

素材生かした登米市の食は「日常」が「極上」

油麩

独特のうま味と風味ある
無添加の自然食品

油麩は、登米市に古くから伝わる食材で、小麦の蛋白質成分「グルテン」を植物油で揚げて作る、全国でも珍しい「揚げ麩」です。豊かな風味は、油麩独特のもの。他の食材のうま味を吸い込み、味に深みが増し、料理を二層引き立てます。ふるさとの心と技が育て上げた「伝統の逸品」。無添加の自然食品ですので、安心して召し上がりいただけます。油麩を使用した油麩丼は、Bリーグランプリに参加するなど、全国から注目を浴びています。



油麩・はっとの動画が見れます！

スマホをかざすと動画が流れます！
※使い方は2ページでご確認ください。



栄養たっぷりヘルシーで体に優しい味です。

味処 もん 海老名 孝子さん
PROFILE / 元祖油麩丼の店。肉が苦手な人のために考案され広まった。
▶ 問い合わせ (Tel.0220-52-3161)

はっと

歴史と風土が育んだ
地域食豊かなお袋の味

もちもちの食感がやみつきになる、登米市に古くから伝わる郷土料理「はっと」。「はっと」は、小麦粉料理の一種です。小麦粉に水を加



野菜をふんだんに使い、優しい味をモットーに作っています。

味処 あらい 荒井 美智子さん
PROFILE / 市内で唯一のはっと専門店。祖母から引き継いだ味が好評。
▶ 問い合わせ (Tel.0220-34-7079)

え、耳たぶ程度のかたさになるまでよく練り、適当な時間寝かせる。そして、熟成した生地を指で薄く伸ばしながらしょうゆ仕立ての汁で煮込んだり、お湯でゆでて、あずき、ずんだなどに絡めたりします。だしや具材は、登米地方の中でも地域や家庭によつてさまざま。地域の特色が味や具材で表現されたお袋の味です。

登米ブランド 認証品



環境保全型農業により生産された作物などを厳選し、出荷基準や品質管理にもこだわったものを「登米ブランド認証品」として認証しています。

認証品目は、米、野菜、肉類、農産物加工品、木工芸品など。環境保全型農業への取り組み(有機JAS、環境保全米、県認証、エコファーマーの認証)や品質・出荷管理(GAP(基礎GAP、JGAP)、トレイサビリティの確保、出荷基準の設定、遵守等)の認証基準を定め、これに沿った生産者から申請されたものを認証しています。

このようないかなる基準をクリアし「安全・安心の印」「品質管理の証」を持った登米ブランド品を、全国の皆さまにお届けします。

登穀味噌・松印醤油

百余年の伝統の技が生きる
こだわりの調味料

日本食に欠かせない「みそ」と「しょうゆ」。ヤマカノ醸造がある登米町は古くから醸造業が盛んな地域です。同社は明治42年に創業され、百余年の歴史を誇る醸造会社です。

「本場仙台味噌・醤油鑑評会」で、2010度からみそ部門で5年連続1位を受賞。このほかに数多くの賞を受賞しています。コクとうまみが自慢の「ヤマカノ」の「みそ」「しょうゆ」を一度ご賞味ください。



▼問い合わせ/ヤマカノ醸造株式会社
(Tel.0220-52-2511)

伊豆沼ハム・伊達の純粋赤豚

熟成に時間をかけ
素材の良さを引き出す



伊豆沼農産で、ドイツマイスターの技術をベースに作られている伊豆沼ハム。ハム・ソーセイジづくりに必要な添加物をできる限り控え、熟成に時間をかけて作られています。また、宮城県が系統造成した、「しもふりレッド」を純粋交配させて生産した「伊達の純粋赤豚」を使った加工品も逸品。生ハム、メンチカツやハムソーセイジにも加工しており、やわらかくジューシーな味わいと舌触りの良さは絶品です。

▼問い合わせ/伊豆沼農産株式会社
(Tel.0220-28-2986)

澤乃泉

良質な米と水から生まれた
全国で評価される本物の酒

地元の農家が栽培したこだわりの米と、深井戸水源から湧き出る良質の地下水を使い、確かな職人の技が作り出すみちのくの銘酒「澤乃泉」。ほどよい香りとど越しの良さが特徴のお酒で、多くの人気を集めています。

各種品評会で数多く上位入賞を果たしている石越醸造。米どころ登米市から生まれた米のうまさや冴える「澤乃泉」をぜひ味わってください。

▼問い合わせ/石越醸造株式会社
(Tel.0228-34-2005)



津山杉の木工品

ぬくもりと優しさを感じる
自然素材のモノづくり



クラフトショップもくもくハウスでは、登米市の名産品として木目の美しい津山杉を加工した矢羽木工品を販売しています。手間を掛け、丹念に接着加工された矢羽模様様の家具や、さまざまなオリジナル木工品は見た目の美しさ、触れたときの柔らかく優しい感触、独特の杉の香りがあり、心が和みます。

2013、2014年に2年連続グッドデザイン賞を受賞。その品質は全国が認めています。

▼問い合わせ/クラフトショップもくもくハウス
(Tel.0225-69-2341)