

歴史と自然を学ぶ!

自然と文化めぐりコース

日帰り



14種のハーブ飼育で健康的に育てられた漢方肉牛、漢方三元豚の精肉・加工品をメイン商品として販売、そのお肉を使用してお弁当やお惣菜も販売しております。また食堂スペースではその美味しさを堪能できるメニューが豊富です。店内はその他、地元農家さんの新鮮野菜、県内の美味しいこだわりの特産品を取り揃え、ドライブの最後にお土産を選んでいただくお店としても多くご利用いただいております。



南いわて・北みやぎ

豊かな海の魅力満載! ゆったり海めぐりコース

1泊2日



ご当地グルメ大集合!

もち料理

江戸時代から受け継がれてきた歴史ある食文化、冠婚葬祭のみならず、年中もちを食べる機会が多い。味のバリエーションは300種類を数える。

いわて南牛

肉全体に入った美しい霜降り、和牛本来の肉質に優れ、風味が豊かなことで各方面から優れた評価を得ている。

南部一郎かぼちゃ

骨寺村荘園エリアで栽培され、糖度15度以上の甘さが特徴のかぼちゃ。うどん、プリン、ジェラートなど加工品が販売されている。

はっと

“はっと”とは、小麦粉を水で練って熟成させたものを薄くのぼして茹でた郷土料理。地域やご家庭、お店によって具材、味付けのバリエーションは千種万様。

栗駒耕英岩魚丼

昭和46年にイワナの養殖に成功した栗駒耕英地区。地区内の4店舗が個性豊かな「岩魚丼」を提供している。

しんこもち

栗原の「米」文化を代表する伝統的なお菓子。一つ一つ手作りで作られた、こだわりの味。

花山手打ちそば

寒暖の差が大きい花山地区では、地元の農家が手塩にかけた、甘くて香り豊かなそばができる。毎年秋には「新そばまつり」が開催される。

油麩丼

特産の油麩をカツ丼のように半熟の卵でとじて、ほかほか登米産米の上に乗せたジュージューだげどんぶり。登米市のソウルフード。

南三陸キラキラ丼

地域連携が生み出した、町が誇るA級グルメ。春は「春つけ丼」、夏は「うに丼」、秋は「秋旨丼」、冬は「いくら丼」と四季折々に旬の味覚を楽しめるご当地丼。

気仙沼ふかひれ丼

サメの水揚げ日本一を誇る気仙沼市で高級食材のフカヒレをたっぷり使用した気仙沼寿司組合が作ったご当地丼。酢飯の上に、上品で和風に味付けされた特大フカヒレの姿煮がのった豪華などんぶり。

気仙沼ホルモン

ご当地グルメとして人気急上昇中。豚のミックスホルモンをにんにく味噌で味付け、ウスターソースをかけた千切りキャベツと一緒に食べるのが地元流。

陸前高田ホタテとワカメの炙りしゃぶしゃぶ御膳

広田湾産の活ホタテやワカメ、ブランド米「たかたのゆめ」など地域の魅力が凝縮された岩手県初の新OMOTE NASHI。ご当地グルメです。市内の4つの飲食店で提供している。

恋し浜帆立バーガー

肉厚のホタテがまるごと一個入ったホタテコロッケをサンドし、タルタルソースにはホタテのひもを使用している、ホタテ尽くしのハンバーガー。

大船渡さんまら〜めん

全国屈指の水揚げを誇るさんまを使用したご当地ラーメン。さんまを「だし」に使用したもの、まるごと一尾盛り付けたものなど、大船渡ならではの味を楽しめる。

唐揚げ

清流・気仙川が流れる自然豊かな山間地帯で、養鶏畜産農家が丁寧に育てた住田町の鶏豚肉を使用しています。町内12軒の飲食店等で各店オリジナルのから揚げを提供中。目印は「住田からあげ大作戦」のぼりです。

いちのせきハラミ焼

一羽からわずかしが取れない一関産の鶏ハラミを地元産の味噌を使った特製ダレで焼き上げたB級ご当地グルメ。歯応えある食感、旨味たっぷりの味噌の風味が特徴。