



**旅館ゆさ**

川渡温泉にある、家庭的なおもてなしと貸切露天風呂が好評の宿。鳴子温泉の澄んだ水と米麴、自家米で仕込んだどぶろくは絶品。みんなで名物「どぶろくちゃんこ」(要予約)を囲むのもおすすめ。

■住所 / 大崎市鳴子温泉 字新町下52-1  
■電話 / 0229-84-7676



**鳴子温泉ブルワリー**

鬼首産の自然乾燥米・ゆきむすびを使用した自家製どぶろくは、米の風味、甘酸っぱさが特徴。「鬼のどぶろく ゆきむすび」は「オニコウベスキー場」「あ・ら・伊達な道の駅」のほか、市内酒店等で販売。

■住所 / 大崎市鳴子温泉鬼首字元宮原23-89  
■電話 / 0229-86-2288

個性あふれる風味が特徴の地発泡酒「鳴子の風」にも注目!

**鳴子温泉でどぶろく**

「鳴子温泉郷ツーリズム特区」に認定され、「どぶろく」が作られている大崎市鳴子温泉地域。里山の文化「どぶろく」の独特の味を試してみよう!

**大崎おこめ物語**

様々な自然環境を背景に、その地域ならではのお米が生まれている大崎市。食べ比べを楽しむのもおすすめ!

**「ささ結」は米どころ大崎発の和食に合うお米**

ササニシキ、ひとめぼれといった全国に知られるブランド米を生んだのが、大崎市にある「古川農業試験場」。この試験場で新たに開発され、2015年秋にデビューしたのが、新ブランド米「ささ結(ささむすび)」だ。かつては「東の横綱」と称され、コシヒカリと並ぶ人気を誇ったササニシキのようにふっくらと柔らかいのが特徴で、口の中でほぐれ、冷めても固くなりくいいため、寿司をはじめとする和食、弁当にもぴったり。今後数年をかけて種を増やし、生産面積を増やしていくことから、広く普及



■問合せ先 / 0229-23-7090 大崎市農林振興課



**こちらもおすすめ! 自然共生三志米**  
自然や地域と共生する人々の志が生み出した3つのお米。

**鹿島台**  
シナイモツゴ郷の米  
シナイモツゴへの愛が良質な米を育む

**鳴子温泉**  
ゆきむすび  
絆が結んだ鳴子の米プロジェクト

**田尻**  
ふゆみずたんぼ米  
自然にも人にもやさしい無農薬米