



◀ これまでのソト活は
こちらをチェック

ICHINOBO Resort MAGAZINE ソト活編



安心、高品質な食材を求めて 「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」

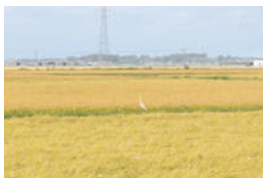
宮城県をはじめ東北には豊かな自然の中で育まれた、
おいしい食材や地域の文化がたくさんあります。
実際に生産の現場へ足を運び、食材の育った環境や生産者様の思いに触れながら
その素晴らしさをお客様にお伝えしたいと思っています。

料理人自身が目利きした食材を使った料理で、
お客様と生産者様をつなぎ、味わう人の笑顔につながる活動を
「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」として実施しています。



宮城県登米市・米農家の木村忠義さん

東北最大の流域面積を誇る「北上川」など、多くの水資源に囲まれ「水の里登米」と言われる自然豊かな環境と天候に恵まれ育った「忠義さんのササニシキ」。



循環型農業へのこだわり

刈り取った稲わらを牛の寝床や飼料として牛舎へ提供し、堆肥として田んぼへ還元。地元の循環型農業が美味しさの秘訣だろう。

ひつまぶしやシャリに最適

タレをかけたり、お寿司のシャリにしてもひと粒ひと粒がしっかりとっていて、一緒に合わせる食材の味を引き立ててくれます。



「忠義さんのササニシキ」はひと粒ひと粒がしっかりとっていておかずにも合う

田里津庵のあなごひつまぶし・
松島一の坊・ゆづくし Salon 一の坊のレストランでご提供しています
(季節により提供が変わります)

詳しくはこちら





仙台市若林区・山田農園さん

年間を通して 50 以上の少量多品目の野菜を育て「虹色畑」と呼ばれている山田農園さんとともに『一の坊ファーム』始動！自分たちで育てた野菜をお料理に。



瑞々しく、実入りのいい野菜を露地栽培

県内でも有数の農産物の産地であり、強い海風の影響がある一方、温暖な気候で伝統的な野菜から西洋野菜などの新しい野菜までを通年栽培しています。

作付けから収穫までお手伝い

初冬に赤玉ねぎ、春キャベツ等の作付けをし、翌春に収穫のお手伝いをさせていただきました。



「山田農園さんの野菜」は瑞々しく素材の甘みを感じる新鮮さ

松島一の坊・ゆづくし Salon 一の坊・ゆと森倶楽部・
温泉山荘だいこんの花のレストランで提供しています
(季節により提供が変わります)

詳しくはこちら





宮城県雄勝町・牡蠣生産者の成澤さん

雄勝湾で成澤さんご家族が愛情を込めて育てている牡蠣の中でも、一の坊グループではさらに選りすぐった2年物の大ぶり牡蠣を使用しています。



南三陸金華山国定公園に位置する雄勝湾

緑豊かな山々に囲まれ森のめぐみをたっぷりと含んだ地下水が海底から湧き出しているという全国でも珍しい地形。

ひとつひとつを大きく育てる

プランクトンが豊富な海水面に近い場所や、潮の流れの早い場所に移動させながら、大きく牡蠣を育てます。



「成澤漁業さんの牡蠣」は旨味、甘みがしっかりとした優しい味わい

田里津庵の究極のかきフライ・
松島一の坊・ゆづくし Salon 一の坊のレストランでご提供しています
(季節により提供が変わります)

詳しくはこちら





チーズアトリエ モッツァオ

宮城県蔵王町・チーズ工房「Cheese Atelier Mozzao」さん

東北有数の山岳観光地である蔵王連峰を西に仰ぐ宮城県蔵王町のチーズ工房で、宮城県産生乳を100%使用し、職人が一つひとつ丁寧に手作りしています。

宮城県産生乳を100%使用

チーズ職人により発酵加減が調整され「カード」と呼ばれるチーズになる前の状態に熱湯を注ぎ、湯の中で手作業で練っていきます。



ゆと森倶楽部レストランがチーズ工房になる

ゆと森倶楽部では、ご夕食の時間にチーズ職人佐藤さんをお招きしお客様の目の前でチーズを作り、出来立てのナチュラル「モッツァレラチーズ」をお召し上がりいただける宿泊者限定イベントを定期開催しています。



「Cheese Atelier Mozzao さんのチーズ」はミルクイでもっちりとした弾力が魅力

ゆと森倶楽部・温泉山荘だいの花・
松島一の坊・ゆづくし Salon 一の坊のレストランでご提供しています
(季節により提供が変わります)

詳しくはこちら





宮城県山元町・いちご生産者の一莓一笑さん

ハウスの中で熟成させたいちごを、甘く美味しい状態で召し上がっていただけるよう出来るだけ早くお客様のもとへお届け。



県内でも有数のいちごの産地

山元町は積雪量も少なく穏やかな気候。品種により、甘みと酸味のバランス、実の固さなどが異なり、料理長達は実際に食べ比べをさせていただきました。

収穫タイミングの先読みが難しいいちご

「いちごを食べて美味しいと感動したり、笑顔になってほしい」という想いから、鮮度を保ちながら美味しいいちごを届けようと様々な工夫をされています。



「一莓一笑さんのいちご」は甘味が強く風味のよさが特長

松島一の坊・ゆづくし Salon 一の坊・ゆと森倶楽部・
温泉山荘だいこんの花のレストランで提供しています
(季節により提供が変わります)

詳しくはこちら





宮城県山元町・佐藤蒟蒻店さん

先祖代々受け継ぐ「生芋こんにゃく」の味や食感を守り続けるために、こんにゃく芋の栽培から加工、販売までを一貫して手掛けています。



こんにゃく芋の収穫までになんと4年！

在来種の中でも原種といわれる貴重な「和玉」を中心に、手間ひまをかけながら、愛情をこめて、4年の歳月をかけてこんにゃく芋を育てます。

生芋100%のこんにゃく

自家栽培したこんにゃく芋をすりおろしてから固める昔ながらの製法。今では珍しい、生芋100%を使用したこだわりの手作り製法です。



「佐藤蒟蒻店さんの生芋こんにゃく」は芋の風味がありサクッと軽やかな食感

ゆづくしSalon一の坊のレストラン・ゆあがり Daicon 茶屋でご提供しています
(季節により提供が変わります)

詳しくはこちら



海と山と森の温泉リゾート一の坊



ゆづくし Salon 一の坊 | 仙台・作並温泉
「手しごとビュッフェさくらダイニング」

宮城や山形など地元の素材が主役の旬を味わう“ひとさら”

ゆと森倶楽部 | みやぎ蔵王・遠刈田温泉
「ZAO FOOD DINING けやき」

契約農家さん直送の食材をメインにした料理をオーダービュッフェで



松島一の坊 | 松島温泉
料理長厨房ビュッフェ「青海波(せいがいは)」

新鮮な三陸の海の幸を中心にプロの手さばきも間近で楽しめる
カウンター割烹のようなオーダービュッフェ

温泉山荘だいの花 | みやぎ蔵王・遠刈田温泉
「ダイニングコの字」

自家菜園や地元の採れたて野菜が主役の「嬉し、里山料理」



一の坊別邸
かきとあなご 松島 田里津庵 | 利府町

松島湾のオーシャンビューを眺めながら、
三陸産の天然あなごひつまぶしと究極のかきフライを味わう

*理想の日常™に出会う

ICHINOBO Resort www.ichinobo.com *理想の日常™のSM(Services Mark)マークは、レストランやホテルなどの役務(サービス)についての商標です。

