

# 栗駒山麓のめぐみ



栗駒山麓ジオパーク特産商品



## 栗駒山麓のめぐみについて



栗駒山麓ジオパーク特産商品「栗駒山麓のめぐみ」では、「おいしさの理由」を大切に、栗駒山麓と栗駒山麓ジオパークの魅力を広めていきたいと考えています。栗駒山麓ジオパークの郷土料理や伝統料理をはじめ、料理や菓子、飲み物、お酒、レシピには、おいしさの理由があるのではないのでしょうか。

栗駒山麓ジオパークの郷土料理や伝統料理は、たくさんの自然災害と向き合い、知恵をあわせ、工夫を繰り返してきた先人たちの営みによってつくりあげられました。それには、おいしい農産物や魚介類、山菜が使われ、栗駒山麓の地質や地形、気象条件がおいしさの理由になっているかもしれません。また、東西南北にのび、時には栗駒山も越えた街道による人の移動によって生まれた文化も関わっています。

わたしたちの考える「おいしさの理由」を、栗駒山麓ジオパークのテーマ「自然災害との共生と豊穡の大地の物語」と関わる「物語」にして、先人たちと自然とがつくりあげてきた、大地のめぐみである地域の食材を活用し、市内外の人に、さまざまな体験と楽しみを提供していこうとするものです。

## 栗駒山麓ジオパークについて

ジオパークとは、「テーマと物語を持った自然の中の大きな公園」で、栗駒山麓ジオパークのテーマは、「自然災害との共生と豊穡の大地の物語」です。

自然災害は、栗駒山麓ジオパークを特徴づける荒砥沢地すべりや、多数の山地災害。それらが発生させた、平成20年(2008年)岩手・宮城内陸地震。その後の東日本大震災。そして、何度も発生してきた河川の氾濫をはじめ、栗駒山から吹く西風や、やませがもたらす冷涼な気候もあります。

たくさんの自然災害と向かい合い、知恵をあわせ、工夫を繰り返してきた先人たちの営みが、栗駒山麓ジオパークに豊かさと多様な文化を育んできました。

栗駒山を源頭とする3本の迫川流域には、美しい田園が広がり、富農の象徴ともいえる長屋門が多く建てられ、強い風から家屋を守るイグネ(屋敷林)が並ぶ、豊かな景観が広がっています。

私たちが暮らす栗駒山麓ジオパークは、自然災害と自然災害を生み出している地球の活動、その地球の活動が生み出した豊穡の大地と、豊穡の大地に文化や営みを創りあげてきた人の共生の物語がテーマなのです。

## 栗駒山麓ジオパーク推進協議会

【お問合せ先】栗駒山麓ジオパーク推進協議会(宮城県栗原市ジオパーク推進室)  
〒989-5171 宮城県栗原市金成沢辺町沖200番地(金成庁舎1階)  
TEL: 0228-24-8836 FAX: 24-8810  
E-mail: geopark@kuriharacity.jp  
URL: <http://www.kuriharacity.jp/index.cfm/9,0,132.html>  
Facebookページ: <https://www.facebook.com/geo.kurikoma>



## 栗駒山麓のめぐみMAP

### 菓子・飲料・おみやげ

- 1 栗駒の里パン工房 “おふくろさん”
- 2 ワタナベ食品
- 3 みえこの部屋
- 4 もちっ小屋でん
- 5 欧風菓子&石窯パン工房 パレット

### 食事処

- 1 ハイルザーム栗駒
- 2 新湯温泉 くりこま荘
- 3 花山温泉 温湯山荘
- 4 金成温泉 金成延年閣
- 5 食事処 だるま屋
- 6 道の駅 路田里はなやま 自然薯の館
- 7 もぎたてフルーツ工房 土里夢
- 8 湖畔のみせ 旬彩
- 9 エポカ21 B&Jキッチン
- 10 アロマゲート
- 11 会席料理 丸勝
- 12 寿司幸

凡例	
	4 国道番号
	15 県道番号
	◎ 市役所
	○ 総合支所・支所

菓子・飲料・おみやげ ※価格はすべて税込です。

栗駒の里パン工房 “おふくろさん”



地図番号1 栗原市栗駒沼倉上田3-50  
お問合せ/090-7799-1975  
営業時間/11:30~15:00  
営業日/月・水・金・第2日曜・第3日曜  
(店舗営業期間5~11月)

※注文は前日までに連絡  
営業日は滝ノ原の入口に旗を立てています。  
お越しの際はご連絡ください。

米粉パン 140円~  
米粉ピザ 800円  
米粉めん 袋 120円

栗駒地域の山の中、溶岩を浸食してできた  
渓谷に広がる田んぼのお米を、もちっとした  
新食感のパン・ピザ・めんに仕上げました!

ワタナベ食品



地図番号2 栗原市栗駒稲屋敷大島西側14  
お問合せ/0228-23-2108  
(JA 栗っこ 営農部 販売促進課)  
※市内Aコープにて販売しております。  
商品製造元/0228-45-1235

栗駒漬 432円

きゅうりの指定産地である栗原市のものを  
使用し、規格外のきゅうりに新たな価値を  
生み出した栗駒漬。開発から50年以上地  
域に愛されている栗駒漬には、栗原の歴史  
と自ら新しい味を開発することに情熱を燃  
やした想いがこもっています。

みえこの部屋



地図番号3 栗原市若柳字川南南町22  
お問合せ/090-7069-5507  
営業時間/11:00~16:00  
営業日/木曜日  
※購入希望の方は、あらかじめお問合せください。

天使の輪 1,576円

栗駒山のふもとに広がるトチノキから採蜜  
したはちみつのがさが「ふわっ」と広がる  
米粉パームクーヘン。食感を楽しむために  
あえて成型していません。みえこさんは幼  
いころからお祝い事といえばパームクーヘ  
ンだったそう!

もちっ小屋でん



地図番号4 栗原市一迫真坂字本町2  
お問合せ/0228-52-2602  
営業時間/7:00~17:00  
定休日/水曜日

- ① 栗原米づくり 心こもち 1個 124円~
- ② 栗原米づくり もち愛ス 3切入 324円~ (写真はもち弁当926円)
- ③ 米ていら 1切 150円/1本 792円
- ④ ねじり穂んによ 5個入 1,000円
- ⑤ チヨ米 4枚入 280円/10枚入 700円
- ⑥ お米まんじゅう 1個 150円/6個入 1,000円
- ⑦ お米のがんづき 1個 165円/5個入 880円

今では簡単に口にできてしまう米や餅にまつわる歴史や地域文化を大切に伝え続  
けるもちっ小屋でん。栗原の大地のめぐみ代表格ともいえる米や餅を使い、地域  
の伝統食や幅広い年齢層で楽しめるお菓子として開発し、さまざまな形で栗原の  
米や餅を楽しむことができます。

欧風菓子&石窯パン工房  
パレット



地図番号5 栗原市築館伊豆4-7-15  
お問合せ/0228-22-8010  
営業時間/9:00~19:00  
定休日/不定休

畑のいちご 4個入 500円  
畑のずんだ 4個入 500円

志波姫で育てられた上品な香りが特徴のい  
ちご、一迫で育てられた朝摘み採れたて  
新鮮な枝豆を使用したミルクまんじゅう。  
こだわりの餡とじっくり生地を焼くハーモ  
ニーをお楽しみください。

食事処 ※価格はすべて税込です。

ハイルザーム栗駒  
レストラン栗駒



地図番号1 栗原市栗駒沼倉耕英東50-1  
お問合せ/0228-43-4100  
営業時間/11:30~14:00 (L.O.13:30)  
定休日/年中無休

くりこま高原カレー 1,100円  
背後にそびえる栗駒山の土石や水は、イワ  
ナを育てる沢をつくり、季節の野菜を育て  
る土壌に変わり、カレーとなって皆様に満  
足を提供します。

新湯温泉 くりこま荘



地図番号2 栗原市栗駒沼倉耕英東95-2  
お問合せ/0228-46-2036  
食事処営業時間/11:00~14:00 (L.O.13:30)  
定休日/不定休

くりこま荘の岩魚丼 1,200円  
(前日までに要予約)  
栗駒山から注ぐ清流で育てられた岩魚のお  
いしさが凝縮された一杯です。クセのない、  
ふわっとした食感の岩魚を楽しんで。食後  
はぜひ源泉かけ流しの秘湯に。

花山温泉 温湯山荘  
味処「四季亭」



地図番号3 栗原市花山字本沢温湯15-1  
お問合せ/0228-56-2040  
営業時間/11:30~14:00 (L.O.13:30)  
定休日/年中無休

岩魚の味噌田楽焼 690円  
花山産養殖岩魚を遠火でじっくりと時間をか  
けて素焼きし、温湯山荘と隣接する史跡、仙台  
藩花山村寒湯番所跡にあやかった特製味噌「木  
の芽仙台味噌」を塗り、こんがり黄金色の「岩  
魚の味噌田楽焼」に焼き上げました。塩焼きと  
は違う、香ばしい風味をお楽しみください。

金成温泉 金成延年閣



地図番号4 栗原市金成三沢32  
お問合せ/0228-42-1121  
食事処営業時間/12:00~14:00  
18:00~20:00  
定休日/年中無休

延年ラーメン 720円  
金成に伝わる「炭焼き藤太」の黄金伝説をイメージした「金粉」が、  
この地域でよく食べられてきた「もち」を、「もち」のおいしさが  
引き立つよう、鶏ガラと煮干してとったスープのしょうゆラーメ  
ンと合わせました。伝説と歴史をこめた延年ラーメンを食べ、  
この地域の長い歴史に思いをはせてみてはいかがでしょうか。

食事処 だるま屋



地図番号5 栗原市鶯沢南郷北沢50-10  
お問合せ/0228-55-2606  
営業時間/11:00~18:30  
定休日/不定休  
※1週間前までにご予約下さい。

栗駒山麓の四季彩めぐり弁当 1,500円  
栗駒山と迫三川がつくった肥沃な大地に、  
先人の知恵や工夫を織り交ぜてつくりあげ  
た食材を、栗原に生きる男の料理人としての  
技術の一つの弁当にまとめあげました。

道の駅 路田里はなやま  
自然薯の館



地図番号6 栗原市花山字本沢北ノ前112-1  
お問合せ/0228-56-2265  
営業時間/9:30~18:00 (12~2月17:00まで)  
(L.O. 閉店1時間前)  
定休日/年末年始 (12月28日~1月2日)

かけ初めセット 1,600円  
揚げとろ 600円  
火山のめぐみがもたらした、味と香に優れた自然薯をいかに  
すりおろしたとろろ汁とタマスを使った、歴史ある郷土食「かけ  
初めセット」、下味をつけたとろろ汁を季節の野菜とあわせて揚げ  
た知恵の逸品「揚げとろ」は、地域で長く食べられてきた地めぐみ  
そのもので、どちらも味は間違いなしです。ぜひご賞味ください。

もぎたてフルーツ工房  
土里夢



地図番号7 栗原市一迫片子沢上権平20-2  
お問合せ/0228-24-8377  
営業時間/10:00~18:00  
定休日/水・木曜日 (5~10月)  
月~金曜日 (11~12月下旬・3月下旬~4月)  
※店舗営業期間は3月下旬~12月下旬まで。

里山のめぐみシリーズ  
・ガズミシャーベット (10月~)  
・ナツハゼシャーベット (10月~)  
・干し柿シャーベット (4月~) 各 300円  
一迫の里山で採れたナツハゼ、ガズミ、そして、そ  
こで採れる渋柿の干し柿を、シャーベットに仕上げました。

湖畔のみせ 旬彩



地図番号8 栗原市花山字本沢合道46-5  
お問合せ/0228-24-8301  
営業時間/11:00~14:00  
定休日/月曜日 (祝日の際は営業)  
※2018年4月12日から年間を通して営業します。

揚げこん 5本 (11月~冬期間) 300円  
イワナの押し鮓 1,500円  
(イワナの押し鮓は2人前より、2日前までにご予約ください)  
大根百餅の精神と鬼首火山が育てた大根を使った、ホックリ  
ジュシーなフライと、溪流と似た環境を活かして育てたイワ  
ナと地場野菜の特製酢飯の風味豊かな押し鮓は、どちらも新し  
いメニュー。栗駒山麓の新しい魅力をぜひご賞味ください。

エポカ21  
B&J キッチン



地図番号9 栗原市志波姫新熊谷279-2 5階レストラン  
お問合せ/0228-23-0021  
営業時間/11:00~14:30 (L.O.14:00)  
17:00~21:00 (L.O.20:30)  
定休日/年中無休 (但し12月31日は除く)

くりはら産 彩り野菜 de はっとグラタン 800円  
※ディナータイム限定メニュー  
栗駒山と迫三川がもたらした豊富な土壌に  
より、宮城県有数の穀倉地帯となった栗原  
の粉食文化が生んだ郷土料理「はっと」を、  
フランス料理グラタンとコラボ!

アロマゲート



地図番号10 栗原市築館藤木2-10  
お問合せ/0228-22-6237  
営業時間/11:00~15:00 (L.O.14:30)  
17:00~23:00 (L.O.22:00)  
定休日/月曜日

栗駒山のめぐみ「たわら」 900円  
50万の歴史を持つ栗駒山と3つの迫川がもたらした、肥沃な土壌ときれ  
いな水が育つれた食材を、サクサククリーミーな「たわら」にまとめた。  
伊豆混れんこんづくしの「おろし炊き」 1,000円  
(11~5月)  
ハスの花やワケショウ・マガンなどでにぎやか伊豆混れんこんを、揚げ  
団子・チップ・すりおろしと様々な加工し、ホッと重される一品にしました!

会席料理 丸勝



地図番号11 栗原市一迫真坂字町東181-2  
お問合せ/0228-52-2028  
営業時間/11:00~13:30  
17:00~22:00  
定休日/不定休

栗駒山麓のめぐみ「迫野御膳」 1,620円  
肥沃で豊かな地・迫川流域の産物をふんだ  
んに使い、素材のよさを最大限に引き出し  
た極上の御膳です。四季折々の献立を楽し  
めます。

寿司幸



地図番号12 栗原市瀬峰根岸41-9  
お問合せ/0228-38-3942  
営業時間/11:00~13:30  
17:00~21:00  
定休日/月曜日

うめ丼 (4~9月) 850円  
(金・土・日・祝日限定、前日までに要予約)  
栗駒山麓ジオパークで最も低い地点のある瀬  
峰地区。先人たちの技術や政策で穀倉地帯と  
なった瀬峰のおいしいお米を、甘辛く味付け  
した地場野菜とともに丼にした「うめえ」一品!