

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



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”



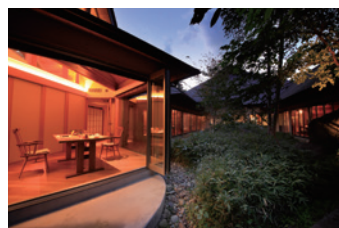
ゆと森倶楽部 | みやぎ蔵王・遠刈田温泉
「ZAO FOOD DINING けやき」

食材選びから調味料まで手づくりこだわ、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”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

ゆづくしSalon 一の坊

ゆと森倶楽部

だいたいの花

松島 田里津庵

藤田 喬平 美術館

ICHINOBO Resort

ICHINOBO Resort

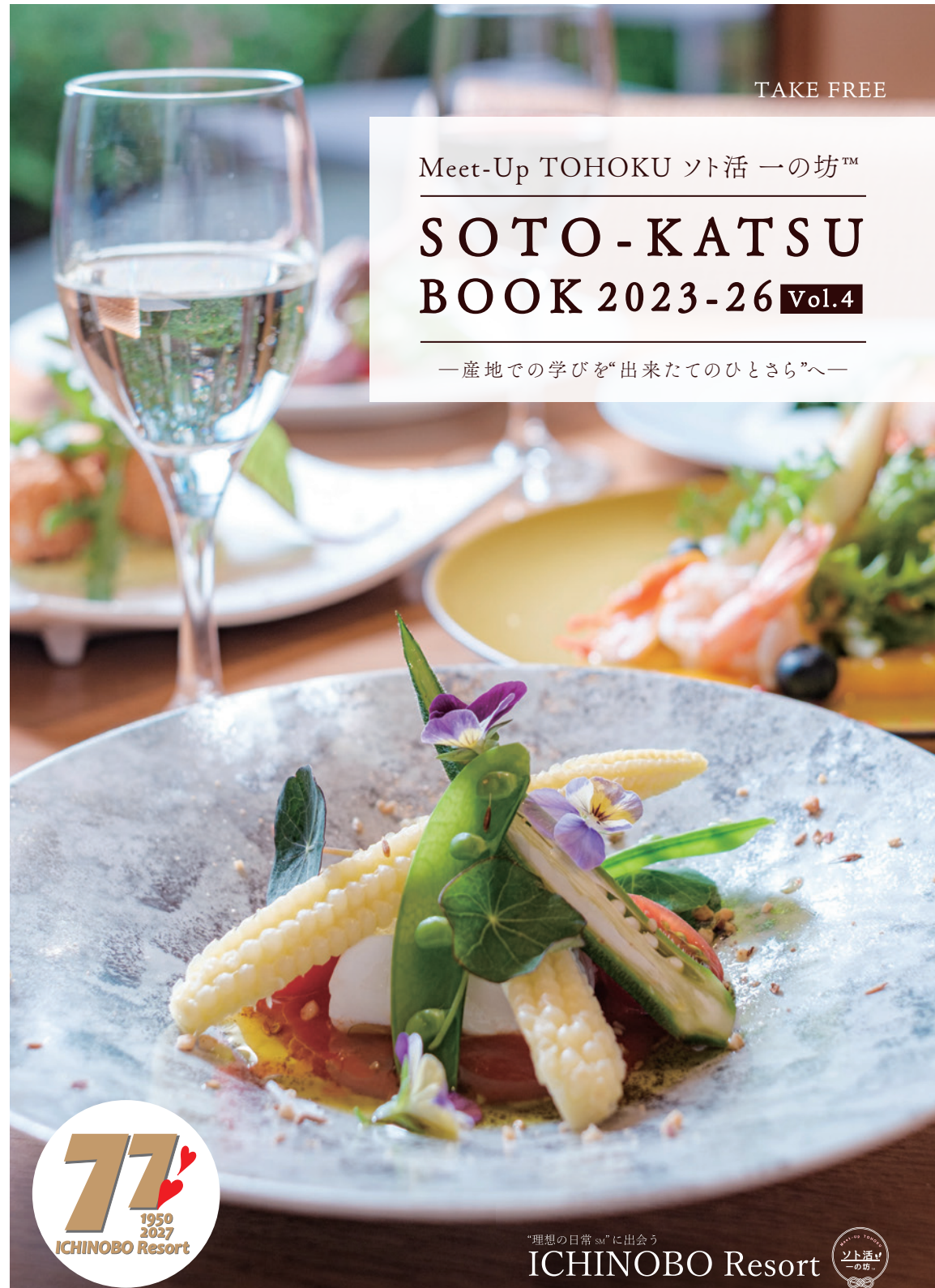
2026.7

TAKE FREE

Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™

SOTO-KATSU
BOOK 2023-26 Vol.4

一産地での学びを“出来たてのひとさら”へ



“理想の日常”に出会う

ICHINOBO Resort



宮城県をはじめ東北には、
豊かな自然の中で育まれた多様な食材と、
それを支える生産者の文化があります。

「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」は、
料理人自らが生産地に足を運び、
目利きした食材をお料理として昇華し
生産者とお客様をつなぐ活動です。



生産者を訪ね、食材が育つ環境やその背景にある想いに触れることで、
その価値をより深く理解し、食材の魅力だけでなく、
その背景にあるストーリーまで含めた
“食体験”の創出を目指しています。



一の坊グループは、農林水産省が推進する国民運動
「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」に賛同しています。



「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」の取り組みが、
第29回「人に優しい地域の宿づくり賞」選考委員会賞を
受賞しました。

これまでのソト活
詳細はこちら▼



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・新川の恵み／グレンソン・梅・むしゃ大根
- 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 温泉山荘だいのんの花の自家菜園
- 14/15 一の坊ファームの軌跡



三陸

SANRIKU

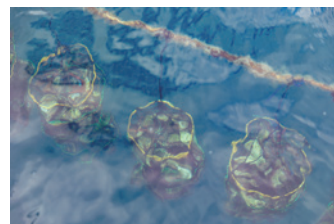
三陸の海は、岩手県、宮城県、青森県にまたがる、リアス式海岸と隆起した断崖絶壁が特徴的な太平洋沿岸の海。複雑な地形と親潮、黒潮が交わることで豊かな漁場が形成されており、海産物の宝庫として知られています。



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底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



成澤さんの大ぶり牡蠣がクッションに！？

生牡蠣と牡蠣フライどっちも楽しめるオリジナルクッション！



一の坊公式オンラインショップで好評販売中！



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



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、ほどよく脂が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っています。



★★★★★
五つ星お米マイスターお墨付き！

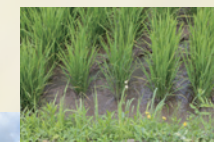
おかずのうまみをより
引き立たせてくれる米

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「五つ星お米マイスター」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、一の坊グループのゆづくしSalon 一の坊、松島一の坊、かきとあなご松島 田里津庵の3店舗でのみ味わえます。

～ご贈答やご自宅用に～ 一の坊公式オンラインショップで好評販売中！



新川

NIKKAWA

作並温泉から車で約10分。
清流が流れ、
豊かな自然に囲まれた
里山エリアです。
ニッカウキスキー創業者の
竹鶴政孝は、その新川の
水質の良さに魅了され
宮城峡蒸留所を建設しました。



山の清らかな水が育む、
新川クレソン

森から生まれる湿潤で澄んだ空気も相
まって瑞々しく育つ「新川クレソン」。
手作業で収穫され、しゃきしゃきした歯
ざわりとさわやかな辛味が特徴です。



採れたてのクレソンを
早速レストランへ



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。

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



地域の方々にご協力いただき、
新川の梅の実を収穫しました



新川むしや大根



新川で作る「凍み大根」
茹でた大根を真冬の厳しい
寒さと天日干しを繰り返すこ
とで旨味が凝縮されます。



地域とのつながりから
生まれる一杯。
新川の梅を「自家製梅酒」に

ゆづくしSalon一の坊のさくらダイニングでは、毎年
スタッフが仕込む自家製梅酒を夏のディナーで提供
しています。新川の梅酒は2027年夏に提供予定。
時を重ねてまろやかに熟成した味わいをお楽しみに。

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



ゆづくしSalon一の坊
@ゆあが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仙台みその
始まりと言われています。もともと仙台には昆布出汁
などの「出汁文化」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



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。

YUTOMORI CLUB



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。
<ゆと森倶楽部から車で約10分>



ゆと森倶楽部

×

Cheese Atelier Mozzao
デモンストレーション



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_ ゆと森倶楽部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

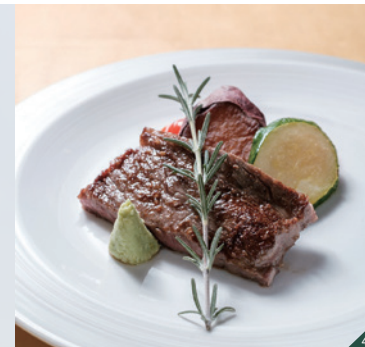
ゆと森倶楽部のレストランが
「チーズ工房」になる日

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「モッツアレラチーズ」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質的な肉質。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ス（生産者単位）ブランド牛です。



宮城の豊かな恵み



「仙南せり」
宮城県村田町
宮城県名物であるせりの生産者が年々減り続ける中、生産者である大沼さんは、後継者不足の現状を変えるべく「仙南せり」を新ブランドとして立ち上げました。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。



いちごの国
宮城県蔵王町
蔵王の恵みのひとつ「温泉」の熱を活用した栽培を行っており、ハウス内の温度を均一に保つことで、生育環境の安定化を実現しています。訪れた際に感じた母本来の香りや甘みの印象を大切にしながら、素材の魅力をそのまま引き出す一皿で提供します。

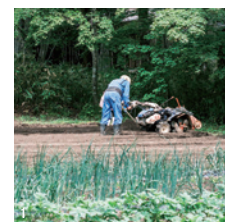


森と蜂と「はちみつ」
宮城県仙台市秋保
日々みつばちたちと対話をしながら養蜂をしている山口ご夫妻。健康なみつばちが作り出すはちみつは花の香りが豊かでやさしい味がします。そのおいしさを生み出すために適正な温度管理のもと、栄養や風味を保つ工夫をしています。



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_ おいしさを育む、自家菜園の畑ごと 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

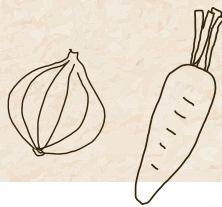
地元の野菜農家さんと 『一の坊ファーム』始動！



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。

秋 Autumn

畑を耕し作付けのお手伝い



初夏 Early Summer

料理長たちが植えた野菜の収穫



初夏 Early Summer

新入社員と料理長たちで枝豆・とうがらし・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

夏 Early Summer

初夏に植えた枝豆やとうがらしを収穫



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