

ホテル望遠閣

9

TEL.0220-52-3171

油麩井&はっと定食
油麩のふわふわ食感と、はっこのもちもち食感が同時に味わえるお得な一品です。



■営業時間/予約制 ■所在地/登米町日野渡内の目316
■定休日/不定休 ■要予約(3日前)

焼肉のおがた

10

TEL.0220-52-2993

油麩井
ベーシックな油麩井です。
タシ汁を吸った油麩と卵が絶妙にかからでいます。



■営業時間/11:00~14:00 17:00~21:00
■所在地/登米町寺池目待井50-1 ■定休日/毎週月曜

首藤屋

11

TEL.0220-52-2006

とり肉入りあぶら麩井
鶏肉入りが特徴の油麩井です。油麩との相性を考え、鶏肉は油抜きをする手間を加えています。



■営業時間/11:00~14:00 17:00~20:00(夜は金・土・日のみ営業)
■所在地/登米町寺池前舟橋23-1 ■定休日/毎週木曜

たかへい

12

TEL.0220-52-2490

油麩井
油麩にこだわった油麩井です。
食材のごぼうやネギなど、地産地消を心がけています。



■営業時間/予約制 ■所在地/登米町寺池前舟橋72
■定休日/なし ■要予約(2日前)

喰膳 蔵.ら~

13

TEL.0220-52-2922

くらら~セット
油麩井とミニはっこと、小鉢、デザート
のセットです。
井でもよし、汁でもよしの登米の郷土料理を堪能ください。



■営業時間/11:00~15:00 ■所在地/登米町寺池桜小路2(とよま観光物産センター遺山の里内)
■定休日/12月29日~1月1日

大衆食堂 つか勇

14

TEL.0220-52-2073

Aセット
油麩が入ったミニはっこと汁付きです。
珍しいあんかけ油麩井や、ミニあぶら
ふ井+はっこの汁のBセットもあります。
各種イベントに参加し、油麩井を全国
に広める一役を担っています。



■営業時間/11:00~19:00 ■所在地/登米町寺池桜小路103
■定休日/不定休

四季の茶屋 なごみ

15

TEL.0220-52-2388

油麩井バーガー
登米市産米粉を使ったもちもちの
米粉パンに、油麩井のタレで味付け
した油麩をはさみました。
あんみつや油麩井おやきもあり、ほっ
とするおいさをご堪能ください。



■営業時間/11:00~16:00 ■所在地/登米町寺池桜小路103
■定休日/毎週火曜

中林食堂

16

TEL.0220-52-2079

あぶら麩井
昔ながらのやさしい味の油麩井
です。
油麩を使ったはっともあり、登米市
の名産を堪能できます。



■営業時間/11:30~14:00 ■所在地/登米町寺池桜小路99-10
■定休日/毎週日曜 ■予約は不要ですが、出前によりお出しできない場合がありますので、ご了承ください

味処 もん

17

TEL.0220-52-3161

油麩井
元祖油麩井のお店です。
ボリュームたっぷりなのに、あっさり
しています。
はっこと汁のセットもお勧めです。
宿泊もでき、ゆったりくつろげます。



■営業時間/11:30~14:00 17:00~19:00
■所在地/登米町寺池桜小路91 ■定休日/不定休 ■要予約

かくやま旅館

18

TEL.0220-52-2502

油麩井
油麩や食材にこだわって、まご
ころ込めた油麩井です。
昔ながらの旅館で、落ち着いた風情
のなかで、ゆったりとした和みの
時間を過ごしてください。



■営業時間/11:00~14:00(食事) ■所在地/登米町寺池桜小路54
■定休日/なし ■要予約(前日)

ぶんぎ茶屋

19

TEL.0220-52-2129

あぶら麩井
しらたきや椎茸、ネギなどと一緒に
卵でとじて、すき焼き風味に仕立て
ている油麩井です。
「おもち料理」とのセットメニューも
あります。



■営業時間/11:00~14:00 17:00~19:00
■所在地/登米町寺池中町74 ■定休日/なし



とよま油麩井の会

TEL.0220-52-2016(事務局:海老喜) info@ebiki.co.jp

「とよま油麩井の会(とよまあぶらふんどんぶりのかい)」は、「ご当地グルメで地域おこし」を目指してできた会です。
地元産の油麩、野菜、米などを使った「油麩井」を広めることで、「登米」に来て、食べて、「登米」を知ってもらい、「登米」と言えば、油麩井だよね。」となることを目標に、「登米」が活性化するように、日々発信活動を行っています。
一過性のイベントをやるのではなく、地道な広報活動により「油麩井」を広く紹介し、同時に「登米」の良さを発信している団体です。
「油麩井」について聞きたいときは、是非ご連絡ください。
■所在地/登米町寺池三日町22(事務局:海老喜)

道の駅林林館 森の茶屋

TEL.0220-45-1218

登米名物 あぶら麩井
地元産のこが入ったボリューム満点の油麩井です。
地元野菜のサラダとみそ汁付きです。



■営業時間/(4~10月)9:00~18:30 (11~3月)9:00~18:00
■所在地/東和町米川字六反33-1 ■定休日/なし

片岡家

TEL.0220-42-2122

あぶらふ井
4代目となる代々伝わるタレを使用
しています。
様々な種類のぎょうざも人気があり、うなぎも食べられます。



■営業時間/10:30~19:00 ■所在地/東和町米谷字元町158-3
■定休日/不定休

横山ドライブイン

TEL.0225-69-2251

あぶら麩井
紅白のかまぼこが彩りを添えた、素朴で家庭的な味の油麩井です。
そのほか各種定食が目押しです。



■営業時間/11:00~15:00
■所在地/津山町横山字竹の沢113-1 ■定休日/毎週水曜

味処 木里口

TEL.0225-69-2181

もくもく井
油麩の切り口が「切り株」のように見えることからつけた名で、ご当地グルメとして有名になる前からメニューに出していました。
みそ汁付きです。



■営業時間/(春~秋)10:30~19:00 (冬)10:30~18:00
■所在地/津山町横山字細屋24(道の駅津山敷地内) ■定休日/なし

みつば食堂

24

0228-34-3041

油麩井
登米市産の油麩を使った、スタンダードな油麩井です。
営業時間は決まっているものの、のれんが出ていれば営業しています。



■営業時間/11:00~13:00
■所在地/石越町北郷字長根151-3 ■定休日/毎週月曜

居酒屋 五工門 中田店

25

0220-34-7737

油麩井
特別に仕入れた油麩を使用した、スタンダードな油麩井です。
登米産牛を使用したメニューも豊富です。パーティールームもあり、大人数でも対応可能です。



■営業時間/17:00~24:00 ■所在地/中田町石森字駒牽84-7
■定休日/毎週月曜、年末年始

味処 草庵

26

0220-34-6369

あぶらふ井セット
油麩にこだわった油麩井で、たまきそば付きです。
そば店が出す油麩井は、ダシにこだわっています。



■営業時間/11:00~14:00 17:00~20:30
■所在地/中田町宝江黒沼字下道157 ■定休日/毎週火曜

郷土料理はっ専門 味処 あらい

27

TEL.0220-34-7079

あぶらふ井セット
唯一のはっ専門店がつくる油麩井で、ミニはっも付きです。油麩ときのこを半熟卵で仕上げています。
はっ専門店ならではの様々なはっもご賞味ください。



■営業時間/(平日)10:00~17:00 (休日)10:00~19:00
■所在地/中田町上沼字筆壇80-2 ■定休日/毎週火曜

ドライブインいづみ

28

TEL.0220-58-3715

油麩井
小鉢とみそ汁が付いた、ボリューム満点の油麩井です。
油麩はしっかりとした食感が残るように調理しています。各種定食もあり、すべてがボリューム満点です。



■営業時間/11:00~21:00 ■所在地/南方町長者原137-3
■定休日/毎週月曜(祝日の場合は翌日)

麺や文左

29

TEL.0220-29-7227

登米の油麩井
自家製麺の小うどん付きの油麩井です。
肉を使わずヘルシーな登米の人気郷土料理です。



■営業時間/11:00~15:00 17:30~22:00(ラストオーダーは各1時間前)
■所在地/南方町雷35 ■定休日/毎週水曜

道の駅米山 レストランわいわい

30

TEL.0220-55-2747

ドスコイ油麩井定食
地元野菜をふんたんに使ったサラダ・小鉢・フルーツ・みそ汁付きです。
直売所には、新鮮な野菜がところ狭しと並んでいます。



■営業時間/10:00~16:00(レストラン)
■所在地/米山町西野字新道田67 ■定休日/12月31日~1月3日

味処 笠松

31

TEL.0225-76-5681

あぶらふ重
登米市産の油麩を使用し、上品に仕上げられています。
仕出しや弁当も承ります。



■営業時間/11:30~13:00 17:00~20:00
■所在地/豊里町新田町153 ■定休日/毎週月曜