

いちご



旬: 12月～6月初旬

Strawberry

宮城県でいちごといえば亙理町と山元町。いちご狩りはもちろん、ワインやスイーツなどの加工品も多数開発されている。

亙理町観光協会(商工観光課内) ☎0223-34-0513
山元町商工観光交流課 ☎0223-36-9837

Apple

亙理町、山元町のりんごは県内有効の生産量を誇る。「紅玉」や「ふじ」などの品種が栽培されており、りんご狩りを楽しめる農園も。

亙理町観光協会(商工観光課内) ☎0223-34-0513
山元町商工観光交流課 ☎0223-36-9837

実は、みやぎ県南浜街道

フルーツの王国でもあるのです!

フルーツ狩りで、新鮮な果物にかぶりつくもよし、加工した商品も続々と登場しているので、お土産にするもよし!

りんご



旬: 9月～12月頃

シャインマスカット



旬: 10月～11月頃

Muscat

糖度が高く、皮ごと食べられるシャインマスカットは、亙理町と山元町で生産が盛ん。なかなか市場に出回らない高級ぶどうどうぞ!

亙理町観光協会(商工観光課内) ☎0223-34-0513
山元町商工観光交流課 ☎0223-36-9837

旬: 6月～7月頃

北釜クイーン&クールボジャ



メロン

Melon

名取市・岩沼市でかつて生産されていた「幻のメロン」が復活。もともと栽培の少ない品種のため産直で見つけたら即GETしよう。

亙理町商工観光課 ☎022-724-7149
岩沼市商工観光課 ☎0223-22-1111



いちごをワインで

高級ブランド「ミガキイチゴ」100%使用のスパークリングワイン。いちご本来の芳醇で甘酸っぱい香りと、やや強い炭酸が、さっぱりと上品な味わいを演出。

GRA ☎0223-37-9634
※お買い求めは橋元商店へ
☎0223-37-0036 山元町山元寺字頭無161-1



ぶどうをジュースで

1本1本を手作りしているストレート果汁100%のジュース「マルタのきぶどう・白ぶどう」は、甘さや酸味など品種の違いがはっきりわかるほど。ぜひ飲み比べてみよう。

葡萄の杜まるた(田所食品) ☎0223-37-0439
山元町山元寺字高地7 ☎10時～16時
休土日祝、年末年始(ぶどう狩りシーズン9～10月は無休)



フルーツをアイスで

新鮮な牛乳と大切に育てた農産物を使用。いちごやキウイなどのサッパリ系や、まろやかな甘みのパンキーン、期間限定のクールボジャメロンなど種類は様々。

ジュエリートショップ ナチュリノ ☎022-397-8235 亙理町市飯野坂字南沖93-1
☎11時～18時(土日祝は10時～)
休木曜(祝日の場合は営業)



りんごをシードルで

山元町で採れたりんご「さんさつがる」と「紅玉」を使ったさわやかな口当たりのシードル。りんご本来の甘みと、丸かじりした時のような香りが炭酸に絶妙マッチ!

山元いちご農園(ペリーペリーラボ) ☎0223-37-4356 山元町山元寺字稲実60 ☎10時～17時 休火曜

もっと!もっと! / みやぎ県南浜街道のフルーツを楽しむ

そのまま食べてもおいしいフルーツたちが、アイスになったり、スイーツになったりジュースやお酒になったり。いろんな食べ方ができるのは、フルーツ王国のこのエリアならではの、もうワクワクが止まりません!



いちじくをタルトで

町内農家直送の完熟いちじくを贅沢に使ったタルトは、濃厚な味わいとさっぱりとした甘さがウリ。秋にしか味わえないこの味をぜひお試しあれ。

プチットジョア ☎0223-36-7605 山元町山元寺字畑中59-3 ☎10時～19時 休火曜

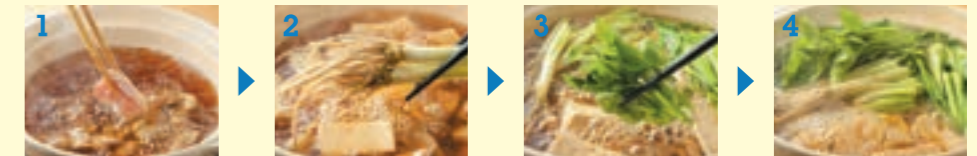
ご当地鍋の真髓ここに極まれり。このシャキシャキは至福の歯ごたえ。

江戸時代から栽培されている名取のせり。葉っぱも、茎も、根っこも、全部食べちゃうんです! 百聞は一見に如かず、お店へ急げ!



せり鍋

せり鍋の食べがた



せり鍋とは

名取産の「せり」を葉っぱ、茎、根っこまで豪快に丸ごと食す。部位によって変わる味と食感がクセになる。シャキシャキ感がたまりません!

1 出汁を煮立て、まずは鶏肉・豚肉(お店によって異なる)をIN。せりはまだですよ!

2 せりとのお会いは根っこから。お鍋に入れてさっと茹で、旨味を堪能しよう

3 次に葉っぱと茎をしゃぶしゃぶ感覚でいただきます。採れたてのシャキシャキを味わおう!

4 最後は豆腐や白菜、ネギや葱などお鍋の具を入れ、味わう。締めにはうどんやおじやオムスメ

せり鍋を食べられるお店はココ

熾蔵 ATALATA店 ☎022-796-4127 亙理町市杜せきのした5-31-1 ☎11時～15時、17時30分～22時 休不定休

漁亭浜や かまちでらす開上店 ☎022-398-5547 亙理町市開上中央1-6かまちでらす開上 ☎11時～14時30分、17時～21時(L.O.20時) 休木曜

神明そば屋 ☎022-797-0408 亙理町市田高字神明10 ☎11時～14時、17時～20時 休水曜

スズタケ ゆりあげ港朝市 ☎022-395-7211 亙理町市開上東3-5-1 ☎6時～13時 休月曜～土曜(日・祝営業)

サッポロビール 仙台ビール園 ☎022-384-9301 亙理町市手倉田八幡310-1 ☎11時30分～22時(L.O.21時) 休年末年始

梵天食堂 名取店 ☎022-382-7050 亙理町市手倉田字諏訪532-1 ラスティコート1F ☎11時30分～15時、17時30分～23時30分 休なし

居酒屋大将 ☎022-384-8902 亙理町市増田2-4-51 ☎17時～23時30分 休日曜・祝日

まだあるご当地グルメ!



笹かまぼこ

実は笹かまぼこは名取が発祥といわれている。明治23年に、「手のひらかまぼこ」として、世に送り出したのが始まり。現在も市内の店舗では手作りの味を伝えている。

DATA 佐々直名取店 ☎022-395-5155 亙理町市増田字柳田353-1 佐々直かまちでらす店 ☎022-385-3370 亙理町市開上中央1-6かまちでらす開上 さきま手作りかまぼこ工房 ☎022-384-8185 亙理町市増田3-10-13 さきまかまちでらす店 ☎022-784-1239 亙理町市開上中央1-6かまちでらす開上 馬上かまぼこ店 ☎0223-34-1258 亙理町市達磨鹿島字西鹿島62



岩沼とんちゃん

岩沼のソウルフードで、豚ホルモンをなんとジンギスカン鍋で焼いてタレ(お店によって醤油ダレ、味噌ダレがある)をつけて食べる。市内では8店舗で提供している。

DATA 亙理町市商工観光課 ☎0223-22-1111



岩沼いなり

お寿司屋さんたちが考案して始まった岩沼の新名物。ラインナップは5種類で中でも注目は、ラーメン屋が作った「チャーシューいなり」。じっくり時間をかけて煮込んだチャーシューがゴロゴロと入っており、酢飯とチャーシューのしょうゆ味がベストマッチ。イベント時のみの販売であるが、人気の商品である。 ※ナルトに顔のデコレーションがされていたらラッキー!(上記写真)

DATA 亙理町市商工観光課 ☎0223-22-1111 麺処よしだ家 ☎0223-24-3805