# ♥県南の

自然豊かな蔵王連峰の麓で、牧場の新鮮素材を使ったチーズ料理や、歴史ある城下町白石で育まれた 白石温麺を堪能。地ビールやそらまめ、素朴な干し柿や梅干しも食べ逃せない。

## 白石温麺

約400年の歴史をもち、片倉小十郎が命名したといわれ る。短い細麺で、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。

☎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。

チーズ料理

となって提供される。 (写真協力:蔵王酪農センター **☎**0224-34-3311)

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 あるレストランでチーズなどの料理



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、4~6種類のビールが楽しめる。 ☎0224-61-1150 (JAみやぎ仙南シンケ

ンファクトリー)



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 浸けておくことで風味が増す「寒ざら しそば」も評判。









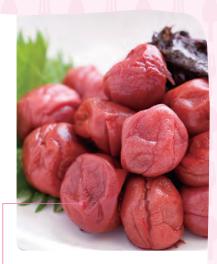






122 県南のグルメ

WG20G\_000.indd 122 2020/03/16 13:46



### 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。

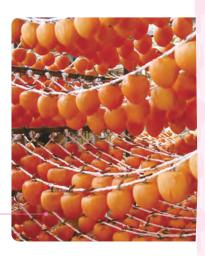
☎0224-63-2120 (角田市商工観光課)



#### 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)



#### ころ柿

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」)





# 真田幸村グッズ

真田幸村の次男・大八ゆかりの 地とされる蔵王町。それにちな み、さまざまな真田幸村グッズ が登場している。

☎0224-33-2215 (蔵王町農 林観光課)

県南のおみやげ 123