

ねむの木 or きたはま	16分 15分	松倉	10分	醸室	24分	祥雲閣	徒歩すぐ	吉野作造 記念館	21分	JR 古川駅
--------------------	------------	----	-----	----	-----	-----	------	-------------	-----	-----------

カフェ飯が食べたいあなたは… ■ねむの木(ねむのき)

バラエティ豊かな洋食メニュー

パスタやオムライス、カレー、グラタン、ピラフなど、バラエティ豊かな洋食メニューが並ぶレストランカフェ。地元の野菜を使ったランチは特に女性に人気。

MAP P26

日替わりのパスタにサラダやスープがセットになった「Bランチ」(880円)はボリューム満点でおすすめです。

店主 高橋克司さん

■住所／大崎市古川駅前大通2-3-37
■電話／0229-22-6270
■営業時間／11:00～21:30ラストオーダー
■休／不定休

和食が食べたいあなたは… ■匠・和膳 きたはま(きたはま)

ゆったり味わう贅沢和ランチ

純和風の店内で、ゆったりと地場の味を楽しむことができます。ランチのおすすめは彩り豊かな前菜や自家製豆腐がセットになった「四季彩御膳」(2,000円)。

MAP P26

御膳の内容は週替わり。+1,000円でごはんを自慢のうな重に変更することもできますよ。

代表 笠原治善さん

■住所／大崎市古川中里1-10-8 ■電話／0229-22-0595
■営業時間／ランチ11:30～14:00(祝日を除く月～水曜限定、ラストオーダー13:30)、ディナー17:00～22:00(ラストオーダー21:30)
■休／日曜 ■HP／http://www.kitahama-jp.com/

お昼
ごはんはココで！

■祥雲閣(しょううんかく)

本格的な茶庭で優雅なひとときを



MAP P24

本格茶庭として、茶道をはじめとする伝統文化の普及活動の場となっている。格式ある別棟・龍華庵や、優雅な趣の庭園も備えている。希望に応じて抹茶(お菓子付き500円)もいただける。

■住所／大崎市古川福沼1-2-2
■電話／0229-24-3385
■開館時間／9:00～17:00
■休／月曜(休日の場合は翌日) ■入館料／無料

基本的には貸し館になっておりますが、一般の方も全館無料でご覧いただけます。お茶もごさいますので、お気軽にお立ち寄りください。

大崎市祥雲閣茶道連盟会長 中本宗芳さん

■吉野作造記念館

吉野博士の業績を学ぼう
(よしのだうぞうきねんかん)



MAP P24



古川が生んだ民主主義の先駆者、吉野作造の生涯と業績を分かりやすく紹介する記念館。さまざまな角度から彼の實像に迫ることができる。

■住所／大崎市古川福沼1-2-3
■電話／0229-23-7100
■開館時間／9:00～17:00(入館16:30まで)
■休／月曜(祝日の場合は翌日)
■入館料／一般310円、高校生210円、小・中学生100円
■HP／http://www.yoshinosakuzou.jp/

吉野の思想は近年再び見直されてきています。今日的な存在としての吉野作造を知っていただけたら幸いです。

作造くん



■みちのく古川 食の蔵 醸室(かむろ)

大崎市の中心から発信する、食の文化

江戸時代に建てられた酒蔵を改装した大小10棟ほどの蔵の中には、大崎市観光物産センター『DOZO』のほか、飲食店や雑貨屋など、個性豊かな店が並ぶ。『瑞川寺の山門』や『緒絶の歌碑』など、歴史を感じるスポットと合わせて楽しみたい。

■住所／大崎市古川七日町3-10
■電話／0229-21-1020 ■営業時間／店舗により異なる
■休／店舗により異なる ■HP／http://www.every-osaki.com/detail/index_127.html



MAP P24

■松倉(まつくら)

米どころ古川の名物せんべい

大崎市古川は、全国的にも有名な米「ササニシキ」や「ひとめぼれ」誕生の地。地元の米を使った個性豊かなせんべいは、おみやげにもぴったり。

9種類のあらとピーナッツなどをミックスした「パパ好み」のほか、「ずんだ煎餅」も人気です。

代表取締役 松倉善昭さん



■住所／大崎市古川前田町4-6 ■電話／0229-22-5144 ■営業時間／8:30～18:30
■休／元旦 ■HP／http://www.papagonomi.com/



MAP P24



START!

古川

たっぷり食べ歩きの旅

ランチにスイーツにお土産！
おいしい“食”にあふれた古川エリアで、食べ歩きを楽しもう。

名物がいっぱい
ですよ！

私がおすすめします！



おおさきFM
関口 幸さん

ボランティアガイドが古川の歴史やオスメをご案内します。
■申込窓口／0229-21-1020
(古川観光物産協会)