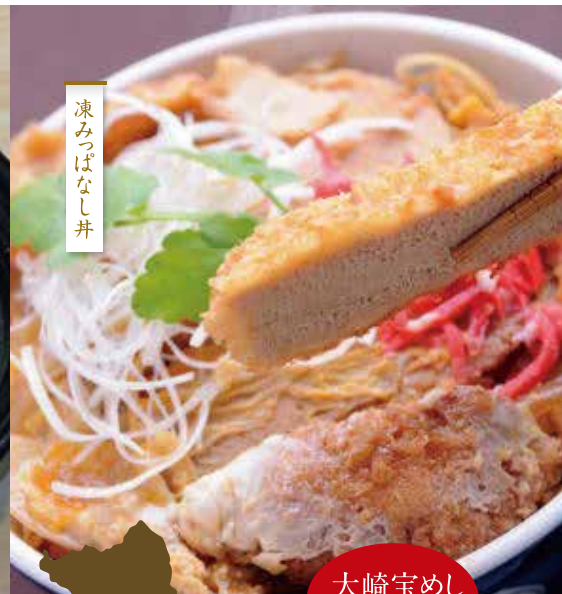




茂庭御膳



なる子ちゃんこ鍋



凍みっばなし井



デリ食トマト

大崎宝めし

さまざまなおいしい食材や特産品が溢れる大崎市では、観光の目玉として「大崎御膳プロジェクト」を進行中。果たしてその内容とは!?



大崎宝めしとは?

食材の宝庫である宝の都・大崎市で、昔から親しまれているメニューや食材を発掘。市内の飲食店等で提供したり、広く情報発信するなど、大崎市の観光の目玉として進めていくプロジェクト。「大崎宝めし」は「地域で親しまれてきた既存のメニューの発掘・磨き上げ」がコンセプト。平成25年2月に行われた発表会を皮切りに、市内各提供店舗で様々なメニューの提供を開始し、好評を博している。今後も大崎の「食」を堪能していただけるようメニューの発掘や提供店舗数を増やしていく予定。「大崎宝めし」から目が離せない!

凍みっばなし井

岩出山地区に伝わる伝統食材「凍みっばなし」に衣をつけて揚げ、卵でとじた新感覚でヘルシーな井ぶり。

提供店		
創作割烹 水月	凍みっばなし井、凍みっばなし柳川風御膳	☎0229-72-0127
ドライブイン宝殿	凍みっばなし井	☎0229-72-2355
日富見家	凍みっばなし柳川風御膳	☎0229-72-0023
勇喜食堂	凍みっばなし井	☎0229-72-4747
魚割烹 笹喜	凍みっばなし井、凍みっばなし柳川風定食	☎0229-78-2622
花山太右衛門商店 (ハイパス店)	凍みっばなし井	☎0229-72-2988
旅館ゆさ	凍みっばなし井、凍みっばなし柳川風定食	☎0229-84-7676

デリ食トマト

鹿島台地域の特産品「デリシャストマト」を使ったラーメンやお寿司、井ぶりなど。バラエティ豊かなメニューが揃う。

提供店		
桜下開花亭	鹿島台とまと巻、エビトマト寿司	☎0229-56-2140
れすとらん水車	チーズトマト井	☎0229-56-5766
デリシャスファーム ファームカフェ	トマトみそラーメン	☎0229-56-3578

茂庭御膳

松山に居城し、伊達家に代々使えた重臣・茂庭家十四代綱元が、伊達政宗の五男・卯松丸の元服式で後見人を務めた時に作られた料理をイメージ。松山の地場産品と発酵食品をいかし作られた料理が「茂庭御膳」。それぞれの店の持ち味と季節に応じて変わる料理の内容もお楽しみに。

提供店		
割烹 江戸川	和食風 茂庭御膳	☎0229-55-2028
華の蔵	蕎麦風 茂庭御膳	☎0229-55-2700

なる子ちゃんこ鍋

震災後、大相撲宮城野部屋の慰問交流の際に、避難してきていた沿岸部の方へ勇気と元気を与えてくれた特製ちゃんこ鍋。「大崎へ訪れた方へ提供しては?」という親方からの提案により、各旅館オリジナルの宮城野部屋直伝ちゃんこ鍋「なる子ちゃんこ鍋」が誕生!

提供店		
鳴子観光ホテル	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-83-2333
鳴子ホテル	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-83-2001
登良家旅館	味噌豚ちゃんこ鍋	☎0229-83-3131
義経ゆかりの湯 姥の湯	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-83-2314
ホテル亀屋	味噌豚ちゃんこ鍋	☎0229-83-2211
旅館弁天閣	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-83-2461
旅館ゆさ	どぶろくちゃんこ鍋	☎0229-84-7676
玉造荘	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-84-7330
東北イン古川駅前	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-21-1047

提供店		
食事処 魚英	塩バターちゃんこ鍋、味噌ちゃんこ鍋	☎0229-78-2655
しゃぶ亭ごまち	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-22-8626
おおさきまるごとキッチンカー	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-26-2838
楽味亭 大山	大崎とろろ塩ちゃんこ鍋	☎0229-22-2755
割烹 石亭	なる子ちゃんこ鍋	☎0229-24-0753
マルヒ食品	なる子ちゃんこ鍋 ※冷凍商品として販売。持ち帰りのみ。	☎0229-57-1330

※店舗により宿泊プランに含まれたり、事前予約が必要となる場合がございます。詳しくは各店舗にご確認の上ご来店下さい。