

食文化体験

三陸エリア

- ① 気仙沼市魚市場……………P58
- ② 株式会社ミヤカン 本社工場
- ③ 気仙沼ほてい株式会社
- ④ 蒲鉾本舗 高政 万石の里
- ⑤ 白謙蒲鉾店
- ⑥ 石巻市水産物地方卸売市場
- ⑦ 一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

県北エリア

- ⑧ みちのくミルク株式会社本社工場
- ⑨ 農家レストラン蔵楽……………P59

- ⑩ 株式会社 一ノ蔵
- ⑪ 伊豆沼農産
- ⑫ 菜園レストラン「野の風」
- ⑬ みーと工房 とんたろう

- ⑭ 木の屋石巻水産 美里町工場 直売所

- ⑮ 松島蒲鉾本舗 総本店

- ⑯ 松島蒲鉾本舗 総本店2F

「松かま工房」

- ⑰ 阿部蒲鉾店 松島寺町店……………P60

- ⑱ 塩釜水産物仲卸市場

- ⑲ 地方卸売市場 塩竈市魚市場

- ⑳ 海鮮せんべい塩竈株式会社

- ㉑ 武田の笹かまぼこ 本社工場

- ㉒ 松島蒲鉾本舗 多賀城工場

- ㉓ ニッカウヰスキー 仙台工場

宮城峡蒸溜所

- ㉔ 仙台市中央卸売市場 本場

- ㉕ 鐘崎総本店 笹かま館……………P61

- ㉖ キリンビール仙台工場

- ㉗ 笹かまの郷 馬上かまぼこ店

本社・工場

- ㉘ 蔵王ハートランド

(蔵王酪農センター)

- ㉙ コカ・コーラ ボトラーズ

ジャパン株式会社 蔵王工場

- ㉚ 松田製粉

県南エリア

宮城県は「食材王国・みやぎ」を全国に発信しています。豊かな耕土になびく稲穂の実り。世界三大漁場の恩恵を受け、県内の漁港に水揚げされる豊富な種類の魚たち。牡蠣や海苔などの養殖も盛んです。さらに、笹かまぼこや味噌・醤油、純米酒と、伝統を守る職人たちが、宮城県の食文化を支えています。

※各施設のご紹介は概要のみにとどめています。体験時間・予約の有無・料金・団体割引などの詳細は事前にご確認ください。



1 気仙沼市魚市場

お問い合わせ
ください
30~60分

電話 0226-22-7119

<https://kesennuma-uoichiba.jp/>

全国屈指の水産都市気仙沼。カツオ、サンマ、サメ類は全国屈指の水揚げを誇ります。2階には国内最大級の見学デッキが設けられており、カツオ等の水揚げや入札といった、活気ある市場の作業風景を見学できます。また、市場内には大迫力の映像や本物の漁具や機器類の展示により水産業の魅力を学び、遊び、体験できる「水産情報等発信施設」があります。



■期間／通年 ■時間／6:30~17:00
■料金／無料(観光ガイドを利用する場合は有料)
■休み／不定休 ■住所／気仙沼市魚市場前8-25

2 株式会社ミヤカン 本社工場

1~30人
30~60分

電話 0226-22-1500

<http://miyacan.co.jp>

気仙沼や三陸各地で水揚げされたまぐろ・さんま・さば・いわしなどの新鮮な魚や地元の食材を活かした「こだわりの味」の水産缶詰やレトルトパウチ製品を製造しています。震災で全壊しましたが、平成27年4月に新工場を再建、明るくクリーンな環境で製造されている缶詰の製造工程を窓越しに見学して頂いたり、映像でご覧頂いたりすることが出来ます。直売所も併設しておりお買い物も出来ます。



■期間／通年(要予約) ■時間／9:00~16:00 ■料金／無料
■休み／土(不定休)・日・祝・年末年始・お盆
■住所／気仙沼市本浜町2-102-1

3 気仙沼ほてい株式会社

最大20人
30~60分

電話 022-265-8722

(みやぎ教育旅行等コーディネート支援センター)

当社は、昭和59年4月に地域密着型製品製造を目的に設立しました。東日本大震災では全施設が被害を受け一時操業停止を余儀なくされましたが、当地で事業を継続したいとの思いと各方面からのご支援で平成27年10月に操業を本格スタートしました。気仙沼港の水産資源の良さを活かし、「食の安全安心への対応」「環境への配慮」等を強化し、地域社会と共存共栄を目指し生産工程をご覧いただける見学専用通路を設置しております。



■期間／通年 ■時間／10:00~15:00 ■料金／無料
■休み／土・日・祝 ■住所／気仙沼市本浜町1-43-1

4 蒲鉾本舗 高政 万石の里

10~40人
30~60分

電話 0225-53-5411

<http://www.takamasa.net/>

工場見学では、工場内を窓越しから見る事ができ、蒲鉾の歴史や魚から蒲鉾ができるまでの製造工程が学べます。工場に隣接しているお店では、子供から大人まで楽しめる、あつあつの「笹かまぼこ」手焼き体験ができます。ご自宅では味わえない、工場ならではの美味しさです。



■期間／1~11月 ■時間／8:30~17:00(工場見学は9:00~15:00)
■料金／無料(笹かま手焼き体験200円) ■休み／不定休
■住所／女川町蒲宿浜字浜田21番地

5 白謙蒲鉾店

2~45人
40分

電話 0225-95-2845

<https://www.shiraken.co.jp/>

白謙は、石巻市の門脇工場で見学を実施しています。職人の技と最新設備の融合でお客様が求める味の半歩先を見据え、毎日食べたいかまぼこを目指しています。窓越しからは、かまぼこの製造工程を見学。また、できたてのかまぼこを召し上がっていただけます！



※見学の際は、お問い合わせください
■期間／1~11月 ■時間／9:00~16:00
■料金／無料 ■休み／不定休 ■住所／石巻市明神南11-5

6 石巻市水産物地方卸売市場

1~100人
お問い合わせください
15~60分
お問い合わせください

電話 0225-96-1021

全長876mの閉鎖型荷捌場が平成27年9月1日に供用開始になりました。見学者ホール・見学者通路は自由に見学することが出来ます。なお、見学者ホールには、タッチパネルを設置しており高度衛生管理型市場の説明や市場に係る映像等を見ることが出来ます。また、見学者通路からは、荷捌場内を見学することが可能です。※職員の案内(説明)が必要な場合は要問合せ



■期間／通年 ■時間／6:00~17:00
■料金／無料 ■休み／日・祝・年末年始
■住所／石巻市魚町2丁目14番地

7 一般社団法人
くりはらツーリズムネットワーク6~50人
お問い合わせください
60~180分
お問い合わせください

電話 090-4889-5310

<https://ktnpr.com/>

栗原に伝わる調理法や食材を使った「地元食」の体験ができます。がんづき、コンニャク、花寿司、そば粉のシフォンケーキ、ピザなど、多様な食のプログラムを用意しています。ほかに、民泊や農作業、薪割り、自然体験、ハイキング、古道散策、ミニ畳づくりなどの体験の受入も可能です。栗原の豊かな自然と農村で育まれた文化を体験してください。



■期間／通年 ■時間／見学内容に応じて1~3時間
■料金／お問い合わせください ■休み／土・日・祝
■住所／栗原市若柳上畑岡敷45

8 みちのくミルク株式会社
本社工場1~20人
60分

電話 0229-72-2011

<https://www.michinoku-milk.com/工場見学/>

工場周辺の山間地域では酪農が盛んです。その良質な生乳からおいしい牛乳を製造しています。また牛乳の他にも、ヨーグルトやゼリー、プリンも製造しています。工場見学では、牛乳・デザートの製造工程の見学やその他製造に関する映像をご覧いただけます。また工場で製造した牛乳を試飲していただけます。



■期間／通年(要予約) ■時間／10:00~ ■料金／無料
■休み／月・土・日・祝・年末年始
■住所／大崎市岩出山下野目字八幡前60-1

9 農家レストラン蔵楽

4~25人
90~120分

電話 0229-39-7548

築110年の板蔵を改修してレストランにしています。稲作・野菜・養豚・ハム加工などを中心とした専業農家なので農業体験はもちろん、そば打ち体験、ソーセージ作り体験の他、食育環境学習もできます。自家産の食材をベースに、様々な農作業体験も可能です。※完全予約制



■期間／通年 ■時間／10:00~17:00 ■料金／体験により異なります
■休み／お問い合わせください ■住所／大崎市田尻大貫字遠田54

10 株式会社 一ノ蔵

1~40人
60分

電話 0229-55-3322

<https://www.ichinokura.co.jp>

豊かな自然環境に恵まれ、良質な地下水の湧く大崎市松山に建つ本社蔵では、自然と伝統を大切に、手造りにこだわった酒造りの工程を見学できます。また、酒造りに必要な良質なお米を確保するため、地元の方々と協力し、環境や農地を守る「環境保全型農業」にも取り組んでいます。



■期間／通年(要予約) ■時間／9:30~16:00(入場は15:00まで)
■料金／無料 ■休み／日・祝 ■住所／大崎市松山千石字大榎14番地
※土曜日の見学は10人以上の団体のお客様に限りご予約を承ります
※5月中旬~9月下旬はお酒の仕込みを行っていないため、土曜日の見学もお休みをいただきます

11 伊豆沼農産

5~40人
お問い合わせください
60~120分
お問い合わせください

電話 0220-28-2986

<http://www.izunuma.co.jp/>

ラムサール条約登録湿地・伊豆沼の畔で「農業を食業に変える」を原点に地域ならではの産業の創造に挑み続けています。体験内容は、加工工場や直売所・レストランの見学、ウインナーや郷土料理などの手づくり教室、農作業体験や野鳥観察のプログラムを提供しています(手づくりウインナーはオンラインでの体験も可能)。



■期間／通年 ■時間／9:00~18:00
■料金／1人2,200円~ ■休み／不定休
■住所／登米市迫町新田字前沼149-7

12 菜園レストラン「野の風」

10~20人
90~120分

電話 0229-59-1250

菜園レストラン近くの圃場(ほじょう)などで収穫体験を行い、その素材を菜園レストランで調理し味わうことができます。田植え、稲刈りの場合は地元食材を利用した料理を提供しています。



●田植え・稲刈り、大豆収穫、しそ巻き体験、餅加工体験、野菜摘み取りなど

■期間／内容によって異なる ■時間／11:00~14:00
■料金／2,300円~ ■休み／水・年末年始
■住所／美里町練牛14-20

13 みーと工房 とんたろう

1~50人
90~120分

電話 0229-58-0092

<http://www.misato-f.co.jp/>

ソーセージの原料である豚肉や、食料として命を提供する家畜である豚を含め、ソーセージについて、子供たちでもわかりやすく、楽しく紹介します。皆でワイワイ体験学習でできて、自分たちで作ったソーセージを食べる楽しさは、また格別です(内容:生地を練る・腸に詰める・茹でる・食べる)。



■期間／通年 ■時間／9:00~17:00(受付/月~金)
■料金／500円、及び1回につき講師料10,000円(要予約) ■休み／お問い合わせください
■住所／美里町木間塚字高田33 美里町環境改善センター(出張可※要交通費)

14 木の屋石巻水産 美里町工場 直売所

10~40人
40~80分

電話 0229-87-5593

<https://www.kinoya.co.jp>

2013年4月、東日本大震災で壊滅的な被害を受けた石巻市水産加工会社「木の屋石巻水産」の新工場が美里町に完成しました。日本でも珍しい、食品缶詰の製造工程を見学できる工場、楽しみながら缶詰作りの仕組みを学ぶことができます。工場見学のほか、震災復興の軌跡DVD放映では、瓦礫に埋まった缶詰を通して支援の輪が広がり、再建へと向かった復活の歩みを伝えます。また、タイム缶詰作り体験(オリジナル缶詰作り)や缶詰の試食、鯨大和煮缶詰など看板商品がそろった直売所では、お得な買い物を楽しむことができます。



■期間／通年 ■時間／10:00~16:00 ■料金／工場見学:無料
タイム缶詰作り体験:1人800円(缶詰1缶お土産付き)
■休み／月・お盆・年末年始 ■住所／美里町二郷字南八丁2-2

15 松島蒲鉾本舗 総本店

1~50人
お問い合わせください
5~30分

電話 022-354-4016

<http://www.matsukama.jp/shop/souhonten.html>

芭蕉にも詠まれた日本三景のひとつ松島で、海の恵みを活かした美味しい蒲鉾を製造・販売しています。「ジャンボ笹かま」が目印の松かまで「笹かまぼこ手作り体験」はいかがでしょう?ふっくら焼きあがった味は格別、旅の思い出に「ジャンボ笹かま」と記念撮影もどうぞ。



■期間／通年 ■時間／9:30~17:00(12~3月 9:30~16:30)
■料金／300円(1本) ■休み／無休
■住所／松島町松島字町内120

16 松島蒲鉾本舗 総本店2F「松かま工房」 魚のすり身から作る笹かまぼこ手作り体験

~24人
約40分

電話 022-354-4016

<http://www.matsukama.jp>

~魚のすり身から作る笹かまぼこ手作り体験~
魚の匂い、すり身の触感を感じながら、具材を自由自在にトッピング。世界に一つ、オリジナル笹かまぼこ作りで思い出に残る体験を。
~魚のすり身で作るかまぼこdeたこ焼き~
見た目は、たこ焼き、食べるとかまぼこの新感覚たこ焼き作り!もちり食感のたこ焼き風かまぼこは、ここでしか味わえないおいしさです。



■期間／通年(要予約) ■時間／受付時間10:30~15:00(12~3月は14:30まで)※時間応相談
■料金／笹かまぼこ手作り体験:1人700円(小学生以下は大人同伴) かまぼこdeたこ焼き:1人900円(小学生以下は大人同伴) ■休み／月~金(応相談) ■住所／松島町松島字町内120

17 阿部蒲鉾店 松島寺町店

1~20人
10~20分

電話 022-353-4277

<http://www.abekama.co.jp/>

仙台名産・笹かまぼこの名付け親、阿部蒲鉾店。看板商品「阿部の笹かまぼこ」は、魚の旨みがしっかりする本物の味です。松島寺町店では、笹かまぼこを自分で焼いて、そのおいさを味わえるコーナーもあります。自分で焼いたアツアツ焼き立ての笹かまぼこは格別のおいしさです(要予約)。

■期間/通年 ■時間/9:00~18:00

■料金/手焼き笹かまぼこ体験 1枚300円 ■休み/無休

■住所/松島町松島字町内58



18 塩釜水産物仲卸市場

1~160人
30分

電話 022-362-5518

<http://www.nakaoroshi.or.jp/>

売り場4,950㎡・店舗数78店の中には鮮魚介類はもとより、塩干加工品・凍魚・冷凍食品・珍味などすべて取り揃えています。市場は早朝6時から開店し、活気に溢れています。塩釜漁港に水揚げされた鮮魚、加工品等は県内で消費される他、大消費地である東京などの全国に出荷されています。

■期間/通年 ■時間/8:00~13:00 ■料金/無料

■休み/水・年始(1/1~1/4)、不定休有り

■住所/塩竈市新浜町1-20-74



19 地方卸売市場 塩竈市魚市場

1~50人
30分

電話 022-364-6151

<https://www.city.shiogama.miyagi.jp/soshiki/15/2411.html>

塩竈市魚市場は日本有数の生鮮マグロの水揚げを誇る市場であり、マグロ延縄船によるメバチマグロの水揚げが盛んです。せりは水揚げのある日の朝8時(7~9月は7時半)から実施され、その様子を2階から見学することができます。また、魚市場や塩竈の水産業を体験できる展示スペースが整備されています。

■期間/通年 ■時間/7:00~17:00 ■料金/無料

■休み/水・年末年始(12/29~1/3)

■住所/塩竈市新浜町1-13-1



20 海鮮せんべい塩竈株式会社

工場見学
1回~40人
10分

電話 022-363-5030

<https://www.ebisen.com/>

〈海鮮せんべい作りの工程見学〉

原料づくりの工程は、パネルでの見学になりますが、安心で安全な美味しい海鮮せんべい作りの工程がわかる工場ラインの見学ができます。又、海鮮手焼き工房ではオリジナルの商品海鮮塩竈焼き、いかの姿焼きなどの工程も見学できます。海鮮せんべい塩竈の工場では、1日に約10万枚のおせんべいを焼いています。

■期間/通年 ■時間/9:00~17:00 ■料金/無料

■休み/工場休業日(土・日・お盆・年末年始) ※お問い合わせください

■住所/塩竈市新浜町3-30-30



21 武田の笹かまぼこ 本社工場

1~250人
30~60分

電話 022-366-3355

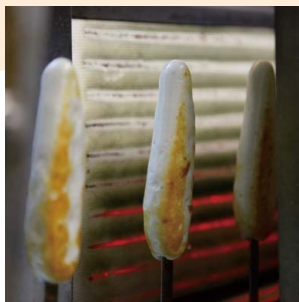
<https://www.takesasa.com/>

ガラス越しに笹かまぼこ作りの工程が見られる工場見学を通じて、笹かまぼこについて学ぶことができます。また、お土産売り場では、笹かまぼこ直売の他に牛たん、銘菓、地酒、干物、海藻類など、名産品があります。

■期間/通年 ■時間/10:00~15:00

■料金/無料(笹かま焼き660円、ミニ笹かまセットお土産付き)

■休み/年末年始(12/31~1/3) ■住所/塩竈市港町二丁目15-31



22 松島蒲鉾本舗 多賀城工場

~40人
約30分

電話 022-355-9471

<http://www.matsukama.jp>

もともとは塩竈に工場がありましたが東日本大震災で被災し、2016年6月に多賀城へ移転しました。工場では、見る(工場見学)、知る(蒲鉾作りの秘密が分かる)、食べる(笹かま手焼き体験・揚げたてが食べられる)、買うのお楽しみがいろいろあります。※笹かま手焼き体験は土曜・日曜・祝日に実施、所要時間は10分です

■期間/通年 ■時間/9:30~17:00(時間相談可) ■料金/笹かま手

焼き体験:1本300円 ■休み/1/1 ■住所/多賀城市八幡一本柳3-5

※案内人つきの工場見学は事前にご予約ください

23 ニッカウキスキー 仙台工場
宮城峡蒸溜所1~20人
70分

電話 022-395-2865

<https://www.nikka.com/miyagikyoo/>

緑豊かな広い敷地は、まるで英国にきたような景色を思わせます。宮城峡蒸溜所では、世界的なブランドにもなっているニッカウキスキーの製造工程を見学します。30分ごとにガイドが案内。見学終了後には、ウイスキーやソフトドリンクなどの無料試飲が待っています。

■期間/通年 ■時間/9:00~11:30、12:30~14:30 ショップ9:15~16:15

(最終入場16:00) ■料金/無料 ■休み/12/24~1/7他 ※詳細はHPをご確認ください

■住所/仙台市青葉区ニッカ1番地 ※10人以上は電話・FAXにて要予約



24 仙台市中央卸売市場 本場

10~40人
20~30分

電話 022-232-8111

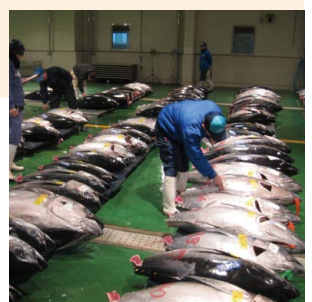
<https://www.city.sendai.jp/chuo-kanri/kurashi/shizen/nogyo/nosanbutsu/roshiuri/index.html>

卸売業者が全国各地や世界各地から野菜や果物、魚貝類などを市場に集め、仲卸業者や売買参加者にせり売りや相対売りで販売。仲卸業者が卸売業者から買い取った品物を売買参加者や買出人に販売するといった「卸売市場」の流通のしくみを学びます。

■期間/通年 ■時間/原則9:00~(せりの見学は要相談) ■料金/無料

■休み/日・祝・毎月2~4回程度の水曜日・年末年始 ■住所/仙台市若林区卸町4-3-1

※繁忙期により見学をお断りする場合がありますので事前に電話にてご相談ください



25 かね ざき 鐘崎総本店 笹かま館

笹かま作り体験
~36人
笹かま作り体験
45分

電話 022-238-7170

<https://www.kanezaki.co.jp/>

スタッフの丁寧な指導を受けながら笹かまぼこの知識を学ぶ「笹かま作り体験教室」。また「七夕飾り体験教室」では、仙台七夕まつりの文化や歴史などの説明を聞きながら、和紙を使った七夕飾りの製作にチャレンジ。※工場見学や各種体験の際は、お問い合わせください

■期間／通年（不定休有） ■時間／[七夕飾り体験（60分）]1回目11:30～、2回目14:00～、[笹かま作り体験（45分）]1回目10:30～、2回目12:00～、3回目13:30～、4回目15:00～、5回目16:30～ ■料金／入館無料、[笹かま作り体験]1,000円、[七夕飾り体験]1,500円 ■住所／仙台市若林区鶴代町6-65



26 キリンビール仙台工場

1~100人
見学・質疑
60分

電話 022-254-2992

<https://www.kirin.co.jp/experience/factory/sendai>

醸造工場では、ビールの原料に触れたりビールのもととなる麦汁の試飲などの体験をまじえながら、ビールができるまでの工程を見学後、パッケージング工場で、ビールを缶に詰める工程を見学します。見学終了後には清涼飲料のお土産もあります。※状況により見学内容を変更する場合があります、事前にお問い合わせください

■期間／通年 ■時間／10:00～14:50 ■料金／20歳未満・引率の先生は無料（一般は20歳以上500円） ■休み／月曜日（祝休日の場合は翌日）・年末年始、設備点検日 ■住所／仙台市宮城野区港2丁目2-1



27 笹かまの郷 馬上かまぼこ店 本社・工場

1~50人
20分

電話 0223-34-1258 (代表)

<http://www.bajo-kamaboko.co.jp/>

ガラスの向こうに広がるのは、笹かまぼこ生産ライン。「へえ、かまぼこってこうして出来るんだ!」目の前で焼くあがる工程を見た後は、出来たての笹かまぼこの試食もできます。職人が一枚一枚手焼きで焼き上げる「炭火焼」のコーナーも必見です。見学の後は2階の「笹かまギャラリー」で、かまぼこの歴史や逸話が学習できます。※見学の際は、お問い合わせください

■期間／9~10月 ■時間／9:00~11:00 ■料金／無料 ■休み／工場休、不定休 ■住所／亘理町逢隈鹿島字西鹿島62 ■時間、休みにつきましては、お問い合わせください



28 蔵王ハートランド (蔵王酪農センター)

2~100人
30分~

電話 0224-34-3311

<https://www.zao-cheese.or.jp/>

蔵王連峰の麓にある高原の牧場です。牧場内には、ヒツジやヤギがおり、ふれあうことができます（ふれあいは現在休止中）。また、チーズ作り、バター作り、アイスクリーム作りの乳製品の製造体験やソーセージ作りの体験もできます（要予約）。自家製のソフトクリームや蔵王チーズをたっぷり使ったピザなどの軽食も人気です。

■期間／4~11月（12~3月は冬期休業） ■時間／9:30~17:00 ■料金／770円~（体験料金） ■休み／無休 ■住所／蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4



29 コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社 蔵王工場

2人~
映画上映/見学コース
60分

<https://www.ccbji.co.jp/plant/>

工場見学では、「コカ・コーラ」の誕生秘話や歴史、環境や地域との取り組みを分かりやすく紹介。また、ツアーガイドの案内で迫力ある製造ラインを見学しながら楽しく学ぶことができます。タブレットを利用した「コカ・コーラ検定」やレトロかわいいフォトブースも人気です。

※見学の際は、お問い合わせください

■期間／通年（一部の祝日も見学可能） ■時間／①10:00~②13:00~③15:00~ ■料金／無料 ■休み／土・日、工場休業日 ■住所／蔵王町宮字南川添1-1 ■お問合せ・見学の予約／9:30~17:00 月~金・祝日（工場休業日除く）※前日までWEBで要予約



30 松田製粉

10~50人
30分

電話 0224-25-5121

<http://www.matsuda-seifun.co.jp/>

水車小屋が目印の工場です。400年の昔に親孝行の心から生まれた白石温麺の由来や製造工程などについて、実際に動く生産ラインを見ながら学ぶことができます。見学資料も配付しているので、より理解しやすい工場見学となっています。地場産品として歴史ある白石温麺を身近に感じることができます。

■期間／通年 ■時間／9:00~14:00 ■料金／無料 ■休み／土・日・祝 ■住所／白石市福岡蔵本字樋ノ口16-1



みやぎの名産



画像提供：
（公財）仙台観光国際協会