木々の新緑と野鳥のさえずりに包まれる贅沢なひとときを。



元気に一言

当館の自家源泉は動力を使わない自噴で、震災後も止まらず湧き続けました。地元や県内の方が温泉に入るだけで感動された表情に、古くから人々を癒し続ける温泉の力を再認識。

五代目 湯守 大沼 伸治

おかしときっさ たまごや

鳴子温泉駅近くのCafe。入口ドアを開けるとコーヒーの良い香りと、心地よい音楽が広がります。なんだかホッとします。宮本ご夫妻はいつだって旅人に優しいのです。

おすすめポイント
たまごや特製のスイーツ達。これにエクレアが加わってオールスターとなります。



〒989-6823 大崎市鳴子温泉湯元102-1
0229-83-3021
8:30~20:00 不定休



元気に一言

温泉でも、食べ物でも、本でも。その他なんでも。『こだわり』の話をしたいですね。コーヒーを飲みながら。お待ちしております。NO MUSIC, NO LIFE.

宮本タケシ、ユーコ

はんどめいどらいむ

上野タテニスコートの近くにたたく森の中の小さなカフェ。ハーブに囲まれた入口のドアを開けるとコーヒーのいい香りと、紙粘土アートの人形達が出迎えてくれます。

おすすめポイント
生豆から焙煎するブレンドは挽きたてでポリフェノールいっぱい。軽めで飲みやすいタイプ。



元気に一言

震災後来られた被災者のお客様が言われた『ひととき現実を忘れられた』という言葉が嬉しかった。まるで夢の中にいる様な静けさの中でゆっくり時間を過ごして下さい。

今野 貞子



〒989-6826 大崎市鳴子温泉古戸前160
0229-82-4508
10:00~17:00 第一日曜、毎週木曜

キッチン食堂 城山

珍しい『蒸し釜』で炊くごはんが絶品。作り手のお人柄の様なあたたかたかオリジナルメニューが並びボリュームも満点。裏メニューで焼そば、カレーも有り。お問い合わせを。

おすすめポイント
『カツオの定食』。写真は味噌焼。カツオは度々登場。煮たり揚げたり。どうぞお楽しみに。



〒989-6436 大崎市岩出山字二ノ横6
0229-72-0356 第一水曜、毎週日曜
11:30~19:00(ごはんが無くなり次第終了)



元気に一言

惣菜は季節のものを徹底して手作ります。『ムシガマで炊く御飯、食べてみてほしい』。(食材、料理法について色々教えていただきました。本当に楽しいお店です!記者)

佐々木 ひで(左) 好美

自家製酵母パン ひとつぶ堂

ひとつひとつ丁寧に焼かれた自家製酵母のパンは、店主のお人柄を表すかの様にあたたかでもっちり。なぜかいつも和んでしまう店全体が作品として表現されているかのようです。

おすすめポイント
豆乳バナナマフィン、クランベリー、チーズベッパー、隠れ固定ファンが多い3種です。



〒989-6436 大崎市岩出山字二ノ横169-1
0229-72-2662
10:30~18:00 火曜、金曜



元気に一言

子ども達が一番安くてオススメをくださいと求め、それを分け合って嬉しそうに食べている姿に感激しました。いつでも、いつまでも訪ねてもらえるような変らない店でありたい。

福原 亜矢子

むすびや

鳴子の米『ゆきむすび』を味わえるおにぎりSHOP。うるち米ともち米の中間の様なもっちりした食感と麹虫味噌漬、くるみ炊込み、生姜等、季節の素材との組合せが絶妙です。

おすすめポイント
『夏こびる』は7月位より始まります。おにぎり、薬味、温泉水、デザートがセットです。(写真は通常ランチ)



〒989-6711 大崎市鳴子温泉要書34
0229-84-7367 年末、年始、祝日
土、日曜11:30~14:30(L.O.14:00)



元気に一言

夏こびるは塩むすびに薬味(味噌漬け、ナス、きゅうり、茗荷をごま味噌であえたもの)をのせ、冷水をかけた冷汁の様なもの。暑い季節にピッタリ。是非お試し下さい。

北浦 ひろみ

ピックスター 鳴子味庵

地元食材を使う創作料理が評判の店。野菜ソムリエが吟味した野菜が並びメニューは彩り鮮やか。新商品トマトアイスはフルーツマト+ジャージー牛乳+薬塩で美味です。

おすすめポイント
『なるこりあんライス』。ひき肉が入った塩味ピピンパ風。スープ、手作り豆腐がセット。



〒989-6711 大崎市鳴子温泉要書38
0229-84-6688
12:00~14:30、18:00~23:00 火曜(ランチは火、水曜)



元気に一言

これからは夏野菜のシーズン、パプリカ等カラフルな野菜が増えてきます。きれいな色を見ると元気になります。ぜひたくさん召し上がって下さい!

大澤 まりこ(左) 英里子

ご馳走ダイニング 満てん

漢方牛と地元食材を使ったオリジナルメニューが評判。こだわりのインテリア、器が異空間な雰囲気。6月から魚貝類新メニューや復興イベントの予定あり(詳しくは要問合せ)。

おすすめポイント
石焼コースステーキ膳。ジューシーな漢方牛をステーキにしたお得なセットです。



〒987-2252 栗原市築館業師4-10-16
0228-22-0078 なし
11:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~23:00(L.O.22:30)



▲漢方牛石焼コースステーキ

元気に一言

復興というのはみんなが元の生活に戻ること。食事は生活の中でも大事な時間。美味しいものを食べて楽しい時間を過ごして下さい。店はそんな場でありたい。

代表取締役 佐藤 勝郎

ベーカリーハウス パレット 築館店

地元食材をふんだんに使った洋菓子&パンの名店。その美味しさ、種類の豊富さ、食材組合せのオリジナリティ、そしてスタッフのサービスが県内外から熱烈に支持されています。

おすすめポイント
『畑のスイーツゼリー』。夢風船トマト等地元食材を6種使用。程よい柔らかさと口どけが絶品です。



〒987-2216 栗原市築館伊豆4-7-15
0228-22-8010
9:00~19:00 不定休



元気に一言

震災後、店を開けた時、パンを求める行列ができてました。『パンが食べたい』という強い欲求を目の当たりにし、そんなお客様のお気持ちにこれからも応えたいと強く思っています。

店長 高橋 修三

地酒や 華の蔵

店内では「一ノ蔵」製品や銘菓、地産品当を販売し、軽食コーナーも併設しています。隣接する「酒ミュージアム」のイベントや企画展を楽しんだあとの買い物にも最適です。

おすすめポイント
一ノ蔵オリジナルグッズも販売。軽食コーナーでは、有機栽培コーヒーも楽しめます。



〒987-1304 大崎市松山千石字松山242-1 酒ミュージアム内
0229-55-2700 月曜(祝日の場合は翌日)
9:30~17:00(飲食は11:00~15:00)



▲「かしわ温ざる」に「仙台味噌おにぎり」付き 940円

元気に一言

人気NO.1は「かしわ温ざる」と「仙台味噌おにぎり」のセット。一ノ蔵農家で育てた香り高いそば粉を使用した地そばに、秘伝味噌のおにぎり、スタッフ手作りの漬物付きです。

デリシャスファームカフェ

『幻の種』と呼ばれる玉光デリシャス、それがデリシャスマト。土作りそして栽培から加工まで一貫して行っており、カフェでは料理とスイーツが楽しめます。

おすすめポイント
『露しずく』。半日かけてゆっくり絞りました。サラとした飲み口で添加物一切使用無し。



〒989-4102 大崎市鹿島台木間塚古館1
0229-56-3578 なし(〜7月)
直売所 9:00~17:00(日、水曜は〜15:00)、カフェ 10:30~15:00



▲カフェ自慢の2種類のジュース。飲み比べをオススメします!

元気に一言

毎日お客様の立場に立ち心を込めて商品作りをしています。パレットさんとのコラボ企画「トマトゼリー」等新商品も随時展開、カフェでは冷たいジュレがオススメです。

常務 今野 栄子

県北

みちのくの美味



GATI

目の前に一面水田が広がる『田んぼカフェ』。アンティークなインテリアと心地よいBGMが広がる店内で地元野菜等を使ったこだわりの料理をどうぞ。田園のリラックス。

おすすめポイント
『水出しアイスコーヒー』。約8時間かけて抽出。コクと香りをお楽しみください。



〒987-0704 登米市登米町日野渡内目320-1
0220-52-2152 月、火曜(6/1~)
11:30~18:00(L.O.17:30)※ランチ11:30~14:30



元気に一言

とにかくゆったりのんびりした時間を過ごしにおいて下さい。お子様連れでのご来店もOKです。

割烹 若鯨

鯨の評判はもちろん、地元食材の美味しさを発信する場作りにも熱心。震災3日後より店を開け、石巻では名物カレーで炊出しも行いました。懐の深い名店です。

おすすめポイント
『ローストビーフ丼』。正確な温度管理で調理した登米産牛は、旨味凝縮の美味しさ。



〒987-0511 登米市迫町佐沼字中江5-2-8
0220-22-5283
10:00~20:00 火曜



元気に一言

宮城の良質な食材を使い、衛生面に徹底した板場、調理室から美味しく安全なお料理をお出しする事を心掛け、皆様方よりご愛顧いただいております。

伊藤 裕之

地域料理の店 レストラン くんべる

伊達の純粋赤豚や伊豆沼ハムを始め、直売会会員が作った野菜等地元食材を使った料理を提供。地域料理とは地元の伝統料理+創作料理で、くんべるは「仲間」という意味です。

おすすめポイント
『赤豚と地元野菜の御膳』。赤豚100%ハンバーグ他。野菜もとても新鮮です。



〒989-4601 登米市迫町新田字前泊149-7
0220-28-3131 なし
11:00~22:00(L.O.21:30、ランチ11:00~14:00)



元気に一言

伊達の純粋赤豚は全頭検査(実際スタッフが全頭食べて検査)の上5段階にランク分けを徹底しています。やわらかくジューシーな美味しさを常に味わって頂くのがこだわりです。
企画室 佐藤 耕城(左から亀井、佐藤、料理長高橋)