



発酵食品は  
ココで  
味わおう!

### ■ 糀カフェ TAWEMON (たうえもん)

発酵の魅力を伝える発酵メニュー専門カフェ

15代続く老舗まんぢう店が新たにオープンした発酵メニューが味わえるカフェ。地元の麴屋さんの味噌を使ったおにぎりや、天然酵母のパン、豆乳あま酒など、メニューに並ぶのはどれも発酵の技術が生かされたメニューばかり!



- 住所 / 大崎市岩出山下野目字長田17
- 電話 / 0229-72-2988
- 営業時間 / 10:30~17:00
- 休 / 第1・3月曜 ■http://www.hanayama-manjyuu.jp/

**日本酒に味噌・醤油!**  
**大崎は知る人ぞ知る「発酵の街」!**

近年、美肌や健康維持で注目を集める「発酵」。実はここ大崎では、自然と取り入れられてきた食文化の一つなのです。大崎地域は東北でも屈指の米どころであり、大豆の一大産地。そのため多くの酒蔵や味噌・醤油蔵が点在しています。また豊富な食材の保存性を高めるため、発酵食品が昔から自然と食卓に溶け込んでいた地域でもあります。特に、かつて伊達政宗公が居城した岩出山は発酵との関わりが強い地域。日本酒、味噌・醤油のほか、酒まんぢうなど昔から親しまれている銘菓にも発酵の力が生かされています。

焼きたてのパンの香りに誘われて…



あまりの人気に喫茶スペースを併設した新店舗をオープン。毎日約40種類のパンを製造、販売している。午後には売り切れになるパンも! 古代米と黒豆をパン生地に練りこんだヘルシーなパンがオススメ。

- 住所 / 大崎市岩出山字浦小路39-5
- 電話 / 0229-72-3936
- 営業時間 / 8:30~18:00
- 休 / 日・月曜

### ■ ばん工房 豆豆 (とと)

蔵元自らが作る酒器の数々



森民酒造店の蔵元夫妻が作った陶器を展示・販売。お酒をおいしく飲むための酒器を作り始めたのがきっかけで、今では酒器のほかに皿や猫の置物なども並ぶ。

- 住所 / 大崎市岩出山字上川原町15
- 電話 / 0229-72-1010
- 営業時間 / 8:00~17:00※要予約
- 休 / 水曜(祝日の場合営業)
- 料金 / 無料

酒造りがひと段落する夏場に楽しみながら製作しています。昔の生活用品を展示した「昭和レトロ館」も見学可(要予約)。

店主 森 民典さん

### ■ 森民酒造店 (もりたみしゅぞうてん)

貴重な鉄道資料がいっぱい!



岩出山駅の古い駅舎を利用した鉄道資料館。かつての陸羽東線が模型(Nゲージ)で再現されているほか、懐かしの駅備品などを展示。

- 住所 / 大崎市岩出山字東川原44-2
- 電話 / 0229-72-2612 (農産物直売所グリーンアップ)
- 開館時間 / 9:00~18:00(土曜、祝日~17:00)
- 休 / 日曜
- 入館料 / 無料

ロータリーにあるディーゼル機関車は、子供に人気なんですよ。

管理者 伊谷 哲郎さん

まだまだある  
おすすめスポット!

### 岩出山家庭ハム (いわでやまかいていはむ) 岩出山の手作りハムに注目!

25年前から手作りにこだわる「岩出山家庭ハム」。国産肉の旨みを引き出す特別な製法で、日本人の味覚に合わせたハム類を作り続けている。長時間スモークしたベーコンが有名だが、種類豊富なソーセージもオススメ! 『あ・ら・伊達な道の駅』や『グリーンアップ』でも購入できる。



- 住所 / 大崎市岩出山下野目字大下170-1
- 電話 / 0229-72-2917
- 営業時間 / 9:00~17:00
- 休 / 日曜

### おみやげをお忘れなく

<p><b>よっちゃんなんぼん</b> (220ml-630円、630ml-1,500円)</p> <p>農家から生まれた甘辛いタレ。ごはんやお鍋、麺類など何にでもびったり!</p> <p>グリーンアップ ■電話 / 0229-72-2612</p>	<p><b>凍り豆腐 (511円~)</b></p> <p>県内産大豆ミヤギシロメを使った、岩出山を代表する冬の味覚。</p> <p>あら・伊達な道の駅、他 ■電話 / 0229-73-2236</p>	<p><b>かりんとう (400g-392円)</b></p> <p>小麦粉と自家米粉を使ったかりんとうは、バリバリとした食感が人気。</p> <p>あら・伊達な道の駅、他 ■電話 / 0229-73-2236</p>
<p><b>しの竹細工</b></p> <p>竹の網目が美しい、岩出山の伝統的工芸品。実用性も◎。</p> <p>竹工芸館、他 ■電話 / 0229-73-1850</p>	<p><b>そばふりん (320円)</b></p> <p>地産地消にこだわった、甘き控えめのプリン。ほんのりそばの香りが広がる。</p> <p>榎多工房 ■電話 / 0229-72-0972</p>	<p><b>酒まんぢう (162円)</b></p> <p>「天下に絶対類品なし」と讃えられる和菓子。自家製の濁り酒を生地に加えている。</p> <p>花山太右衛門商店 ■電話 / 0229-72-1004</p>