

なる子ちゃんこ鍋

震災後、大相模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みては？」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		
湯の調 吟の庄	「滋養強壮 山芋団子ちゃんこ鍋」800円 ※宿泊料金に追加	☎0229-83-4355 ※要予約
四季の宿 ますや	「北羽前街道 湯けむりちゃんこ鍋」1,000円 ※宿泊料金に追加	☎0229-83-2213 ※要予約
鳴子観光ホテル	「山里ちゃんこ鍋」宿泊料金に含む ※夕食メニューで提供	☎0229-83-2333
鳴子ホテル	「塩バターちゃんこ鍋」1,050円 ※宿泊料金に追加	☎0229-83-2001 ※要予約
登良家旅館	「粟だんごちゃんこ鍋」宿泊料金に含む ※宿泊プランで提供	☎0229-83-3131
大正館	「大正館 親方ちゃんこ鍋」1泊2食付10,650円 ※夕食膳で提供	☎0229-83-2266
貸切露天風呂の宿 扇屋	「ヘルシー豆乳ちゃんこ鍋」宿泊料金に含む ※夕食膳で提供	☎0229-83-3205
鳴子湯乃里 幸雲閣	「生姜ちゃんこ鍋」800円 ※宿泊料金に追加	☎0229-83-2329 ※要予約
旅館弁天閣	「なる子ちゃんこ鍋」950円 ※宿泊料金に追加	☎0229-83-2461 ※要予約
旅館なんぶ屋	「豚塩バターちゃんこ鍋」700円 ※宿泊料金に追加	☎0229-83-3437 ※要予約
旅館ゆさ	「どぶろくちゃんこ鍋」840円 ※宿泊料金に追加	☎0229-84-7676 ※要予約、2名～
玉造荘	「なる子ちゃんこ鍋」宿泊料金に含む ※夕食膳で提供	☎0229-84-7330
民宿旅館 二宮荘	「カレー味ちゃんこ鍋・揚げ野菜のせ」700円 ※宿泊料金に追加	☎0229-83-3778 ※要予約
鳴子やすらぎ荘	「やすらぎ塩ちゃんこ鍋」1,000円 ※宿泊料金に追加	☎0229-87-2121 ※要予約
名湯秘湯うなぎ湯の宿 琢秀	「味噌ちゃんこ鍋・塩バターちゃんこ鍋・トマトちゃんこ鍋」宿泊料金に含む ※宿泊プランで提供	☎0229-87-2216

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」650円、「凍みっばなし柳川風御膳」1,260円	☎0229-72-0127※要予約
ドライブイン宝殿	「凍みっばなし井」680円	☎0229-72-2355※5名以上の場合要予約
日富見家	「凍みっばなし柳川風御膳」1,000円	☎0229-72-0023※要予約
あさひや	「凍みっばなし井」650円、「凍みっばなし柳川風定食」650円	☎0229-72-0025※10名以上要予約
勇喜食堂	「凍みっばなし井」630円	☎0229-72-4747※10名以上要予約
魚割烹笹喜	「凍みっばなし井」600円、「凍みっばなし柳川風定食」1,000円	☎0229-78-2622※凍みっばなし柳川風定食は要予約
あ・ら・伊達な道の駅	「凍みっばなし井」500円	☎0229-73-2236
花山太右衛門商店(ハイパス店)	「凍みっばなし井」500円	☎0229-72-2988
ドライブインおーとり	「凍みっばなし井」700円	☎0229-84-7817
よしのや食堂	「凍みっばなし井」650円	☎0229-83-3350
かりの食堂	「凍みっばなし井」700円	☎0229-83-3526※要予約
民宿旅館二宮荘	「凍みっばなし井」700円	☎0229-83-3778※要予約、1日10食限定
旅館ゆさ	「凍みっばなし井」680円、「凍みっばなし柳川風定食」800円	☎0229-84-7676※要予約
大新館	「凍みっばなし井」700円	☎0229-86-2822※1日10食限定、10名以上要予約

今後も新たなメニューを発掘予定。乞うご期待！

※店舗により、事前予約が必要となる場合がございます。ご確認の上ご来店ください。

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」950円 「エビトマト寿司」1,200円	☎0229-56-2140 ※要予約
れすとらん水車	「チーズトマト丼」700円	☎0229-56-5766
長者原サービスエリア 下り線レストラン	「デリシャストマトの洋風かつとじ」1,100円、 「デリシャストマトのミラネーゼ」900円	☎0229-28-3737
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」850円	☎0229-56-3578

OSAKI
CITY

大崎宝めし
プロジェクト進行中！

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「大崎宝御膳プロジェクト」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！

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出さ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」1,500円	☎0229-55-2028 ※要予約
華の蔵	「蕎麦風 茂庭御膳」1,300円	☎0229-55-2028 ※要予約
寿司ノ蔵	「寿司風 茂庭御膳」1,000円～1,300円	☎0229-55-2028 ※要予約