



■くすり&カフェ Patio (ばていお)

地域住民が集う憩いの場
薬局に併設されたカフェスペース。コミュニケーションの場や健康ステーションとして、地域住民から親しまれている。ヨーグルトと野菜果実ジュースが付いた「ホットサンドセット」(500円)や「エビドリアセット」(600円)などの軽食も提供。



■住所／大崎市松山千石字松山293-1 ■電話／0229-55-5666
■営業時間／10:00～18:00 ■休／年末年始※臨時休業あり



■松山人車 (まつやまじんじゃ)

「幻の人車」と呼ばれる
松山地域の近代化産業遺産

大正11年(1922年)、松山町駅と町の中心部を結ぶために登場したのが「人車」。人力でレール上の車体を走らせ、町民の足となっていたが、昭和4年(1929年)バスの導入により、約6年間という短い歴史の幕を閉じた。4両あった車両のうち、復元された1両は『松山ふるさと歴史館』に展示されている。また複製された人車は『松山酒ミュージアム』前でも見ることができる。2009年には、松山人車軌道の復元・複製された両車両が近代化産業遺産として認定された。

■菓子舗 につた屋 (につたや)

独特の食感が楽しめる名物まんじゅう

創業50年の老舗和菓子店。一番人気は、外側の皮をカリッと歯ごたえよく仕上げた「揚げまんじゅう」(100円)。こし餡やずんだ、クルミつぶ餡など6種類の味に加え、新しく黒糖と味噌が登場!



■住所／大崎市松山千石字古代ヶ崎31-1 ■電話／0229-55-2531 ■営業時間／8:30～18:00 ■休／月曜

■松月堂 (しょうげつどう)

松山銘菓を守る老舗和菓子店

松山の伝統菓子「もすほ糖」(135円)を作り続ける和菓子店。もち米とシソと砂糖を混ぜて固めたお菓子は、やわらかい落雁のような味わい。昔ながらの製法を守り続けている、黒糖たっぷりの「がんづき」(105円)も人気。



■住所／大崎市松山千石字松山232-1 ■電話／0229-55-3113 ■営業時間／8:30～19:00 ■休／1月1日

■キーマカレーとチャイ なるせ堂 (なるせどう)

オリジナル調合のスパイスで元気に!

お店で調合したたっぷりのスパイスと、シンプルな具材、味付けでできたキーマカレーの専門店。単品メニューのほか、ピクルス、サラダ、ミニチャイが付く「キーマカレーセット」(800円～)もおすすめ。ルーのみテイクアウトもOK!



■住所／大崎市松山金谷字駅前東55-16 ■電話／0229-55-3550
■営業時間／11:30～15:00 ■休／日曜、祝日 ※臨時休業あり



■松山酒ミュージアム

(まつやまさけみゆーじあむ)

酒文化の歴史を深く学ぶ

館内には酒の歴史を分かりやすく説明したパネルや、貴重な道具、模型による酒造りの工程などを展示。

■住所／大崎市松山千石字松山242-1 ■電話／0229-55-2700 ■開館時間／9:30～17:00 (入館受付は16:30で終了。食事は11:00～14:30)
■休／月曜(祝日の場合は翌日)、12月31日～1月2日
■入館料／大人300円、小中高生150円(団体:大人250円・小中高生100円)※団体は20名以上
■HP／<http://www.ichinokura.co.jp>
※ふるさと歴史館との共通券大人400円、小中高生200円(団体:大人300円、小中高生100円)もあります。※団体は20名以上



■隣の「華の蔵」にも注目!

一ノ蔵農社で栽培されたそば粉を使用した地そばなど、食事を楽しむことができる。「酒ヶーキ」や「有機栽培コーヒー」もおすすめ。



■みやぎの地酒 酒蔵見学

(みやぎのじざけ さかぐらけんがく)

こだわりの酒づくりを間近で見学

酒造会社・一ノ蔵の本社蔵を見学。仕込みの時期には、職人が伝統の技と心で酒を仕込む姿を見ることができる。要予約。

■住所／大崎市松山千石字大樺14 ■予約・問合せ先／0229-55-3322(一ノ蔵本社蔵 管理課総務係) ■営業時間／9:30～15:00(土・日曜・祝日は10:00～15:00自由見学)※6月中旬～9月下旬は平日のみ ■見学料金／無料 ■HP／<http://www.ichinokura.co.jp/>

大崎市 エリアガイド

大崎市の
おすすめスポットを
エリアごとに
ご紹介!

松山 エリア

MATSUYAMA
AREA

かつては伊達家重臣茂庭家の城下町として栄えた土地。当時の姿を今に伝える町並みや、伝統文化、酒造りの文化などが残されている。