

海と山と森の温泉リゾート 一の坊



松島一の坊 | 松島温泉
料理長厨房ビュッフェ「青海波（せいはいは）」

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



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」

食材選ぴから調味料まで手づくりにこだわり、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



温泉山荘だいこんの花 | 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



※レストランで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 SM”に出会う

ICHINOBO Resort

“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。

松島温泉

松島 一の坊

仙台・作並温泉

ゆと森倶楽部 一の坊

宮城蔵王の温泉リゾート

ゆと森倶楽部 ZAO FOOD DINING

温泉山荘

だいこんの花

三陸産の天然あなご

かきとあなご 松島 田里津庵

海とガラスと緑のミュージアム

藤田喬平ガラス美術館

いちのぼりセレクト

いちのぼりセレクト

2025.10



Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™

SOTO-KATSU
Report 2023-25



料理人が目利きした安心安全な食材を使った料理を「ひとさら」に
— お客様と生産者様をつなぎ、味わう皆さまを笑顔にする活動 —



“理想の日常 SM”に出会う

ICHINOBO Resort

<非売品>

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として「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」を実施しています。

Contents—

- 02 わたしたちの想い
- 05 三陸・大ぶり牡蠣のふるさと
- 06 田里津庵のあなごひつまふし
- 07 登米・忠義さんのササニシキ
- 08 作並・新川クレソン／みちのくの心意気
- 09 ゆあがり Daicon 茶屋のこんにゃく&仙台味噌
- 11 蔵王・ゆと森倶楽部のコラボレーション
- 12 宮城の豊かな恵み
- 13 温泉山荘だいこんの花の自家菜園
- 14/15 一の坊ファームの軌跡

これまでのソト活
詳細はこちら▼



三陸

SANRIKU

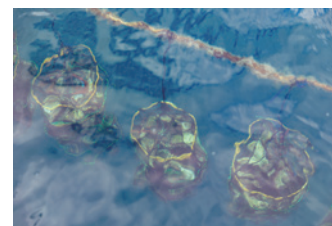
三陸の海は、岩手県、宮城県、青森県にまたがる、リアス式海岸と隆起した断崖絶壁が特徴的な太平洋沿岸の海。複雑な地形と親潮、黒潮が交わることで豊かな漁場が形成されており、海産物の宝庫として知られています。



南三陸金華山国定公園に位置する雄勝湾は、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から湧き出しているという全国でも珍しい地形で、牡蠣の栄養となる水中のプランクトンも豊富です。雄勝の牡蠣はぷっくり大ぶりで、濃厚な味わいです。



大ぶり牡蠣のふるさとを訪ねて



雄勝湾の水深20mほどの場所では牡蠣を育てています



川村料理長も牡蠣の質と大きさに感動！



牡蠣生産者の成澤さんと料理長たち





あなごひつまぶし

一の坊別邸 松島 田里津庵で味わう



こだわりの食材



あなごの籠漁を行う中村さん
田里津庵小山料理長も籠漁を体験

三陸産天然あなご

宮城県で獲れるあなごは「北限のあなご」と呼ばれ、石巻をはじめとしたあなごは身が厚く、鮮度の良さから食感も良く、その品質は一級品と評価されています。身が柔らかく、ほどよく脂ののった天然あなごです。



山椒

石巻市飯野で循環型の里山農業をしている「あかま里山農園」さんの山椒は、とっても爽やかな香りです。



お米

「忠義さんのササニシキ」はたれや出汁をかけてもひと粒ひと粒がしっかりとしています。



★★★★★

五つ星お米マイスターお墨付き！

「おかずのうまみをより引き立たせてくれる米」を目指して

宮城県登米市 / 忠義さんのササニシキ



宮城県北の米どころ登米市で循環型農業に取り組んでいる木村忠義さん。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、ひと粒ひと粒がしっかりとしたササニシキは和食によく合います。刈り取った稲わらは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。



宮城県で1名しかいない「五ツ星お米マイスター」佐藤さん（写真右）が信頼を寄せる「忠義さんのササニシキ」は仙台・作並温泉 ゆづくしSalon一の坊、松島温泉 松島一の坊、一の坊別邸 かきとあなご 松島田里津庵の3店舗でのみ味わえます。



新川クレソンの会
早坂利秋さん

やわらかいクレソンが採れるのは、花が咲き始める5月下旬頃まで！

ひとつひとつ、丁寧に
手作業で収穫

収穫の仕方を教えていただき、一の坊グループのスタッフが丁寧に手作業で収穫をいたしました。採れたてのクレソンは緑色が濃く葉にハリがあり、香りが強いのも特徴的。鮮度抜群のクレソンは各ホテルのスタッフがそれぞれのレストランへ直送しました。

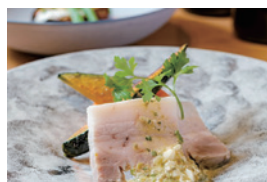


採れたてのクレソンを
早速レストランへ



仙台・作並温泉 ゆづくしSalon 一の坊

@さくらダイニング
新川クレソンの天ぷら



2023 年、環境省主催の
「グッドライフアワード 実行委員会特別賞」受賞

畜産と稲作の連携による地域内での資源循環をはじめとした一連の取り組みが高く評価されています。



飼料となるとうもろこしの畑には畜養から作られた堆肥を活用！

国産穀類100%飼料で育てる豚 みちのくの心意気 / 宮城県栗原市

「株式会社しわひめスワイン」では、東北地方で育てられたとうもろこしや飼料米を活用した国産穀物100%の配合飼料で豚を育てる取り組みを行っています。従来、豚の飼料の主原料であるとうもろこしのほとんどが海外から輸入されていましたが、このプロジェクトでは水田を活用したとうもろこしの生産と、それを使った国産飼料の開発に取り組んでいます。

生芋こんにやく 佐藤蒟蒻店 / 宮城県 山元町

4年の歳月をかけて育てたこんにやく芋を洗って蒸し、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%を使用した安心の手作り製法です。先祖代々の味や食感を守り続けるために、難しいとされる栽培から加工、販売までを一貫して手掛ける「佐藤蒟蒻店」さん。手間と時間を惜しみなくかけるからこそ、味に自信をもって商品づくりを行っています。



4年の歳月をかけて育てる
こんにやく芋



仙台みそ 今野醸造 / 宮城県 加美町

明治36年創業の老舗、本場仙台みそ醤油蔵元「今野醸造」。安心安全な自社農場産の大豆・米を100%使用して仕込んだ味噌は、多くの方から愛されるホンモノの味。機械に頼らず手作りにこだわり、全国醤油品評会では蔵元として全国最多受賞するなど高く評価されています。



火伏せの大きな守り神、
釜神様が見守る工場

仙台・作並温泉 ゆづくしSalon 一の坊

@ゆあがりDaicon茶屋
生芋こんにやく
みそ田楽



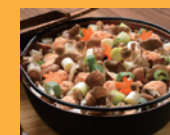
見て、触って、嗅いで、
経験を積むことで
味噌作りの感性を
育んでいます。



卓越技能者「宮城の名工」
工場長の後藤さん

伊達政宗公と、 仙台みそ

伊達家が城内にみそ工場をつくったことが始まりと言われています。もともと仙台には昆布出し汁などの「出し汁文化」がなく、仙台みそは山や海の幸の素材の良さを引き出す旨味調味料として役立ってきました。



蔵王

ZAO

YUTOMORI CLUB

とにかく食材が豊富な宮城蔵王エリア。農業就業者も多く野菜や果物をはじめ、山の恵みである山菜やキノコなど、どの季節でも旬の地場農産物が揃います。また、高原ならではの酪農も盛んで、食肉・生乳・チーズなどの乳製品も多様にあります。宮城を代表するブランド牛「仙台牛」もその多くは蔵王町で育つそうです。

チーズアトリエ モッツァオ Cheese Atelier Mozzao ナチュラルチーズ

宮城県蔵王町のチーズ工房。宮城県産生乳を100%使用し、職人がひとつひとつ丁寧に手づくりしています。



1_ ミルキーでもっちりとした弾力が魅力のフレッシュチーズ。2_ ゆと森倶楽部のけやきダイニングで、あなたのためのひとさら料理に生まれ変わります。3_ けやきダイニングの斎藤シェフとチーズアトリエモッツァオのチーズ職人佐藤さん



ゆと森倶楽部

×

Cheese Atelier Mozzao
デモンストレーション



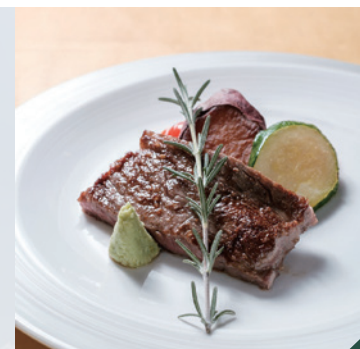
ゆと森倶楽部のレストランが
「チーズ工房」になる日

ゆと森倶楽部では、ご夕食の時間にチーズアトリエモッツァオのチーズ職人佐藤さんをお招きして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開催しています。

※開催日はゆと森倶楽部公式サイトよりご確認ください。

高橋畜産食肉株式会社 唯一つの生産者ブランド「蔵王牛」

蔵王高原牧場のみから出荷されるブランド牛「蔵王牛」。牧場環境から育て方、飼料、安全性に至るまでこだわりを積み重ね、脂・赤身肉の旨さのバランスの良い味わいです。



4_ たくさん食べても飽きることがなく、さっぱりとした食後感の上質な肉質。ゆと森倶楽部のディナーで味わえます。5_ 清潔に保たれた牛舎の中は一般的な牛舎よりも広く、ストレスがかからないようにのびのびと育てている。6_ 米沢牛や山形牛のような地域ブランドではなく、「蔵王牛」は蔵王高原牧場からのみ出荷される希少なドメーヌ（生産者単位）ブランド牛です。



宮城の豊かな恵み



「仙台せり」
宮城県名取市・村田町他
宮城県は、せりの生産量が全国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」は、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。根っこまで甘い「根せり」は、宮城の正月のお雑煮用として秋・冬に出荷されます。



「一苺一笑」「いちご」
宮城県山元町
宮城県南に位置する山元町は、積雪量が少なく穏やかな気候で県内でも有数のいちごの産地です。赤く完熟した状態で収穫し、すぐにレストランにお届け。摘みたての味を、出来るだけ早くお客様のものとへ届ける工夫がされています。



森と蜂と「はちみつ」
宮城県仙台市秋保
日々みつばちたちと対話をしながら養蜂をしている山口ご夫妻。健康なみつばちが作り出すはちみつは花の香りが豊かでやさしい味がします。そのおいしさを生み出すために適正な温度管理のもと、栄養や風味を保つ工夫をしています。



食卓を彩る、季節の恵み 温泉山荘だいの花の自家菜園

遠刈田温泉温泉山荘だいの花の自家菜園では、季節ごとの野菜やハーブを栽培しダイニングでお客様に提供しています。畑を耕し、種をまき、収穫までをスタッフが行います。たくさん収穫ができた日は、お客様におすそわけすることも。自家菜園や地元産の新鮮な野菜に肉や魚貝を組み合わせた「嬉し、里山料理」は、素材の持つ旨味を存分に感じることができます。



1_ 採れたて野菜が主役の「嬉し、里山料理」 2_ カラフルな夏野菜 3_ たまねぎの収穫は天気の良い日に行う 4_ 春のみずみずしいとれたて野菜や山菜は、朝食のサラダで

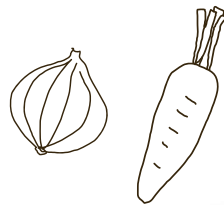
地元の野菜農家さんと 『一の坊ファーム』始動！



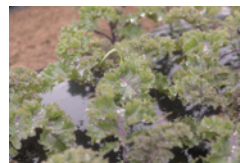
山田農園さんでは年間を通して50種以上の少量多品目の野菜づくりにチャレンジしておりカラフルな野菜が多く『虹色畑』と呼ばれています。料理長がリクエストした野菜を作っていただきながら定期的に畑作業をお手伝いしています。



2023年11月
畑を耕し作付けのお手伝い



2024年5月
料理長たちが植えた
野菜の収穫



2025年5月 新入社員と料理長たちで
とうがらし・枝豆・とうもろこしを植えました



とうもろこしの苗



畑で収穫した野菜はその日の夜にはレストランでお客様に
お召し上がりいただきました

2025年8月
5月に植えたとうがらしや
枝豆を収穫



枝豆も暑さに負けず
立派に育ちました



無農薬栽培とうがらしを使い
牛たんの付け合わせとして
「手づくり南蛮味噌」をご提供