

# プレスリリース

報道関係者各位

2024年6月吉日  
株式会社一の坊

## 北限の最高品質「生芋こんにやく」で 湯あがりの小腹をヘルシーに満たす ～伝統製法を守り続ける本物の味を宮城の温泉リゾートで提供～

安心、高品質な食材を求めて「Meet-Up TOHOKU ソト活一の坊™」  
～生産者訪問で料理長が地域の食材や生産者のこだわりを発掘～【宮城県・温泉リゾート一の坊】

株式会社一の坊（本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシ ヒロユキ）では、2024年6月3日（月）に宮城県山元町にある佐藤蒟蒻店へ訪問し、株式会社一の坊の総料理長と一の坊グループの料理長がソト活を実施しました。

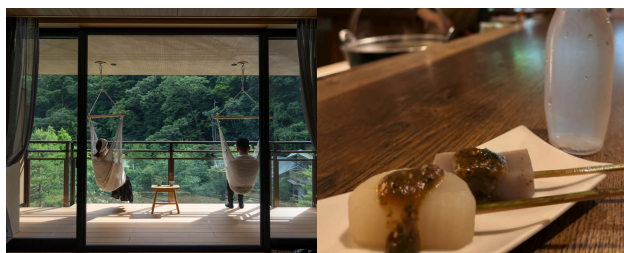
株式会社一の坊では、東北地方で育まれた食材の産地を訪れ、生産者の話を伺いその思いをお客様にお伝えする「ソト活」を定期的に開催しています。佐藤蒟蒻店の「生芋こんにやく」は自家栽培したこんにやく芋をすりおろしてから固める、今では珍しい生芋100%を使用した安心の手作り製法です。芋の風味があり、食感は唯一無二。仙台・作並温泉ゆづくしSalon一の坊で5月にオープンした「ゆあがりDaicon茶屋」で湯あがりにお召し上がりいただけます。



「佐藤蒟蒻店」見学の様子

手塩にかけて育てた幻の在来種「和玉」

仙台・作並温泉／ゆづくしSalon一の坊「ゆあがりDaicon茶屋」5月27日オープン



生芋こんにやくは仙台味噌と白味噌をブレンドしたみそ田楽として提供

### 【概要】

店名：ゆあがり Daicon茶屋  
利用開始日：2024年5月27日（月）オープン  
利用時間：15：00～17：00  
料金：無料（宿泊者専用）  
定員：カウンター席など約16席



◀本プレスリリース詳細はこちらから  
(NEWSCASTのページへリンクします)

— お問合せ先 — 株式会社一の坊：営業推進本部  
TEL：022-222-0178(平日11：00～16：00) / Mail：press@ichinobo.com  
〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10

松島温泉  
松島一の坊

仙台・作並温泉  
ゆとsalon  
一の坊

「農王の森」がつくる食と健康の倶楽部  
ゆと倶楽部  
Mt. Zoo, Mt. Yagi YutomonClub

湯あがり  
だんごの花  
MUSEUM OF THE DAN-GO

一宮町 かつとあなご  
松島田里津庵  
TARITSUAN Oyster & Hiramabushi

「海とガラスと緑のミュージアム」  
藤田番平ガラス美術館  
Museum of the sea,  
glass and greenery garden in Misakihama

ichinobo セレクト