

松山 『華の蔵』の「まつやまそば」(680円)



MAP P27

一ノ蔵農産と鶴巣産のそば粉を使った、コシのあるのごし豊かな二八そばです。温かいつゆは、地元ジョウセン醤油に一ノ蔵純米酒を使用したかえしとカツオたっぷりのだし汁を使用。そこに地元の豆腐屋さんの油揚げをトッピングしました。まさに「松山」のそばをぜひご賞味ください。

スタッフ
みなさん

華の蔵(はなのくら)

■住所／大崎市松山千石字松山242-1 ■電話／0229-55-2700
■営業時間／9:30~17:00(食事は11:00~15:00)
■休／月曜(祝日の場合は翌日)

古川 『手打ちそば 千秋庵』の「かもせいそば」(1,100円)

やわらかい肉質と合鴨独特の濃厚なコクがやみつきになる、「いわて鴨」を使った鴨せいそばです。岩手県の中で放牧され、大切に育てられた鴨ならではの味が自慢! その時期で一番おいしいそば粉を使った二八そばとの相性も抜群です。



MAP P37

店主
千葉 和喜さん

手打ちそば 千秋庵(せんしゅうあん)

■住所／大崎市古川荒谷字新芋川143-3
■電話／0229-28-5133
■営業時間／10:30~15:00、17:30~19:00 ■休／不定休

コレもオススメ!	『もみじ野』の「岩魚天ぷらそば」(1,600円)	住所／大崎市岩出山字細峯50-166	電話／0229-72-4090
	『旬彩亭 秀』の「特製かま揚げそば」(1,360円)	住所／大崎市古川東町2-1	電話／0229-23-0071
	『本格手打そば せいじん庵』の「手打そば」(650円)	住所／大崎市岩出山字上野目字中川原52-35	電話／0229-72-4190
	『山菜きのご料理店「ちいくる」の「山菜きのそば」(600円)	住所／大崎市古川柏崎字大町193-2	電話／0229-26-3475
	『たかはし亭』の「鴨子焼おくずかけ」(980円)	住所／大崎市鴨子温泉字新屋敷121-1	電話／0229-83-4751
	『蕎麦酒房 吟昇』の「ミニ天井とそばのセット」(1,000円)	住所／大崎市古川江合寿町1-1-3	電話／0229-22-1350
	『味の名所 かに仁』の「手打生そば」(850円~)	住所／大崎市古川駅前大通1-3-35	電話／0229-23-0118
	『ふじや食堂』の「山菜おろしとろそば」(1,250円)	住所／大崎市鴨子温泉湯元110-2	電話／0229-83-2232
	『板そば 藤治郎』の「鴨つけ汁板そば」(1,000円)	住所／大崎市鴨子温泉字星沼6-1	電話／0229-87-2322
	『蕎麦庵』の「もりそば」(800円)	住所／大崎市鴨子温泉字沢110-9	電話／0229-84-5415
	『農家レストラン 蔵菜』の「そば」(1,000円)	住所／大崎市田尻大貫字遠田54	電話／0229-39-7548

うどん

鳴子温泉 『ゑがほ食堂』の「山菜きのうどん」(1,050円)



MAP P14

80年の歴史があるお店の中で、「山菜きのうどん」は一番の人気メニューです。天然のきのこ山菜がたっぷり入っているので食べごたえも十分! 寒い季節はもちろんですが、一年通して美味しくいただけます。

店主
大場 栄子さん

ゑがほ食堂(えがほしょくどう)

■住所／大崎市鴨子温泉字湯元2-4 ■電話／0229-83-3074
■営業時間／8:30~16:00、17:00~20:00 ■休／不定休

岩出山 『あんどうや』の「あんかけうどん」(650円)

夫婦で一つひとつ丁寧に作っている「あんかけうどん」です。うどんの上には、鶏肉、ワカメ、なると、ゆで玉子、ネギ、ノリ、カマボコなどの具材と、醤油ベースのあんがたっぷりかけてあります。アツアツをどうぞ!



MAP P22

店主
遠藤 三智さん

あんどうや(えんどうや)

■住所／大崎市岩出山字二ノ構117 ■電話／0229-72-0026
■営業時間／10:40~14:30 ■休／不定休

麺で繋がる大崎

旅先の昼食でつい選んでしまう麺類。
もちろん大崎にもオススメがいっぱい。
地元の人に愛されるラーメン、
そば、うどん、パスタを集めた大崎・麺ガイドはコレ!

ラーメン

古川 『沖縄そば』の「ソーキそば」(830円)



MAP P37

7年間暮らしていた、本場沖縄仕込みのソーキそばです。骨まで食べられるようにじっくり煮込んだソーキ肉は、口の中でとろけてしまうようなやわらかさ。カツオ風味のあっさりスープなので、お腹がいっぱいでも不思議と食べられます!



店主
大泉 孝夫さん

沖縄そば(おきなわそば)

■住所／大崎市古川荒谷字本町東90-1 ■電話／0229-28-2666
■営業時間／11:00~14:20、17:00~22:20(土・日曜、祝日11:00~22:20) ■休／水曜

三本木 『道の駅・三本木やまなみ』の「特製やまなみ味噌ラーメン」(700円)



MAP P27

最近人気急上昇中のラーメンです。人気の秘密は中太のストレート麺によく絡む秘伝の味噌スープと、麺の上にたっぷりのせられた三本木産の新鮮野菜! 付け合せのキムチをスープに混ぜると味に深みが加わり、より濃厚なラーメンになりますよ。



スタッフ
佐々木 かおりさん

道の駅・三本木やまなみ(みちのえき・さんぼんぎやまなみ)

■住所／大崎市三本木字大豆坂63-13 ■電話／0229-53-1333
■営業時間／9:00~18:00(17:30ラストオーダー) ■休／無休
■HP／http://www.sanbongi.jp/

コレもオススメ!	■「伊呂葉」の「得盛中華そば」(800円)	住所／大崎市古川七日町3-10醸室内	電話／0229-24-8230
	■「食堂はる」の「ラーメン」(500円)	住所／大崎市古川新田字上宿32-2	電話／0229-26-2307
	■「味噌蔵麵次郎」の「麵次郎野菜らーめん」(880円)	住所／大崎市古川米袋字水押4-1	電話／0229-23-9688
	■「濃厚白湯 今村屋」の「白湯味噌らーめん」(750円)	住所／大崎市古川旭5-3-1	電話／0229-25-9873
	■「きらく亭」の「こってりチャーシューメン」(900円)	住所／大崎市古川荒谷字本町東129-1	電話／0229-28-4858
	■「ドライブインおーとり」の「みそラーメン」(770円)	住所／大崎市鴨子温泉字黒崎118	電話／0229-84-7235
	■「らーめん大黒屋」の「こってり醤油ラーメン」(600円)	住所／大崎市岩出山下一栗字一本杉5-15	電話／0229-72-5808