

県南

のグルメ

“城下町”白石で誕生した『白石温麺』や蕎麦の名店も多いエリア。地域の農産品を生かした郷土料理や、丸森の「ころ柿」、村田の「そらまめ」など風土が育んだ美味しさがいっぱい!



干し柿

耕野地区特産の蜂屋柿は、干し柿(ころ柿)に適している品種。秋になると、色鮮やかなころ柿が家々の軒下で風にゆれる光景が見られる。

☎0224-72-6663 (丸森町観光案内所「やまゆり館」)

角田産梅干し

角田産の梅干しは梅の実、シソ、塩だけでつくる自然食品。常温で保存がきく塩分で「しょっぱい」「すっぱい」が特徴。

☎0224-63-2120 (角田市商工観光課)



そば

県南は各地域で美しいそばが味わえる。川崎町は昼と夜の気温差が大きく、香り高いそばができることで知られる。収穫したそばの実を冬場に川に浸けておくことで甘みが増す「寒ざらしそば」も評判。



白石温麺

(しろいしうめん)

短い麺で、油を使わず小麦粉と塩水で作られるため、のどごしがよく、消化がよい。夏は冷たく、冬は温かく、様々な味と相性のよい麺だ。

☎0224-25-0124 (奥州白石温麺協同組合)



おくずかけ

野菜や豆腐、油揚げ、豆麩などをだし汁で煮込み、白石温麺を加えてとろみをつけた具だくさんの汁物。宮城県南部の郷土料理として親しまれている。

ゆずぼん酢しょうゆ

丸森町で栽培されている小ぶりで果汁の多いゆず「多田錦」とまるやかな鰯だしを使用したぼん酢しょうゆ。さまざまな料理に合い、ほんのりとしたゆずの香りを楽しめる。

☎0224-72-2350

(一般社団法人丸森町観光物産振興公社)



地ビール

JAみやぎ仙南シンケンファクトリーでは、インターナショナル・ビアカップ金賞 カテゴリーチャンピオンの『スタウト』をはじめとする、ドイツ伝統の製法でつくり上げられた地ビールが楽しめる。

☎0224-61-1150

(JAみやぎ仙南シンケンファクトリー)



そらまめ

村田の特産品であるそらまめ。みずみずしく、大粒のそらまめが6月に収穫される。加工品も多く開発されている。

☎0224-83-5505

(道の駅村田物産交流センター)

チーズ料理

蔵王酪農センターで作られた乳製品は、酪農センターの敷地内にあるレストランで味わうことができる。

(写真協力:蔵王酪農センター)
☎0224-34-3311





こけしグッズ

遠刈田伝統こけしは、遠刈田温泉を中心に発達。宮城県には他に作並系、弥治郎系、鳴子系がある。

☎0224-34-2385 (みやぎ蔵王こけし館)



宇宙食

スペースタワー・コスモハウスでは宇宙パン、スペースカレー、角田産米100%の「夢★宇宙米おにぎり」などを販売している。

☎0224-63-5839 (角田市スペースタワー・コスモハウス)



飴菓子

霜ばしら、晒よし飴などの名称で知られる繊細な飴菓子は、大河原町の老舗菓子舗が発祥。冬期限定の製造・販売。

☎0224-53-2659 (大河原町商工観光課)



蔵王山麓で生産されたチーズなどの乳製品は種類も豊富で手土産の定番！
角田宇宙センターの宇宙食はレア度高し！



スウェーデントーチ

蔵王町の職人が手掛けるヤマザクラの木を使用した焚き火用グッズ。安定した炎からほのかに桜の甘い香りが漂うのが特徴。食材を焼いてスモーキーフレーバーを楽しむもよし、炎を見ながら癒されるのもよし。ワンランク上のアウトドア体験が手軽に楽しめる。

<https://woodstock-outdoor.jp> (株式会社ワールドライブ)



陶芸作品

猫碑が80基以上ある丸森。猫をモチーフにした陶芸作品が数多くある。猫の花入れは、小さなお花を入れて楽しむことができる他、オブジェとして部屋に飾っても素敵な作品だ。

☎0224-51-8057 (ギャラリーショップ草月)



乳製品

蔵王酪農センターでは牛乳、チーズ、バターなどの乳製品を生産。全国ブランドとして有名な「蔵王チーズ」は、おみやげとしても人気だ。

☎0224-34-3311 (蔵王酪農センター)
(写真協力:蔵王酪農センター)