



◀これまでのソト活は
こちらをチェック



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。
産地へ足を運び、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。

料理人自ら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。



MIYAGI JAPAN



ササニシキ／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そう。

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していて和食と好相性。一緒に合わせる食材の味を引き立ててくれます。



ここが
美味しい

ひと粒ひと粒がしっかりしていて和食に合う

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



カラフル野菜／仙台市若林区・山田農園さん

年間を通して 50 種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のほか西洋野菜などの新しい野菜も通年栽培しています。

作付けから収穫までお手伝い

定期的に山田農園さんの畑にお邪魔して作付けや収穫のお手伝いをさせていただいています。



ここが
美味しい

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・
温泉山荘だいの花のレストランでご提供しています



牡蠣／宮城県雄勝町・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。

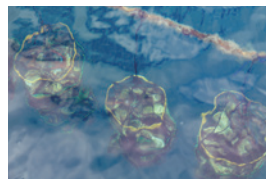


南三陸金華山国定公園に位置する雄勝湾

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。



ここが
美味しい

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・ゆと森倶楽部のレストランでご提供しています



チーズアトリエ モッツァオ

フレッシュチーズ／宮城県蔵王町「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100%使用モッツァレラチーズ

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。



ここが
美味しい

ミルキー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



蔵王牛 / 宮城県蔵王町・高橋畜産グループさん

豊かな自然の中で、牛たちが快適に過ごせる環境づくりや地元宮城の“ニッカウエスキー”の発酵飼料を使った自家配合飼料で肉の美味しさにこだわる。



ここが
美味しい

脂の旨さと赤身肉の旨さを合わせ持った味わい

ゆと森倶楽部のレストランでご提供しています



生芋こんにゃく / 宮城県山元町・佐藤蒟蒻店さん

栽培が難しいとされる蒟蒻芋を収穫まで4年の歳月をかけて育て、その生芋をすりおろして固める昔ながらの手作り製法。



ここが
美味しい

濃厚な芋の風味があり軽やかな食感

ゆづくしSalon一の坊のレストランでご提供しています



いちご / 宮城県山元町・一莓一笑さん

ハウスの中で熟成させた真っ赤ないちごを、甘く美味しい状態で召し上がっていただけるようにできるだけ早くお客様の元へ。



ここが
美味しい

甘み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・温泉山荘だいのこの花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）



仙台せり / 宮城県名取市

宮城県はせりの生産量全国1位。名取川の伏流水が育てる根っこまで瑞々しい「仙台せり」。水質や温度管理など繊細な管理のもとで育てられています。



ここが
美味しい

根っこの部分まで甘みを感じる美味しさ

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

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」

食材選びから調味料まで手づくりへのこだわり、契約農家さん
直送の食材をメインにしたフリーオーダーメニュー



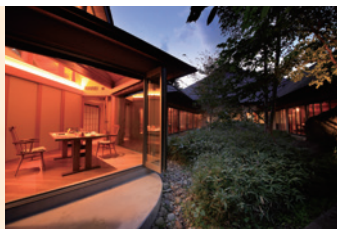
松島一の坊 | 松島温泉
料理長厨房ビュッフェ「青海波（せいがいは）」

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
「ダイニングコの花」

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突橋のかきフライを味わう



※使用する食材は季節により提供が変わります。

“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。

松島 一の坊

ゆづくしSalon
一の坊

ゆと森倶楽部
YU TO MORI KURABU

だいの花

松島 田里津庵
YABITSUAN Ono no Iya

藤田喬平ガラス美術館
Fujita Takahira Glass Museum

ichinoboマーケット