

中央館



英国人スタッフによる英語対応が可能です

石巻市中央2丁目8-11 **MAP P18 L-3** **お問合せ**
・営業時間 9:30~18:00
・定休日 火曜日(祝日の場合翌日)・12/31・1/1 **TEL 0225-98-4425**

北上館



地元の皆さんの交流の場としても利用されています

石巻市北上町十三浜字丸山41-2 **MAP P19 C-1** **お問合せ**
・営業時間 9:00~17:00
・定休日 月曜日(祝日の場合翌日)・12/29~1/3 **TEL 0225-98-9660**

石巻市復興まちづくり情報交流館

~スタッフが常駐し、震災の様子や復興状況をお伝えします~



牡鹿館

仮設商店街「おしかのれん街」近隣にあります

石巻市鮎川浜湊川63 **MAP P19 D-4** **お問合せ**
・営業時間 9:00~17:00
・定休日 火曜日(祝日の場合翌日)・12/29~12/31 **TEL 0225-98-9950**



雄勝館

トレーラーハウスを利用して展示を行っています

石巻市雄勝町上雄勝2丁目36 **MAP P19 C-2** **お問合せ**
・営業時間 9:00~17:00
・定休日 火曜日(祝日の場合翌日)・12/29~1/3 **TEL 0225-25-6028**



震災の語り部プログラム

自身の体験を中心に語り継ぐ講話のほか、タブレット端末等を利用しながら歩いて回る「防災まちあるき」や車中案内なども行っています。

お問合せ・ご予約先 石巻市中央2丁目8番2号 ボックスピア2F
みらいサポート石巻 **TEL 0225-98-3691**
・アクセス 車/三陸自動車道石巻河南ICより約15分 **MAP P18 K-3**



駅から観タクン

タクシーに乗って被災地をめぐります。各コースの料金・時間等の詳細は「駅から観タクン 宮城・山形」パンフレットをご覧ください。
※タクシー乗務員による観光案内はございません。

発売箇所:JR東日本の主な駅(ご乗車前にタクシー券の購入が必要です) **イメージ MAP P18 J-1**

石巻の今を刻もう。



ようこそ石巻へ!!
私たちがご案内いたします



石巻観光ボランティア協会 石巻・大震災まなびの案内

皆様がお越しいただいたバスに石巻観光ボランティアガイドと一緒にご乗車し、被災の大きかった地域をご案内しながら、震災当時の状況を語り伝えます。



お問合せ・ご予約先 (一社)石巻観光協会 **TEL 0225-93-6448**

復興した観光施設等のご案内もいたします。
ぜひお問い合わせください。

ご案内のポイント・注意点

- 1 天候や復興状況等によりコースが変更になる場合もございますので、予めご了承ください。
- 2 乗用車の方であれば、個人からでも受付けております。街歩き案内もご相談に応じます。
- 3 飲酒等でのトラブルが起こるケースがございましたので、マナーを守って御参加願います。
- 4 バスの手配は行っておりませんので予めご了承ください。
- 5 ご利用の際は早めのご予約をお願いいたします。

石巻市銚銭場8-11
・アクセス 車/三陸自動車道石巻河南ICより約15分 **MAP P18 J-1**



被災地ガイド

お客様のバスに従業員と一緒に乗車し、被災地をご案内いたします。(帰りに直売所でお土産購入の時間を設けています)

お問合せ・ご予約先 (株)ヤマサコウショウ **TEL 0225-23-0151**
石巻市吉野町3丁目1番43号
・アクセス 車/三陸自動車道石巻河南ICより約20分



震災語り部

震源地に最も近いとされる牡鹿半島。ロビーでの講演やバス車中案内を行っています。(宿泊者や昼食利用者対象です)

お問合せ・ご予約先 ホテルニューさか井 **TEL 0225-45-2515**
石巻市鮎川浜万治下1-7
・アクセス 車/三陸自動車道石巻河南ICより約40分



被災地案内

お客様のバスにガイドが乗車し、被災地を巡りながら当時の状況や現在の状況をご説明いたします。(昼食は上品の郷で取っていただく流れになります。)

お問合せ・ご予約先 しょうほん 上品の郷 **TEL 0225-62-3670**
石巻市小船越二子北下1-1
・アクセス 車/三陸自動車道河北IC下車すぐ

※料金に関しては直接お問い合わせください。

※料金に関しては直接お問い合わせください。

こちらもチェック!!

石巻飯野川発

サバだしラーメン

海のまち石巻ならではの、三陸産の鯖ダシをつかったご当地ラーメン。風味豊かなあっさり系のスープが特徴です。



お土産にもぴったり

お土産用に、常温保存2食箱入りの商品もあります。塩焼きサバのレトルト付き。ロマン海遊21や上品の郷でお買い求めに出来ます。



石巻焼きそば



石巻焼きそば伝道師 ちゃちゃ丸

B ーイグランプリにも出場し知名度が上がってきた「石巻焼きそば」。でもその特徴を知っている方はまだまだ少ないのでは？ 1つ目の特徴は麺が茶色いこと。麺にソースを練りこんでいるわけではなく、**①** 麺を二度蒸しする時に、**②** 色が茶色く変化します。 2つ目の特徴は魚介だしで焼きあげること。二度蒸しした麺の利点は炒めたときに水分を吸収しやすくなります。その特徴を生かし、**③** 魚のだし汁で蒸し焼きすることで噛むほどに魚介の風味が広がる焼きそばに仕上がります。最初は魚介だしの風味を楽しみながら一口、**④** そしてソースを後かけて食べるのが本場「石巻焼きそば」の食べ方です。

石巻焼きそば 美味さの秘訣



くじら

牡 鹿地区はかつて全国屈指の捕鯨の街でした。鯨肉を食する文化は現代にも受け継がれています。刺身や竜田揚げ、鯨の大和煮など他では味わえない鯨料理をご賞味ください。

石巻を味わおう!



三陸・金華山沖の海の幸を美味しく味わうにはやっぱり寿司が一番!

なかでもおすすめは石巻で水揚げされた新鮮な魚介類を使った、石巻特選・金華寿司を8貫2,000円で提供中。

その他にも各店舗多彩なメニューを取り揃えていますので、是非ご賞味あれ!

※写真はイメージです。 ※ネタの種類及び石巻港で水揚げされたネタの数は各寿司店により異なりますのでご了承ください。(各店舗必ず3貫は石巻港で水揚げされたものを使用いたします。)

石巻特選・金華寿司 金華丼

“金華”シリーズ第2弾として特選・金華丼が誕生しました。1杯2,500円以上でのご提供となり、「石巻特選・金華寿司」同様、季節に応じた旬な食材をふんだんに取り入れた丼となっています。

【金華寿司 金華丼】提供店		【金華寿司 金華丼】提供店	
MAP P18 J-1 大もりや	0225-22-4117	MAP P18 G-1 鮭一八	0225-94-1800
穀町12-25		MAP P18 E-2 寿司晴	0225-95-8281
MAP P18 G-3 かなめ寿司	0225-95-5115	蛇田字新坪寺19-7	
南光町2-1-63		MAP P18 K-2 すし寶来	0225-22-1258
MAP P18 G-3 かも喜寿司	0225-22-4144	千石町1-3	
泉町3-10-45		MAP P18 G-2 飛翔閣(竹乃浦)	0225-95-2424
MAP P18 D-4 黄金寿司	0225-45-2104	山下町1-19-6	
鮎川浜(秦川1-12(おしかのれん街内))		MAP P18 J-1 富喜寿司	0225-96-8502
MAP P18 G-2 駒寿し	0225-93-4777	清水町2-2-3	
清水町2-2-3		MAP P18 G-3 味処 味楽	0225-24-0218
MAP P18 F-1 榮寿司	0225-22-6651	万石町8-7	
蛇田字中坪18-9		MAP P18 E-1 竹寿司	0225-22-4414
MAP P18 K-3 蛇の目寿司	0225-22-6676	門脇字元浦屋敷70-2	
中央1-6-7			

※写真はイメージです。(3,000円で提供する金華丼の一例)

※金額は税抜表示です。

石巻の旨いもの、ここで食べられます

世界三大漁場「石巻・三陸金華山沖」の海の幸を筆頭に食材宝庫の石巻。そして石巻にはその食材を見事に活かす料理人がたくさんいます。和や中華、イタリアンなど、多種多様な料理が満喫できます。

ぜひ、マップを活用して“石巻の旨いもの”をご堪能ください。



地産地消推進店を
チェック!



伊達じゃない豊富さと美味さ。

石巻の食と名産品

雄勝石製品

女性の黒髪を想わせるような優雅さを持つ雄勝石。

定番の硯はもちろん、デザイン性、機能性に優れた食器もおすすめ。漆黒の石肌に一段とお料理が映えます。



萬画×石巻コラボグッズ

大人気キティちゃんとお石巻市観光キャラクター「いしびよんず」が夢のコラボ!

石巻の名所名物にちなんだキティちゃんの愛らしい姿も必見です。

ほかにもお菓子や雑貨など、多種多様なコラボグッズが盛りだくさんです。



農産物 (宮城米・トマト)



石巻は海の街と思われがちですが、農産物も豊富です。石巻で収穫されるサニシキは寿司との相性も抜群です。またトマトは県内生産量1位で甘みとみずみずしさが際立っています。

かつひろ 仙台牛 勝洋号 (宮城県基幹種雄牛)

「勝洋」号はスーパー種牛「茂洋」号の後継牛のうちの一頭として、県の基幹種雄牛として選ばれ、平成26年にデビューを果たしました。



勝洋を種牛とする子牛は肉質や脂質が大変良く、その品質と人気から希少品となっております。

鯨歯工芸品



定番の印鑑や髪飾りをはじめ、可愛いクシや花をモチーフにしたアクセサリーもあります。鯨の歯は固く丈夫で、また「幸福を呼ぶ」とも言われています。ひとつひとつ手作りの、世界で1つだけの商品がそろうています。

井内石製品

「**仙台石**」とも呼ばれ、全国にその名を馳せてきた名石「井内石」。石質は黒くどつしりと重厚感があり、美しい石目の特徴で、文字を刻むと鮮明な白が浮かびあがることから、明治以降各地の記念碑、墓碑に数多く利用されてきました。花瓶や置物などバリエーションも豊富です。



水産加工品



石巻地域には、材料もこだわり洗練された水産加工品がたくさんあります。笹かまぼこはギフトでももちろん、酒の肴や子供のおやつとしても親しまれています。また、たらは日本有数の生産量を誇ります。



スイーツ・和菓子

石巻には昔から食べられている「ちゃきん」と呼ばれるあんを小麦粉で溶いた生地で包んだ独特なお菓子や、くろみゆべし、ポストンパイなど地元特有のスイーツがあります。

今話題のスイーツ男子や、スイーツ女子もうならせるスイーツ・和菓子をお土産に選んでみてはいかがでしょうか。



地酒

石巻の地酒といえば「日高見」「墨の酒江」などが有名です。特にサニシキを使用した純米酒は口当たりが柔らかく人気があります。また、石巻の新鮮な海の幸との相性も抜群です。



金華ぎん

三陸金華山沖で養殖される銀ぎん。石巻魚市場に水揚げされ清浄殺菌海水及び同海水で処理された物で、適度な身の締まりと脂のノリを兼ね備えた最高のブランド鮭です。



ほや

牡鹿半島以北で3年から4年の歳月をかけて養殖されます。初春から夏にかけて収穫され「海のバナナ」とも呼ばれ、珍味の一つ。刺身や酢の物がおいしく、むしほやや薫製など珍味加工品としても人気。



金華かつお

青葉の頃には「初鯨」が知られていますが、本当の旬は秋口の「もどりカツオ」。脂も乗っていつそうおいしさが増します。



ほたて

栄養豊富な三陸・金華山漁場で養殖されたほたてはまさに一級品で、甘味が強く肉厚なのが特徴です。お刺身で食べるのはもちろんのこと、しょう油をさっとかけていただく焼きたては絶品です。



金華さば

TVの料理バラエティ番組で紹介されてから、人気が一気に上昇中。石巻港に水揚げされた脂の乗った大型の真サバだけにこの名前が付けられます。極上の旬の味を召し上がれ。



かき

牡鹿半島周辺をはじめ石巻地域はカキ養殖が盛んで、新鮮で安全・安心なカキが食べられます。カキはグリコーゲンという栄養素を多く含む「海のミルク」とも呼ばれ、特に寒い時期に美味しさが一段と増します。