



■STUDIO どどいち(すたじおどどいち) f t

手作りならではのやさしい味わい

北海道でチーズ作りを学び、故郷に戻り工房をオープン。工房の一角で直販も行っている。チーズには、広大な牧場でストレスなく放牧された牛のミルクを使用。モツアレラ「あわゆき」(650円)やリコッタ「わたゆき」(500円)など、フレッシュなチーズのおいしさは格別。

- 住所 / 大崎市田尻大沢字百々48
- 電話 / 090-2881-4993
- 営業時間 / 13:00~18:00
- ※売切れ次第終了
- 休 / 不定休



■点心ファクトリー すすかけ f t

(てんしんふあくとりーすすかけ)

ジューッと旨みが広がる名物餃子

地産地消にこだわった新鮮食材たっぷりの食事を提供。名物「焼き餃子ランチ」(6個530円、10個750円)は、餃子をノーマル、ニンニク多めのスタミナ、小ネギ、ミックスから選べる。夏にはシソ味も登場。焼き餃子はテイクアウトもできるのでお土産に!

- 住所 / 大崎市田尻字町浦22
- 電話 / 0229-39-0030
- 営業時間 / 11:00~14:00 (物販9:00~17:00)
- 休 / 日曜
- HP / <http://www.suzukakenosato.jp/>



■駅前食堂 とみ田(とみた)

新たにオープンした駅前の食事処

麺類、カレー、とんかつなどの定食がメニューに並ぶ食堂が、JR田尻駅前にオープン。ランチタイムのおすすめは、唐揚げとエビフライ、ヒレカツがセットになったボリューム満点の「とみ田ランチ」(980円)。店内には個室もあり、ゆったりと食事を楽しむことができる。



- 住所 / 大崎市田尻沼部字地藏堂1-8
- 電話 / 0229-39-3210
- 営業時間 / 7:00~21:00 (ラストオーダー20:30)
- 休 / 火曜

■桜田屋敷(さくらだやしき)

里山にそっと佇む古民家 加護坊山のふもとにある、築200年を超える古民家。解体予定だったところを修復。現在はそば屋の出店や、陶芸展、美術展等の会場として利用されている。古民家特有の懐かしい雰囲気が、里山の風景に溶け込む様子は見事。そば屋が開いている時は見学も自由ができる。



- 住所 / 大崎市田尻大貴字桜田4
- 電話 / 0229-39-2161(門間)
- 休 / 日曜(電話にて要確認)



■田尻手作りハム(たじりてづくりはむ)

豚肉本来の旨みをじっくり味わう 塩や香辛料に漬け込み熟成させた宮城県産豚肉を、直火燻煙室でじっくりと焼き香りづけ。添加物を極力抑えた安心安全なハムやベーコンは、豚肉の旨みがしっかりと感ぜられる。肩ロースを自家製味噌で味付けた「とんとん漬け」(650円)は密かな人気商品。

- 住所 / 大崎市田尻中目字小谷地2
- 電話 / 0229-39-1073
- 営業時間 / 9:00~17:00(土曜9:00~15:00)
- 休 / 日曜、祝日

■市菊池屋(きくちや)

地域で愛される素朴な味

地元で親しまれてきたスーパーが作る自家製おはぎ。小ぶりなサイズと甘さを控えた家庭的な味が人気の秘密。売れ筋の「三色おはぎ(あんこ・ごま・ずんだ)」(330円)は、9~12月までの季節限定で販売。「あんこ」「ごま」の単品は通年販売(各300円)。電話で予約受付中!

- 住所 / 大崎市田尻字町40-2
- 電話 / 0229-39-0334
- 営業時間 / 9:00~20:00
- 休 / 無休



大崎市 エリアガイド



田尻 エリア

TAJIRI AREA

秋から冬にかけてマガンをはじめとする渡り鳥が飛来する「燕栗沼」や、春には2000本の桜が咲き誇る「加護坊山」など、豊かな自然環境が広がるエリア。