



エスパル仙台のグルメ情報を発信！

MIYAGI TOHOKU 宮城・東北 グルメ図鑑 GOURMETZUKAN



知って嬉しい
食べておいしい
情報が満載！



宮城・東北グルメ図鑑は
こちらから！



ショップの魅力的な情報を随時更新!!



S-PAL
SENDAI

〒980-8477 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1
TEL.022-267-2111 (受付時間10:00~18:00)



仙・食のガイドブック

仙 台

SHOKU

食

ものがたり



SENDAI GOURMET
SHOPS & SOUVENIRS GUIDEBOOK

発行：(公財)仙台観光国際協会

仙台・宮城のグルメ

古来、海の幸・山の幸に恵まれた豊かな郷土。
伊達政宗公の時代に育まれた食文化は
今もこの地に息づいています。
旅の思い出の食事に、大切な方へお土産・贈り物に
ぴったりの美味しい逸品をぜひご賞味ください。



牛たん焼き

適度な歯ごたえ、ジューシーな肉汁が
口の中いっぱいに溢れる仙台名物の定番



仙台づけ丼

様々な旬の白身魚を特製のタレに
漬けて宮城米にちりばめた絶品丼



冷やし中華

夏にも食べられる中華をとの思い
から考案された仙台発祥の涼麺



長なす漬

細長い独特の形と皮が薄く身がしまっている
のが特徴。塩分控えめで上品な味わい



仙台マーボー焼そば

スパイスでコクのあるマーボー餡と麺の絶妙な
ハーモニー! まかない飯から生まれたソウルフード

仙台牛

口当たりがよく、柔らかくてまろやか。
宮城の自然に育まれた最上級の黒毛和牛



仙台産枝豆

ずんだの食文化が根付く仙台で夏から
秋に収穫される鮮度抜群の枝豆



牡蠣

10月〜3月頃にかけて旬を迎え
る牡蠣は、小粒ながら身に旨味が
凝縮した濃厚な味



仙台銘菓

美味しさ多彩! 見た目も食感も楽しい、
おやつに、お土産に人気のスイーツ

笹かまぼこ

ぶりぶり食感が旨い! 新鮮の白身魚のすり身を
笹の葉の形にして焼き上げた仙台土産の代表格



芋煮

秋の風物詩・芋煮。具だくさんで
豚肉と味噌の味付けが仙台風!



地酒

米どころ仙台・宮城の旨い米、
清冽な水が育んだ銘酒



仙台駄菓子

職人がひとつひとつ手作り。
昔ながらの素朴な味わいが
魅力の伝統的な和菓子



仙台味噌

400年以上の伝統を持つ、長期熟成による
大豆の旨味と香り豊かな風味が特長の赤味噌

ずんだ

仙台のスイーツには欠かせない、枝豆を茹でてすり潰し、
砂糖で甘みをつけた濃厚で爽やかな味わいの餡



仙台あおば餃子

仙台産雪菜を練り込み、具も野
菜もたっぷりのヘルシーな餃子



三角あぶら揚げ

アツアツ揚げたて、大ぶりで
食べ応えのある定義の名物



仙台せり鍋

シャキシャキとした食感と旨みのきいた出汁の相性が
抜群の仙台の冬の絶品鍋



\ 仙台の美味しいものはこちら! /

仙台観光情報サイト

せんだい旅日和

<https://www.sendabi.jp/delicious>



かまぼこ

KAMABOKO (FISH CAKE)



お豆腐揚げかまぼこ むう

他では味わえないふわ〜とした食感が大好評！老若男女に幅広く愛される、弊社一番人気のかまぼこです。

(株)松島蒲鉾本舗

宮城県松島町松島字町内120

022-369-3329

<https://www.matsukama.jp>

[A][B][J]

体験可

たいりょうばた

大漁旗

圧倒的な大きさと肉厚な笹かまぼこは鐘崎ならではの。口に広がる魚のうまみと柔らかな食感をお楽しみください。

(株)鐘崎

仙台市若林区鶴代町6-65

0120-535-161

<https://kanezaki.co.jp>

[A][B][C][D][H][J]

体験可

笹百年きちじ

最上級グレードのすけそうだらをベースに国産きちじのすり身を使用し、独自の伝統製法でプリッとした弾力としっとりとした優しい舌触りを実現しました。

(株)松澤蒲鉾店

仙台市青葉区中央1-8-28

022-222-5723

<https://www.mz-kama.jp>

[B][I]

横山の笹蒲鉾

しっかりとした食感、素材の味の深みと焼き目の香ばしさが特徴。一枚ずつ手叩きで仕上げ、合成保存料は使用せず、素材の味を活かしています。

(有)雀屋本舗 横山かまぼこ店

仙台市泉区南光台南3-14-32

022-251-3211

<https://www.yokokama.net>



凡例

住所

電話番号

WEBサイト

主な取扱店(P13)

体験あり

※商品の取扱状況は2025年6月現在のものです。今後変更となる場合や入荷状況により品切れの場合もあります。

※体験・見学可能な日時や予約の有無などは事前に各施設にお問合せください。

阿部の笹かまぼこ

仙台名産笹かまぼこの名付け親。魚の旨みが際立つ笹かまぼこの味に仕上がっています。

(株)阿部蒲鉾店

仙台市青葉区中央2-3-18

0120-23-3156

<https://www.abekama.co.jp>

[A][B][C][D][J]

体験可



手のひら蒲鉾

笹かまぼこのルーツ「手のひら蒲鉾」は炭火でじっくりと焼き上げた手づくりの味です。

(株)佐々直

仙台市太白区中田町字清水15-1

022-241-2324

<https://sasanao.co.jp>

[A][B][D]

笹かまぼこ 口福詰合せ

4種の味が楽しめるセット。笹かまぼこ2枚、揚げ蒲鉾1枚、お好み揚げ2個、まるっとチーズが2個入ったささ圭自慢のオリジナル詰合せです。

(株)ささ圭

名取市増田3-10-13

022-384-8185

<https://sasakei.co.jp>

[A][F][J]

体験可
(かわまちテラス
関上店)



笹かまぼこ手焼き体験・工場見学

自分で焼いたアツアツ焼き立ての笹かまぼこの美味しさは格別！工場見学ではかまぼこの製造工程や、その美味しさの秘密を学ぶことができます。

手焼き体験 工場見学



鐘崎総本店笹かま館

仙台市若林区
鶴代町6-65

022-238-7170



手焼き体験



阿部蒲鉾店(本店)

仙台市青葉区
中央2-3-18

022-221-7121



手焼き体験



ささ圭(かわまちテラス関上店)

名取市関上
中央1-6

022-784-1239



手焼き体験 工場見学 ※総本店は手焼き体験のみ



松島蒲鉾本舗

総本店：宮城県松島町松島字町120

022-354-4016

多賀城工場：多賀城市八幡字一本柳3-5

022-355-9471



※体験・見学可能な日時や予約の有無などは事前に各施設HP等でご確認ください。

牛たん・仙台牛

BEEF TONGUE & SENDAI BEEF



厚切り 芯たん 塩仕込み

牛たんの中でも特に柔らかく、脂ののった部分「芯たん」を食べごたえのある約1cmの厚切りにスライス。絶妙な塩加減で味付け・熟成させました。

(株)伊達の牛たん本舗

📍 仙台市青葉区本町1-1-1
アジュール仙台14階(本社)

📞 0120-725-224

🌐 <https://www.dategyu.jp>

📱 [A][B][C][D][J]

牛たん真空パック

焼くだけで仙台名物「牛たん焼」が味わえる定番の塩味です。1枚1枚丹精込めて味付けし、熟成させた手作りの逸品。

(株)利久

📍 岩沼市吹上2-2-36-1

📞 0223-29-3440

🌐 <https://corp.rikyu-gyutan.co.jp>

📱 [A][B][C][D][I][J]

職人仕込牛たんしお味

職人が、包丁一本、腕一本で仕込み、しおを手振り味付けし、じっくりと熟成させた一品。

味の牛たん 喜助

📍 富谷市大清水1-32-12

📞 0120-399-107

🌐 <https://www.kisuke.co.jp>

📱 [A][B][C][D][J]

仙台牛カレー

A5ランクの仙台牛がゴロッと入ったちょびりスパイシーなカレーです。すてーきはうす伊勢屋の味をご家庭でお楽しみください。

(株)すてーきはうす伊勢屋

📍 仙台市青葉区中央2-7-30 角川ビル507

📞 022-221-2749

🌐 <https://iseyanet.jp>

📱 [A][B][J]



最高級A5ランク 仙台牛すき焼き煮缶詰

仙台牛を厳選した醤油と砂糖のみでじっくり煮込みました。濃厚な旨みと、脂の甘みが絶妙に絡み合う、極上の味わいを是非ご賞味ください。

WIDE FOOD(株) (肉のいとう)

📍 仙台市青葉区米ヶ袋1-6-8

📞 022-222-5647

🌐 <https://www.widefood.jp>

📱 [A]



ずんだ・お菓子

ZUNDA & SWEETS

ずんだ餅

最上の糯米「宮黄金」を使用し、豆の薄皮を丹念に取り除いて作る、鮮やかな緑が自慢のずんだ餅です。

(株)味菟屋

📍 仙台市太白区中田町字鎌ヶ淵78-1

📞 022-242-8913

🌐 <http://www.12.plala.or.jp/mikiya>



ずんだ餅

1948年創業の老舗。100%有機栽培宮城県の高級豆「秘伝豆」、餅米の王様「みやこがね」を使用。無添加無着色の極みの味をご自宅で。

(有)エンドー餅店

📍 仙台市青葉区宮町4-7-26

📞 022-223-9512

🌐 <https://www.zundamochi.com>

📱 [C]



仙台駄菓子(550g)

江戸時代からの郷土菓子。素朴な形と素材を生かした自然な味わいで、変わらぬ人気の仙台駄菓子。

(有)元祖仙台駄菓子本舗 熊谷屋

📍 仙台市青葉区木町通2-2-57

📞 022-234-1807

🌐 <https://kumagai-ya.co.jp>

📱 [B][J]



杜のゆべし 5個入

「杜のゆべし」は厳選された上質な餅米や胡桃を、菓子職人が丹念に吟味して仕上げた風味豊かな餅菓子です。

(株)九重本舗玉澤

📍 仙台市青葉区一番町2-3-33

第八藤栄サンモール一番町 1階

📞 022-399-8880

🌐 <https://tamazawa.jp>

📱 [J]



くるみゆべし

「甘仙堂のくるみゆべし」は上質なもち米の生地にクルミを贅沢に使っています。独特の風味と食感を是非ご賞味ください。

(株)甘仙堂

📍 名取市下余田鹿島132

📞 022-381-6561

🌐 <https://www.kansendo.co.jp>

📱 [B]



仙台牛たん焼きのお店が一目でわかる！

仙台牛たん焼きマップ(仙台牛たん振興会)

<https://sendaigyutanshinkoukai.jp/shop-map>



牛たん焼きの
お店情報は
こちら

ずんだ・お菓子

ZUNDA & SWEETS



小型モナカ8個入り (小豆3 胡麻3 白餡2)

香ばしいモナカの皮と、コクのある甘さの餡が自慢。その秘訣は代々受け継がれた職人の技と安心で確かな素材です。(餡は北海道産の豆のみを、皮は自社田圃の糯米を使用しています)

(株)白松がモナカ本舗

📍 仙台市青葉区大町2-8-23

☎ 022-222-8940

🌐 <https://monaka.jp>

📦 [A][B][C][D][J]



塩珈琲豆大福 モカ入り

JAPAN FOOD SELECTION「第64回金賞」受賞。塩が珈琲のほろ苦い風味とクリームのお味を引き立てた大人の大幅です。

服部コーヒーズ(株)

📍 仙台市青葉区本町1-3-21

☎ 0120-22-6181

🌐 <https://hattori-cf.co.jp>

📦 [A]



伊達瓦せんべい

香り香ばしさをやさしい甘さで焼き上げた手作り煎餅「伊達瓦」。シンプルで素朴な味です。

伊達瓦煎餅本舗(有)一茶

📍 仙台市宮城野区二の森3-62

☎ 022-792-6778

🌐 <https://datekawara.com>

📦 [C]



仙臺まころん

粉末にした落花生に卵と砂糖を加え練り上げた生地をザクッと香ばしく焼き上げた、100年続く仙台銘菓。

(株)伊藤食品工業所

📍 仙台市青葉区小田原4-1-34

☎ 022-223-2279

🌐 <http://www.makoron.co.jp>

📦 [A][B][C][H]



とろけるクッキー(1袋2枚入)全12種

口に入れたとたんにホロリとほろけるくちどけの「とろけるクッキー」はアルパジョンが生み出した新ジャンル! 5割以上がベルギー産高級チョコレートでできた贅沢なクッキーです。

(有)益野製菓 ムッシュマスノ アルパジョン

📍 仙台市青葉区一番町3-5-24 テークビル1階

☎ 022-398-5970

🌐 <https://arpajon.shop>

📦 [A][B][J]



喜久福 4種 12ヶ入

お茶屋が作る和のスイーツ。やわらかな餅とあんとのハーモニーをお楽しみください。

お茶の井ヶ田(株)

📍 仙台市青葉区中央2-5-9 庄文堂ビル1階南

☎ 022-261-1351

🌐 <https://kikusuan.jp>

📦 [A][B][C][D][F][J]



支倉焼 6個入

白餡の中にクルミの香りと食感がアクセントの仙台銘菓支倉焼。一品のみにこだわった変わらぬ美味しさ。

(有)ふじや千舟

📍 仙台市青葉区愛子東3-14-25

☎ 0120-12-4245

🌐 <https://fujiya-senshu.co.jp>

📦 [A][B][C][D][J]



萩の月

萩の咲き乱れる宮城野の空にぼっかり浮かぶ名月をかたどった銘菓・萩の月。まろやかでやさしい風味のオリジナルカスタードクリームをたっぷり使い、ふんわりとしたカステラで包みました。

(株)菓匠三全

📍 仙台市青葉区大町2-14-18

☎ 0120-22-3000

🌐 <https://www.sanzen.co.jp>

📦 [A][B][C][D][J]



仙台すずめ饅頭

仙台に縁のあるすずめの形をした、愛らしいもちもち食感のお饅頭です。

(株)生鮮館むらめし(ちゅんちゅん堂)

📍 仙台市青葉区川内1

☎ 022-238-0002 (生鮮館むらめし)

🌐 <https://chunchundo.base.shop>

📦 [B][F][J]



仙台がし

自然の素材を活かした仙台がしをベースに、フルーツなどの地元食材や洋菓子の素材などを取り入れた新しい感覚の仙台がしです。

仙台がし本舗(有)日立家

📍 仙台市宮城野区小田原1-4-7

☎ 022-297-0525

📦 [B]

▶ 体験可

串団子

独自の製法で作られた、もちっと柔らかい食感がたまらない、つつみ屋の一番人気商品。栗や抹茶など季節限定の餡もあります。

(有)つつみ屋

📍 仙台市青葉区愛子東1-5-21

☎ 022-392-9655

🌐 <https://www.tutumiya.co.jp>

花兒園プリン

美味しさと安全性を追求した花兒園のたまごを使用して作られたプリンは、厳選された素材の味が生きた無添加プリンです。

(株)花兒園

📍 仙台市太白区三神峯2-2-30

☎ 022-244-3441

🌐 <https://kakeien.com>

農水産加工品

AGRICULTURAL & FISHERY PRODUCTS



仙臺・粕仕込み旬海漬「銀鱈」

地酒の吟醸粕と本場熟成仙台味噌を合わせた秘伝の粕床に、厳選した魚介をじっくりと漬け込み仕上げました。

(株)旬海堂

〒仙台市太白区中田町字清水15-1

☎022-241-2324

🌐https://shunkai.co.jp

📍[A][B][C][D]



はやせ鮎 鮎心

(仙台醤油仕込・仙台味噌仕込)

番茶・仙台醤油／仙台味噌それぞれ4時間炊き上げた甘露煮です。一夜干し・焼干し鮎・活鮎(期間限定)販売。

(有)宮城鮎工場

〒加美郡加美町一本柳50-3

☎0229-63-5659

🌐https://www.ayu-koubou.com



ほや酔明

宮城名産、旬のほやに食べやすく風味を活かした味付けをして乾燥させたハーフドライ珍味です。

水月堂物産(株)

〒石巻市流留字沖1-50

☎0225-97-5225

🌐https://suigetsudo.jp

📍[A][B][C][D][F][G][I][J]



かきグラタン

「牡蠣を生食以外の食べ方で、安全に美味しく提供したい」との思いから生まれた看板商品。とろりとコクのある自家製ホワイトソースに牡蠣を絡め、こんがり香ばしく焼き上げました。

(株)仙台かき徳

〒仙台市青葉区一番町4-9-1

☎022-222-0785

🌐https://www.kakitoku.co.jp



ほや味噌

厳選した「ほや」と「仙台味噌」をじっくりと練り合わせました。ご飯にのせたり、お料理にもお使い頂けます。

(一社)カイトク

〒石巻市大街道南2-11-5

☎0225-24-6529

🌐https://i-kaitaku.jp

📍[A]



お漬物

みちのくのこだわりのお漬もの。仙台牛たんの相伴「南蛮みそ漬」をはじめ、せいさい漬や赤かぶ漬など、彩り豊かなお漬ものを取り揃えています。

豊屋食品工業(株)

〒柴田郡柴田町下名生字八剣20

☎0224-55-1071

🌐https://yutakaya.buyshop.jp

📍[A][F][J]



岡田の仙台長なす漬

仙台の伝統野菜のひとつでもある「仙台長なす」を主体としたお漬物を取り揃えております。お土産・ご贈答に「岡田の仙台長なす漬」を是非どうぞ。

岡田食品工業(株)

〒仙台市若林区卸町1-4-9

☎022-284-0131

🌐https://www.sendai-naganasu.com

📍[A][B][C][D][J]



白石温麺

食用油を使用せず作り9センチの短さが特徴の宮城の名産麺。温めても冷やしても美味しくお召上がりいただけます。

(株)さちみ製麺

〒白石市本町46

☎0224-26-2484

🌐https://tsurigane.com

📍[A][B][C][D][F][G][H][J]



しそ巻き

くるみやごまを加えた仙台生みそを青しそで包み、油で揚げずに分厚い鉄板で焼きあげた至高の一品。あつあつのご飯やお酒のおつまみにそのままお召上がり頂けます。

(有)東北いちば

〒多賀城市大代3-8-66

☎022-366-5651

🌐https://yakishisomaki.com

📍[A][B][F][I][J]



三角定義あぶらあげ

定義如来の門前にて、昔ながらの手づくりで製造。手のひら大の三角油あげは、揚げたての熱々をその場で食べるのが人気です。

定義とうふ店

〒仙台市青葉区大倉下道1-2

☎022-393-2035

🌐https://www.sankaku-age.jp

📍[C]



塩釜おでん缶

東日本大震災を経験し、「おでんがいざという日を救うと信じて」開発された商品です。

(株)高浜

〒塩釜市真山通3-1-10

☎022-367-6111

🌐https://www.takahama.co.jp

📍[C]



本場仙台味噌

昔からご家庭で広く愛されてきた仙台味噌の定番。熟成により大豆のうま味を引き出した辛口の赤味噌です。

(株)佐々重

〒仙台市青葉区本町2-8-5

☎022-264-3310

🌐http://www.sasaju.co.jp

📍[C][J]

飲料・酒類

BEVERAGES

第5番・皇帝&七人の作曲家

第5番・皇帝と、七人の作曲家をイメージした8種のブレンドのドリップバッグコーヒー。1袋にたっぷり15g入り。仙台国際音楽コンクールの公式グッズです。

(有)ベートーベン

📍 仙台市青葉区大町2-4-8

☎ 022-225-6996

🌐 <http://www.beethoven-coffee.com>



ネオトレイル(NEO TRAIL)

「NEO TRAIL」シリーズは、ワインの楽しさをもっと自由に、もっと身近に届けるために生まれた秋保ワイナリーの新たな1歩となる新シリーズ。ワインごとに異なる、初めての醸造方法に挑戦し、これまでにない味わいを形にしています。

(株)仙台秋保醸造所 秋保ワイナリー

📍 仙台市太白区秋保町湯元枇杷原西6

☎ 022-226-7475

🌐 <https://akiuwinery.co.jp>

📱 [C][G][J]

▶ 体験可



GREAT LAGER

グレートデーンのフラッグシップビール。喉越しスリッリのラガーでありながら、エールのようなふくよかな余韻を感じられます。

Great Dane Brewing(株)

📍 仙台市太白区秋保町湯元枇杷原5

☎ 022-397-7259

🌐 <https://greatdanebrewing.jp>

📱 [A][B][C][F][G][I][J]



オリジナル煎茶

指定茶園で育てた茶葉を厳選。柔らかな茶葉の良さを活かすために鮮度にこだわり、蒸し・火入れの調整を繊細に行っています。旨味がとても強く、コクと甘みがあり、まろやかな味です。

芭蕉園茶舗

📍 仙台市青葉区国分町2-4-15

☎ 022-223-2889

🌐 <https://bashoen.jp>



純米吟醸 献

上品な吟醸香に山田錦の旨味と甘みが綺麗に表現されたコクとキレのある食中酒。

仙台伊澤家勝山酒造(株)

📍 仙台市泉区福岡字二又25-1

☎ 022-348-2611

🌐 <https://www.katsu-yama.com>

📱 [A][B][C][D][F][I][J]



森民／純米

夏は冷や、冬は燗など様々な場面であらゆる飲み方にマッチする定番のお酒です。創業以来の変わらぬ伝統の味です。

森民酒造本家

📍 仙台市若林区荒町53

☎ 022-266-2064

🌐 <https://moritami.jp>

📱 [C]

▶ 体験可



シングルモルト宮城峡

創業者・竹鶴政孝が異なる個性を生み出す風土を求めて選んだ、杜の都 仙台。華やかでフルーティー、なめらかな味わいのシングルモルトウイスキーです。

ニッカウヰスキー(株) 仙台工場

📍 仙台市青葉区ニッカ1

☎ 022-395-2865

🌐 <https://www.nikka.com/distilleries/miyagikyo>

📱 [B][C][D][I]

▶ 体験可



施設見学・体験スポット

FACILITY TOURS & EXPERIENCE SPOTS

一般見学

ニッカウヰスキー(株)仙台工場 宮城峡蒸溜所



宮城峡蒸溜所では、ウイスキー製造設備やニッカウヰスキーの歴史について、案内係が紹介させていただきます。緑豊かな自然景観をそのまま活かした蒸溜所見学の後には、無料の試飲もお楽しみいただけます。(予約優先制)

📍 仙台市青葉区ニッカ1

☎ 022-395-2865

🌐 <https://www.nikka.com/distilleries/miyagikyo>



体験内容

仙台駄がし丸ごと体験!

知って・見て・作ってみよう!

日立家



昔ながらの仙台のお菓子“仙台駄がし”を手づくりできる体験です。仙台駄がし本舗日立家で、仙台駄がし作りの現場を見学しながら制作体験ができます。

📍 仙台市宮城野区小田原1-4-7

☎ 022-297-0525



体験内容

酒蔵見学プラン

森民酒造本家



普段見られない酒蔵の内部の見学と試飲ができます。

📍 仙台市若林区荒町53

☎ 022-266-2064

🌐 <https://moritami.jp>



体験内容

果物収穫体験

JRフルーツパーク仙台あらはま



1年を通して様々な果物の収穫体験が楽しめます。カフェレストラン・直売所では季節の果物を使用したスイーツや近隣農家さんが栽培した新鮮な野菜をお買い求めいただけます。

📍 仙台市若林区荒浜新2-17-1

☎ 022-390-0770

🌐 <https://stbl-fruit-farm.jp/arahama>



公式サイト

ワイナリーツアー

秋保ワイナリー(レストランテロワージュ秋保)



2015年、震災後に宮城県内で最初に設立された秋保ワイナリー。ワイナリーの見学やここで醸造されたワインの紹介、ワインと地域食材のマリアージュを楽しめるワイナリーツアーです。1時間程度で、ワインに興味のある方も秋保温泉宿泊の方も気軽に楽しめます。

📍 仙台市太白区秋保町

湯元枇杷原西6

☎ 022-226-7475

🌐 <https://akiuwinery.co.jp>



体験内容

その他にも
仙台・宮城・東北の
体験メニューが満載!



仙台旅先体験
コレクション

豊かな自然やまち歩き、
歴史・文化・食体験など
多彩な体験プログラムが
満載の情報WEBサイト





取扱店

STORE LIST

※商品の取扱状況は2025年6月現在のものです。今後変更となる場合や入荷状況により品切れの場合もあります。



A JR仙台駅

📍 仙台市青葉区中央1-1-1
☎ 022-354-1577

JR東日本東北
総合サービス▶



B エスパル仙台

📍 仙台市青葉区中央1-1-1
☎ 022-267-2111

宮城・東北
グルメ図鑑▶



C 藤崎

📍 仙台市青葉区一番町3-2-17
☎ 022-261-5111



D 仙台三越

📍 仙台市青葉区一番町4-8-15
☎ 022-225-7111



E 仙台市中心部商店街

📍 仙台市青葉区中央～一番町

まちくる仙台▶



G アクアイグニス仙台

📍 仙台市若林区藤塚字松の西33-3
☎ 022-355-2181



H 鐘崎総本店 笹かま館

📍 仙台市若林区
鶴代町6-65
☎ 022-238-7170



I 仙台場外市場・ 杜の市場

📍 仙台市若林区鉾町
5-2-6
☎ 022-762-5701



J 仙台空港

📍 名取市下増田字南原無番地
☎ 022-382-0080



伊達在銘品横丁

— 仙台観光国際協会オンラインショップ —

仙台的民工芸品・雑貨を販売する仙台観光国際協会運営のオンラインショップです。匠の技で作られた仙台的銘品をご自宅にお届けします。



仙台・工芸品のガイドブック
仙台
技ものがたり
はこちら



仙台 食ものがたり(仙台・食のガイドブック)

発行:(公財)仙台観光国際協会

〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-20 京阪仙台一番町ビル6F/TEL:022-268-9568

※本ガイドブックは仙台観光国際協会の賛助会員情報

(2025年6月時点)を掲載しています。

2025年7月発行

かまぼこ

牛たん・仙台牛

ずんだ・お菓子

農水産加工品

飲料・酒類

施設見学・体験

取扱店