

岩手 ー 関 グルメドライブ

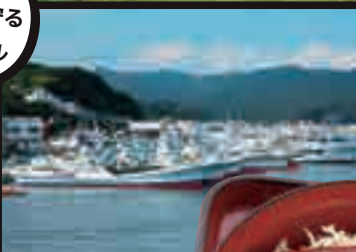
R284 R343



陸前高田を見守る
復興のシンボル



絶景にこだまする
げいび追分



老舗の
名物料理に舌鼓



本格シェフの
絶品料理に舌鼓



いつでも賑わう
観光の拠点



暮らしに息づく
伝統の技



エール!

大自然をいただきます
大原エリア

P6~7

一関から陸前高田へ続く
県道19号経由
国道343号
一関から気仙沼へ続く
国道284号
この道は、被災地へ続く道
この旅は、エールを届ける旅
沿線の寄り道を楽しみながら
被災地にエールを!



絆つなげる
気仙沼
陸前高田エリア

P20~21

タクシー (市外局番0191)

アイタクシー	25-6666
一関平泉タクシー	23-2222
一関中央交通	31-3333
県南タクシー	26-5555
なのはな観光タクシー	23-1111

レンタカー (市外局番0191)

JR東日本レンタリースーノ関	21-5570
トヨタレンタリース岩手一関	23-0100
トヨタレンタリース岩手一関西口店	21-2100
オリックスレンタカー一関駅前店	48-5243
ニッポンレンタカー一関	21-3250
日産レンタカー一関西口店	48-4002
タイムズカーレンタル一関駅東口店	26-0828
Jネットレンタカー一関駅前店	31-4123

バス

岩手県交通一関営業所	0191-23-4250
[路線バス・定期観光バス]	
東日本急行	022-218-3131
[仙台ー一関間高速バス]	

一関コミュニティFM「FMあすも」の
白石美佳です。
パーソナリティ達が個性&地元色
あふれる番組を提供しています。
ドライブするなら、79.5MHz。
大好きな一関の美味しいもの、
楽しいもの、私たちがご案内します。



FM ASMO
79.5MHz ICHINOSEKI

一関市大町4-29 なのはなプラザ4F TEL0191-48-3651 (代表)

※旅行中、災害時は、FM ASMO 79.5MHzで情報をお伝えします。

この旅は

手から手へ伝承
摺沢エリア

狛鼻溪をほおばる
東山エリア

食と笑顔の交差点
川崎エリア

岩手県

平泉

三陸復興国立公園



東北新幹線・北海道新幹線

東京	約1時間54分(最速)	一ノ関
仙台	約21分(最速)	
盛岡	約27分(最速)	
新青森	約1時間39分	
新函館北斗	約2時間51分	



東北自動車道

川口JCT	約4時間20分(420.3km)	一ノ関IC
仙台宮城IC	約55分(87.9km)	
盛岡IC	約60分(91.8km)	
青森IC	約3時間(259.2km)	

JR大船渡線気仙沼駅(気仙沼市)～盛岡(大船渡市)間はBRT(代行バス)運行しております。

JR気仙沼線気仙沼駅(気仙沼市)～柳津駅(登米市)間はBRT(代行バス)運行しております。



全長約2kmの猊鼻溪の舟下りはのんびり往復90分。飲み物や食べ物を買って乗舟するお客様も多いんです。中でも人気なのが、鮎の塩焼き。風光明媚な国の名勝で味わう、炭火で焼いた香ばしい鮎の味と香りは格別です。

猊鼻溪をほおばる



data

けいび観光センター
一関市東山町長坂字町467
☎0191-47-2341



四季に彩られる
溪谷美
猊鼻溪

日本画の世界を行く げいび溪舟下り

高さ100メートルもの断崖絶壁がそびえ立つ猊鼻溪。日本風景の一つに数えられる風情豊かな溪谷美を間近に楽しめるのが、船頭が竿一本で巧みに舟を操る名物「舟下り」です。特に人気なのは5月の藤と10月の紅葉シーズン。冬には木流し鍋を味わいながら行く「こたつ舟」も運航されます。船頭が唄う「げいび追分」が粋な舟遊びに華を添えます。



げいびレストハウス

そばの実すべてを使った蕎麦粉100%にワカメや山菜、生卵、さらにお刺身をのせたおそばです。

一関市東山町長坂字町376番地

☎0191-47-2341・3355

時間／11:00～

定休日／無休

※団体予約で満席場合があります。

げいび十割そば



トラットリアマンマ

アットホームなイタリアンレストラン。Barilla（バリラ）1.7mmの Pasta と地産地消にこだわった季節感たっぷりのお料理が魅力。渡りガニのホワイトクリームスパゲティなど、他にはないメニューが楽しめます。

一関市東山町長坂字町308 ☎0191-48-5375

ランチ／11:00～15:00 デイナー／17:00～22:00

定休日／毎週水曜日 ※ラストオーダー21:00

伝統の技で和紙作り体験 紙すき体験

800 年受け継がれている手すき和紙として知られる「東山（とうざん）和紙」。東山町で今なお脈々と作り続けられている伝統工芸品作りに挑戦してみませんか。和紙の土台を作った上に色の原料や季節の植物を入れて、和紙作りが体験できます。



網を張った木枠の中に和紙原料を流します。



好きな色の原料を、模様や絵を描きながらさらに流し込みます。



木の葉や生花を入れたり、楮の皮の繊維を使って日付や名前も入れられます。



マイ和紙の出来上がり！乾燥した後にお届けします。

一関市東山町長坂字町390 ☎0191-47-2424

子どもから大人まで楽しみながらオリジナルの和紙作りが体験できます。出来上がった和紙は、乾燥後に郵送でお届けします。

紙すき館
代表取締役
鈴木信彦さん



紙すき館・紙すき体験／通年（12月～3月は不定休）要確認

料金／1名1,000円、2名1,700円、3人以上800円（1人）、※送料別、団体の場合は要予約

手から手へ伝承



伝統と感性がコラボして 暮らしを楽しむ漆器を 秀衡塗丸三漆器

奥州藤原氏三代・秀衡が京から職人を招き作らせたのが起源と伝わる秀衡塗。特産の漆と金を贅沢に使用した、源氏雲に有職菱模様の椀が知られています。この伝統の技と今ときの感性が融合して、新しい漆器が次々と誕生しています。例えば、USBメモリーや漆グラス、お酒を注ぐと模様浮かび上がるグラスなど。秀衡塗は進化し続けています。

一関市大東町掘沢字但馬崎10
☎0191-75-3153



大切にしまっておく方も多いようですが漆器は生活の器の一つ。丈夫で口当たりも滑らかなので、毎日使っていただきたいです。

丸三漆器
代表取締役
青柳真さん



山ぶどうソフトクリーム

地元産の山ぶどう原液「徳林」を使った、産直ふるさと大東のオリジナルソフト。独特の酸味が凝縮された、甘酸っぱいソフトクリームです。マイルドなミックスも人気。

産直ふるさと大東

一関市大東町浜民字関ノ上114-4 ☎0191-75-3134

時間／4月～10月 9:00～18:00、11月・12月 9:00～17:30

1月～ 3月 9:00～17:00

休日／1月・2日

人間愛と信念の生涯 近代刑法思想の先駆者・芦東山

あしとうざん 芦東山記念館

仙台藩儒学者として第5代藩主伊達吉村に仕えた芦東山。しかし、講堂席列に関する願書を出した結果、幽閉生活を強いられます。その間に著した『無刑録』は、近代的な刑法論書の先駆として今なお高く評価されています。常に庶民や弱者の擁護を念頭に置いた芦東山の生涯を日記や書簡などの資料をもとに分かりやすく紹介しています。

data

芦東山記念館

一関市大東町浜民字伊勢堂71-17

☎0191-75-3861

時間／9:00～17:00＊入館は16:30まで

休館／毎週月曜日＊祝日・振替休日の場合は翌日
年末年始12/29～1/3



展示室



一関市民俗資料館

旧小学校の校舎を改修し平成30年にオープンしました。昭和30年代を中心とした一関の人々の暮らしや農業など生業の様子を伝える資料を展示しています。

一関市大東町浜民字小林25

☎0191-75-2706



子供の頃を想い出す
懐かしい昭和の味

京津畑交流館やまあい工房

閉校した京津畑小学校の校舎を再生した交流施設。地元のお母さんたちが切り盛りする食堂では、地元産の食材を使ったお弁当やお惣菜、昔おやつ・漬け物などの郷土料理を提供。宿泊者への料理提供もしています。※要事前予約



data

京津畑交流館やまあい工房
岩手県一関市大東町中川字上ノ山59-2
☎0191-74-4888 ※要事前予約

POINT

お惣菜・お菓子・漬け物は道の駅かわさきでも販売しており、帰り道に購入できるのも魅力。
地域づくりや伝統芸能の伝承にも取り組んでいます。

味噌田楽

山菜はっと

そばきり

山カレー





山二菓子舗

「室根の雪」は、こしあん入りの落雁。優しい甘さで、お湯に溶かしておしるこ風にいただくのもオススメです。「やまぶき」は、白あんと卵で練った生地を焼き、磨き小豆の粒あんをサンドしたヤマブキの花のような和菓子。「白羊羹」は、飽きのこない甘さが特徴の、透明感のある白い羊羹。白あんと白ザラメ、寒天で仕上げました。

山二菓子舗 一関市大東町大原字一六25 ☎0191-72-2173

時間／8:00～19:00

定休日／第1・3日曜日



山ぶどうジュース「徳林」

地元産の山ぶどう果汁原液100%使用。ぶどうの約9倍のポリフェノールを含む山ぶどうは、美容効果も期待できる健康飲料です。自然の酸味と甘味のバランスが絶妙です。

産直山ちゃん

一関市大東町大原字金山沢22-1

☎0191-72-2877

時間／ 4月～9月:9:00～17:00

10月:9:00～16:30

11月～3月:9:00～16:00

休日／年末年始

取扱店／産直山ちゃん、
産直ふるさと大東

うすかわまんじゅう

地場産の大豆を使った、ふっくら蒸しあがった生地に、こしあんが入った「茶」と粒あんが入った「白」の二色。つやつやとした照りが食欲をそそる、懐かしい昔ながらのお饅頭です。

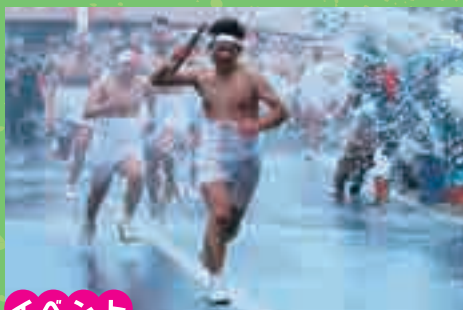
石橋商店

一関市大東町大原字一六37-1

☎0191-72-2162

時間／7:00～19:00

定休日／第1・3日曜日



イベント

大東大原水かけ祭り

毎年極寒の2月11日、裸で走り抜ける厄男たちに沿道から水を浴びせるといって、江戸時代から続く天下の奇祭。火防祈願、無病息災、家内安全を祈って、全国から参加者が集まります。

食と笑顔の交差点

昔ながらの
素朴な味が勢揃い
国道284号沿いにあり、岩
手県内でも屈指の利用客数を
誇る道の駅。特徴は、おこ
わ、おにぎり、餅、漬物、惣
菜などなど地元のお母さんた
ち自慢の無添加加工食品の出
品数が多いこと。子供の頃に
食べた懐かしいおふくろの味
を求めて、老若男女が足を運
びます。

人々が集う
道の駅かわさき
川の灯

data

道の駅かわさき 川の灯

一関市川崎町薄衣字法道地42-3

☎0191-36-5170

時間／12月～2月 9:00～18:00

3月～11月 9:00～19:00

休日／無休



イベント

かわさき夏まつり花火大会

約1万発の花火が夏の夜空を彩る、東北有数の花火大会。水中花火やクライマックスの2尺玉など、迫力満点です。

グルメドライブ R284・R343

名物「カニぱっと」や麺類、丼もの、定食までレストランメニューも充実しています。震災で南三陸町の店を流失した料理長が元気に頑張っていますので、ぜひ食べに来てください。

道の駅かわさき 川の灯
駅長
千葉勝雄さん



カニぱっと

レストランぬくもり (道の駅かわさき内)

カニ好きにはたまらない
濃厚なスープが決め手



この地域の秋のごちそうといえば「カニぱっと」。北上川に生息するモズガニで出汁を取った郷土料理です。透き通っているのにコクがある濃厚なカニのスープに大根や人参、ネギなどの野菜とはとがたっぷり。旬は秋ですが、一年中食べたいというお客様のリクエストに応じて真空冷凍で保存。おこわや漬物などの付け合せも心和む味です。

金時まんちゅう

無添加の薄皮に自家製のごし餡がぎゅっと詰まった、小ぶりながらも重量感のある川崎名物。上品な甘さが評判で、お土産に自宅用にと売り切れ続出の伝統和菓子です。

湖月堂



ハンドドリップコーヒー・ ブリュッセルワッフル

一杯一杯丁寧に淹れるコーヒーは訪れる人達をゆったりとした気分にする。サクッと軽い新食感のブリュッセルワッフルは果物や生クリームなどのトッピングで見た目も美味しいスイーツ。思わず写真を撮りたくなるメニューです。

道の駅かわさき Café Stand Halte (アルト)



大橋がんづき

他にはないふわふわの食感がクセになる一品。日本農業新聞一村逸品大賞で金賞を受賞した、自他共に認める美味しさです。塩味(黒ごま)と味噌味(白ごま)があります。

十割天ざるそば



つなぎが入らないため蕎麦の味がしっかりと口に広がります。まずはつゆをつけずに一口。そして出汁の利いたつゆにつけてお召し上がり。を。本格的な十割そばを堪能できる穴場です。

ユールドプレスジュース

新鮮な地物野菜や果実の栄養をまるごと摂取できるカラフルで話題の美容ドリンク。ヘルスケアと美容維持にも効果があると女性を中心に好評です。
道の駅かわさき JOY!



門崎熟成肉「おすすめコース」



ハンバーガー

ランチメニュー

- 黒格ハンバーグ定食 (黒毛和牛+塩麹)
- 白格ハンバーグ定食 (国産牛+白金豚+塩麹)
- 格之進メンチカツ

※御飯、味噌汁、サラダが付きます。

「枯らし」という日本古来の熟成方法で40日間以上熟成させた、格之進こだわりの門崎熟成肉を、地元産の美味しいお米や、新鮮なお野菜と一緒に楽しみ頂ける「おすすめコース」。

道の駅「かわさき」川の灯りの目の前です。皆様のお越しをお待ちしております。

丑舎 格之進
懸田さん

data

〒029-0201

岩手県一関市川崎町門崎字宮畑5番地

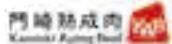
☎0191-43-4029

時間/11:00~14:30

17:00~20:30

丑舎 格之進

2016年Yahoo検索大賞受賞の黒毛和牛と白金豚を使った格之進メンチカツや黒毛和牛100%の黒格ハンバーグのセットなどもオススメです。



メダカと一緒に
育ったお米です

メダカやホタルなど田んぼで暮らす生き物の生態系に配慮しながら生産している安全・安心なお米です。生産者の手間はかかりますが、メダカ水路や魚道など絶滅危惧種のメダカが繁殖しやすい環境を整備。地域一体となって昔ながらの農法を守り伝えていきます。めだかの収益の一部は、メダカの保護など環境保全のための活動費に当てられます。門崎めだか米を提供している飲食店等

- 道の駅かわさき
- 門崎熟成肉 格之進
- ミートレストラン 格之進
- ベジタブル・ディッシュ17
- 丸宝食堂
- 川崎亭
- ペリーノホテル 一関
- ヒラサワフマーケット

門崎めだか米
(特別栽培米)

お田植え会



収穫祭



生物観察会



純米大吟醸「玄会」



門崎ファームで栽培された酒造好適米「吟ぎんが」に岩手の酵母「ゆうこの想い」、岩手初のオリジナル麹菌「黎明平泉」と、オール岩手にこだわって一関市花泉町の磐乃井酒造が仕込んだ穏やかな香りが感じられる旨味と酸味のバランスがよいお酒です。取扱店／道の駅かわさき

メダカが自然繁殖できる昔ながらの田んぼでお米を育てています。農業の使用を半分以上に抑えた特別栽培米の基準で、安全・安心でおいしいお米をお届けしています。

農林水産大臣賞 受賞
(平成29年度)

代表理事組合長
藤江 修さん

副組合長兼
営業部部长
鈴木勝司さん



農事組合法人 門崎ファーム

data

農事組合法人 門崎ファーム
一関市川崎町門崎字清水沖31-1
(川崎農村研修センター内)
☎0191-43-3639 (FAX兼用)

※購入の際は事前に連絡をお願いします。

いわて南牛の ハンガリー風ビーフシチュー

ハンガリーやドイツでは「グーラッシュ」と呼ばれる家庭料理。パプリカを使うのが特徴で、シェフがハンガリー大使館で働いていた時に教わった本場仕込みの味です。



地域の野菜や肉の生産者と一緒に地産地消に！
又、学校での味覚教室や食育活動に頑張ってます！



特製カレーピラフ

サラダ、カレー風味ピラフ、とんかつに本格的なカレーソースがたっぷりかかったボリューム満点のひと皿。修行時代の賄いからヒントを得たという人気メニューです。

洋食からフランス料理まで 幸せ届ける絶品ディッシュ レストランあさひや

気取らない洋食から本格的なフレンチのコースまで、世代を問わずに楽しめる名店。県の卓越技能者（岩手の名工）に認定されるオーナーシェフが届けるのは、自ら海へ山へ奔走し調達した食材による「幸せのひと皿」。料理で幸せを、が口癖のシェフ。気が向けば観光ガイドもしてくれるとか。料理だけでなくシェフのファンも多い温かいお店です。

レストラン
あさひや
調理長
原田良一さん



data

レストランあさひや
一関市千蔵町千蔵字宮敷43-8
☎0191-52-2325
時間／AM11:00～21:00
休日／毎週月曜日
＊祝日の場合は翌日

手づくり愛情いっぱいのお弁当！



お弁当のまんまや

魚、肉、ミックスの3種類から選べる弁当が人気のお店。地元で収穫したワケユミ米や野菜など地元産の食材を使用し値段もお手頃。店内ではスタッフ手作りの雑貨も展示販売。

※不定休、予約が電話で確認を
一関市千蔵町千蔵字町12 ☎0191-48-3113
時間／10:00～14:00 ※予約8:00～15:00



南部小麦のピザ

カフェレストラン
La ぱすと

県外からわざわざ足を運ぶお客さんがいるほどの人気メニュー。自家栽培の南部小麦を使った、ナポリ風のモチモチ生地が特徴。本格的なイタリアンと肉料理が楽しめます。

一関市千厩町千厩字町210

☎0191-53-3039

時間／平日9:30～21:00

土日祝日10:30～21:00

休日／月曜日



FMあすも
佐藤嘉信



小角食堂は親戚が育てたひとめぼれに館ヶ森高原豚。まんまやはワーム米に近隣農家の野菜。Laぱすとは南部小麦も卵も野菜もシェフ自ら栽培。地元で愛され続ける料理人は、地元食材を知り、こよなく愛しているんですね。

あんかけかつ丼



小角食堂

キャベツの千切りが乗ったご飯の上に熱々のとんかつ、さらに秘伝のあんがとろ〜り。お肉が柔らかいと評判の「館ヶ森高原豚」を使用しています。

一関市千厩町千厩字町130 ☎0191-52-2319

時間／11:00～15:00、17:00～19:00 休日／日曜日

まちの駅・新町
JaJa 馬プラザ

様々なイベントが開催されるにぎわい交流施設です。併設の「産直あおぞらいち」では、名物のくるみ餅や地野菜を使った手作り惣菜、梅干などが販売されています。

一関市千厩町千厩字町212

☎0191-53-2900

時間／4月～12月 10:00～16:00

日曜日と1月～3月 9:00～18:00

休日／元日のみ(1月1日)

レトロな風情
千厩酒のくら
交流施設

大正ロマンの庭園へ
タイムトリップ

広大な3000坪の敷地に、明治から大正時代に建てられた、国の登録有形文化財に指定されている蔵群が並ぶ散策スポットで、ケヤキを使った土蔵造りの重厚な母屋や西洋館、馬事資料館、など土地の文化に触れられる拠点です。施設内には「岩手銘醸玉の春」の工場があり、大正ロマンを思わせる趣ある蔵の中で伝統を受け継ぐ酒造りが続いています。また、「カフェコーヒー^{うた}楽」では、落ち着いた雰囲気の中で、美味しいコーヒーがいただけます。

data

千厩酒のくら交流施設

(旧横屋酒造・佐藤家住宅)

一関市千厩町千厩字北方134

☎0191-53-2070

時間／10:00～16:00

休日／月曜日

*祝日の場合は翌日

イベント

せんまや夜市

4～10月の第2土曜日、本町と新町商店街を会場に開催される夜市。新鮮野菜が並ぶ青空市や屋台村、足湯、イベントなど夜7時から10時まで大勢の人々で賑わいます。



蔵の数だけ こだわりのひと滴 一関の清酒

岩手には日本三大杜氏の一つに数えられる「南部杜氏」がいます。そして、澄んだ空気と美味しい水、酒造りに適した仕込み米があります。だから、きれいな酒が生まれるんです。蔵ごとに違う美酒を飲み比べてみませんか。



FMあすも
小野寺智隆

両磐酒造

世界遺産に登録された平泉・中尊寺の山号から命名した清酒「関山」。岩手県産米にこだわって仕込んだお酒です。低温で長期発酵させた淡麗で爽やかな飲み口が特徴です。

一関市末広一丁目 1-16 ☎ 0191-23-3392

世嬉の一酒造

江戸時代から続く酒屋を引き継ぎ、大正7年に創業。山田錦、五百万石、豊錦、吟ざんがなどの酒造好適米を使用した、吟醸香広がる日本酒を送り出しています。

一関市田村町 5-42 ☎ 0191-21-1144

磐乃井酒造

大正6年創業、岩手県の最南端にある酒蔵。米どころとして知られる一関市花泉町の米と栗駒山の伏流水で丁寧に仕込んだ銘酒が揃っています。無料の蔵見学も行っています。

一関市花泉町涌津字館 72 ☎ 0191-82-2100

岩手銘醸玉の春工場

「一関市千厩酒のくら交流施設」内にある蔵。大正元年創業の旧横屋酒造の銘酒「玉の春」を受け継ぎ、北上山系の澄んだ水を仕込み水に伝統の技で醸し出しています。

一関市千厩町千厩字北方 134 ☎ 0191-52-2150

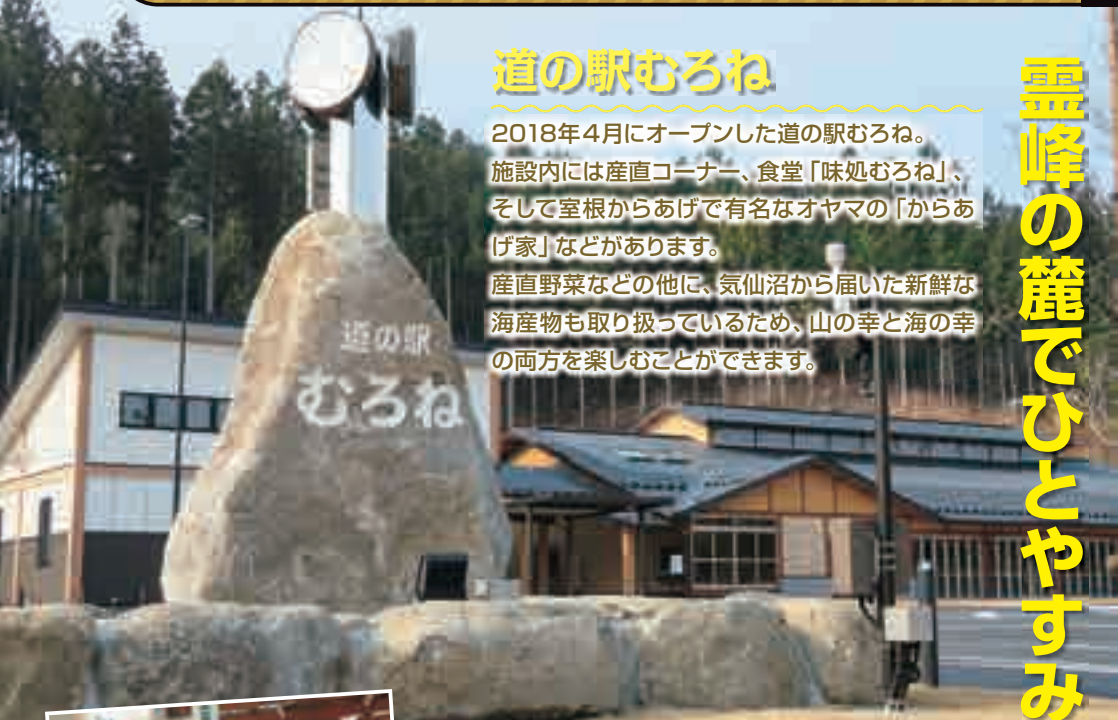
道の駅むろね

2018年4月にオープンした道の駅むろね。

施設内には産直コーナー、食堂「味処むろね」、そして室根からあげで有名なオヤマの「からあげ家」などがあります。

産直野菜などの他に、気仙沼から届いた新鮮な海産物も取り扱っているため、山の幸と海の幸の両方を楽しむことができます。

霊峰の麓でひとやすみ



新鮮な野菜や海産物、切り花から手芸品まで様々な商品が並んでいます。



駐車場から室根山が見えます。



新しく開通した室根バイパス沿いにあるのが特徴！一関産の山の幸はもちろん、気仙沼・南三陸からの海の幸も堪能できます。ぜひお立ち寄りください。

みこシスターズ
ミーコちゃんとシーちゃん

data

道の駅むろね

岩手県一関市室根町折壁字向山131-9

☎0191-34-4180

時間／産直 9:00～19:00 (12月～3月は18:00まで)

食堂 11:00～15:00 (LO14:30) ※火曜日定休

からあげ家 10:00～18:30 (LO18:00)

※12月～3月は10:00～18:00 (LO17:30)

休日／無休

味処むろね

アットホームな雰囲気のレストランです。料理はどれもお値段以上のボリューム。日替わりで登場する「海の幸・山の幸定食」がいちおしメニューです。旬の食材を使ったおかずが提供されるので、何度も足を運びたいです。食べ応え満点の野菜たっぷり味噌ラーメンも魅力。



カキ



シーズン限定商品。

南三陸からの新鮮なカキをお目当てに、朝早くから来店される方もいるほどの大人気商品です。

室根からあげ



(株)オヤマのブランド鶏「奥州いわいどり」を、秘伝のレシピでカラッとジューシーに。工場直営ならではの鮮度と肉質の良さが自慢です。ソフトクリームにパリパリ食感の玄米フレークをふりかけた「玄米ソフトクリーム」もいちおしです。



だんご

シーズン限定商品。

期間中は、毎日出来立てのお団子が並びます。ふんわりもちっとした柔らかな食感をお楽しみ下さい。



矢越カブ

これが...
どこでしか
買えない
矢越カブです

「岩手に残したい食材30選」にも選ばれ、幻のカブとも呼ばれる「矢越カブ」。カブなのに黄色くて甘い、ちょっと不思議な伝統野菜です。実は食物繊維が非常に多く、ビタミンCやミネラルも豊富。美味しく食べてヘルシーに！



ローカル食三昧



いちのせき
ハラミ焼

ドライブイン萩

一羽から20gしか取れない鶏ハラミをこだわりの特製味噌ダレで香ばしく炒めた、一関市室根町発祥のB級グルメ。シコシコとした食感で、ご飯にお酒によく合います。

data

ドライブイン萩

岩手県一関市千厩町清田峠下22-4

☎0191-52-4446

時間/9:30~19:00

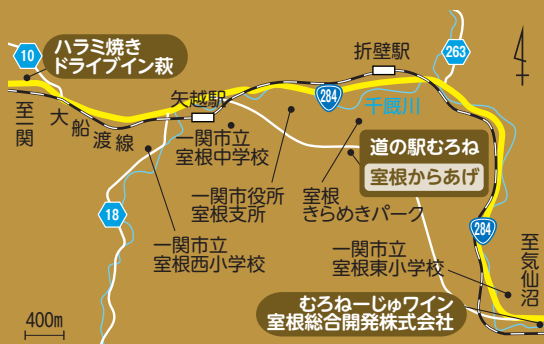
休日/お問い合わせください

ワインむろねーじゅ



梅ワイン

林檎ワイン



梅ワインは一関産の梅を使った、上品な果実感あふれる酸味を活かしたさっぱりとした飲み口で、食前酒や食中酒としてお料理との相性も抜群です。林檎ワインは、室根町の豊かな自然が育んだ、蜜入りサンふじのフルーティーな香りが広がります。甘味と酸味がバランス良く調和した、女性にも飲みやすいワインです。

室根総合開発株式会社

一関市室根町折壁字梅木14-2 ☎0191-64-3888

室根山頂近くの展望休憩所の屋上にある天体ドーム。口径50cmの反射望遠鏡と口径15cmの太陽望遠鏡で、昼夜を問わず天体観測を楽しむことができます。屋外2F屋上展望台(デッキ)は、外階段のまま昇れて、いつでも自由に利用できます。



data

きらら室根山天文台

岩手県一関市室根町折壁字室根山1-146

☎0191-64-3700

☎0191-64-3806(室根支所産業経済課)

営業期間／4月中旬～11月

休館日／火曜日・水曜日

開館時間・休日／お問い合わせください

イベント

室根神社特別大祭マツリバ行事

4年に一度、旧暦閏年の翌年秋季に開催される室根神社特別大祭は、1300年以上続く国内でも有数の歴史を持つ大祭です。他に類を見ない伝承形態から、昭和60年1月に国重要無形民俗文化財の指定を受けています。3日間夜通しで行われ、最終日クライマックスである2基の神輿の激しい争いは参加者だけでなく観光客をも熱く盛り上げます。



気仙沼海の市

グルメ、ショッピング、そして学び
海の魅力が集まった！
気仙沼のシンボルスポット

絆
つ
な
が
る

にぎり寿司



気仙沼 いちば寿司

気仙沼魚市場で水揚げされた旬の魚介類を中心に地元の名産物であるフカヒレ・カツオ・サンマなど、地元漁師さん自慢のとれたての新鮮な食材を握ったお寿司が楽しめる回転寿司です。

まぐろ丼



活魚・地魚・旬漁場料理 カネト水産

地元気仙沼の水産会社直営だからこそできる、新鮮な魚をつかったお料理の数々…お刺身や海鮮丼はもちろんフライまで手作りにこだわっています。お子さんからシニアまで安心して食べていただけるお料理をご提供します。

メカジキ



北かつ まぐろ屋

遠洋かつお・まぐろ漁業を営む漁業組合「宮城県北部鯉鮪漁業組合」が直営する「まぐろレストラン」。美味しくてリーズナブルなお値段のまぐろ丼が人気なお店で、一番人気は「店長におまかせ丼」です。

マイナス20℃の水族館 氷の水族館



海の市1Fにある一面氷の世界。氷の中で止まっている魚たちが動き出しそうなプロジェクションマッピングや港町ならではの製氷技術を使った展示は圧巻です。防寒着の無料貸し出しもあるので、服装を気にせず鑑賞できます。

data

気仙沼 海の市

気仙沼市魚市場前7-13

☎0226-24-5755

気仙沼 海の市・シャークミュージアム

10～4月 9:00～17:00 (最終受付16:30)

5～9月 9:00～18:00 (最終受付17:00)

飲食店

10:00～22:00

※飲食店毎に営業時間が異なります。

※「北かつまぐろ屋」は屋のみの営業となります。



街のシンボルとして定着 アバッセたかた

abasse TAKATA

2017年4月に、「まちなかに「集う・味わう・楽しむ」」をコンセプトに誕生した大型複合商業施設「アバッセたかた」。たくさんの方々笑顔で集い、一緒に行きまじようという想いが込められた名前とおり、近隣の住民の暮らしをサポートし、広域交流の先導役を担っています。また地元根付いたグルメも楽しめるので、ぜひお試しを。

data

アバッセたかた

陸前高田市高田町館の沖1番地

☎0192-53-2111

営業時間・定休日／店舗により異なるのでお問い合わせください

平成30年
9月30日(日)現在



かもめの王子



しょうゆキャラメルソース



三陸菓匠さいとう

岩手県の人気お土産ランキングの上位に君臨する人気のお菓子。季節限定の味(いちごや栗など)も美味。

やぎさわカフェ

八木澤商店がプロデュースするカフェ。「しょうゆキャラメルマキアート」「しょうゆキャラメルバナナワッフル」がおすすめ。

たい焼きソフト

あべや

ボリューム満点のたこ焼きや、お好み焼きなどのホットスナック、種類豊富なドリンクなどが、お手頃価格で楽しめます。



ダイニング&バル さらり

昼はランチを提供(要予約)、夜はオシャレなダイニング。

居酒屋 膳

美味しいラーメンと美味しいお酒が楽しめるお店。

八木澤商店

創業から200年を超える老舗醸造元。「蔵出し気仙味噌」「本醸造こいくちしょうゆ和のこころ」等が人気商品です。オリジナルスイーツも販売中。



data

株式会社八木澤商店

陸前高田市矢作町字諏訪41

☎0192-55-3261



日本一に認定された極上の新ブランド牛 いわて南牛

平成20年、24年と二度にわたり全国肉用牛枝肉共助会で最優秀賞を受賞し、日本一に認定された「いわて南牛」。温暖な気候と豊かな自然が広がる一関市、平泉町で飼育されている、最高級の黒毛和牛ブランド肉です。特徴は、美しいサシと和牛本来の肉質と風味。霜降りなのにあっさり食べられ、極上和牛の旨みを楽しめると評判です。

平成30年11月現在

店 名	住 所	電 話 番 号
カフェ・モンテ	一関市柳町2-5 東口交流センター2階	0191-26-7300
コロ兵衛くん	一関市地主町2-34	0191-88-0028
ブチ・フランセ	一関市三関字仲田35-1	0191-21-4476
ファミリーレストラン古戦場	一関市赤荻字堺78-2	0191-25-2500
居酒屋どっと	一関市新大町16	0191-21-1199
大昌園	一関市大手町5-10	0191-23-6675
蔵元レストラン せきのいち	一関市田村町5-42	0191-21-5566
レストラン ファミュー	一関市宇南1-6	0191-31-5258
花と泉の公園 レストラン「はずみ」	一関市花泉町老松字下宮沢159-1	0191-82-4066
レストランあさひや	一関市千厩町千厩字宮敷43-8	0191-52-2325
丑舎 格之進	一関市川崎町薄衣字法道地21-16	0191-43-4129
焼肉 高梁	平泉町平泉字鈴沢4-1	0191-46-4059
平泉レストハウス レストラン源	平泉町平泉字坂下10-7	0191-46-2011
焼肉 八つ花	平泉町平泉字鈴沢97-1	0191-46-4074
毛越寺門前直売 あやめ	平泉町平泉字大沢61	0191-48-9795
道の駅 平泉	平泉町平泉字伽羅楽112-2	0191-48-4795
焼肉いわい	東京都八王子市三崎町5-3 プライマリョート1F	042-686-0575
焼肉処いろむ	東京都板橋区大山東町60-15 大島ビル1F	03-6781-1606
曙橋 まる富	東京都新宿区住吉町2-18 ウィン四谷	03-6273-1003
YAKINIKU RESTAURANT 燃火 [moe-bi]	愛知県名古屋市中山区下志段味焼田468-1	052-739-3570
ベリーノホテルー関	一関市山目字三反田179	0191-23-1000
祭時温泉 かみくら	一関市巖美町祭時32	0191-39-2877
かんぼの宿一関	一関市巖美町字宝竜147-5	0191-29-2131
巖美溪温泉 いくし園	一関市巖美町字南滝ノ上15	0191-29-2101
マリアージュ	一関市千厩町千厩字石堂26-5	0191-52-5700
かちや別館 らまっころ山猫宿	一関市東山町長坂字町42	0191-47-3377
JAファーマーズいわて平泉	一関市末広一丁目8-15	0191-48-5210

お問い合わせ先

一般社団法人 一関市観光協会

〒021-0867 岩手県一関市駅前1

TEL 0191-23-2350 FAX 0191-23-0066

一関市商工労働部観光物産課

〒021-8501 岩手県一関市竹山町7-2

TEL 0191-21-2111(代) FAX 0191-31-3037

一関市の観光情報はこちら！

<http://www.ichitabi.jp/>

いち旅

検索

