

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

県南は各地域で美味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風味が増す「寒ざらしそば」も評判。



白石温麺

(しろしろうめん)

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。

丸森タンゴ

丸森町のブランド米「いざ初陣」を副原料に、京丹後市等のブルワリーで醸造したクラフトビール。丸森のアイコン猫神さまがモチーフとなったキュートなラベルが目印。

☎0224-51-8804 (株式会社GM7)



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・ピ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)



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チーズなどの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





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)



鈴菓子

霜ばしら、晒よし飴などの名称で知られる繊細な鈴菓子は、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)



ミツロウラップ

丸森町産のミツロウで作られた、洗って繰り返し使える食品ラップ。使い古した後は埋めると土に還るので環境に優しい。

<https://www.mamemugi-m.com>
(マムギモリノナカ)



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！丸森のミツロウラップは環境に優しいと地域の特産に。角田宇宙センターの宇宙食はレア度高し！

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、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)



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)

