

伊達な旅ガイド

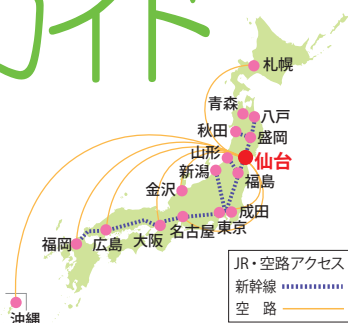
Vol.48

美味し国  伊達な旅
仙台 SENDAI・MIYAGI 宮城

伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



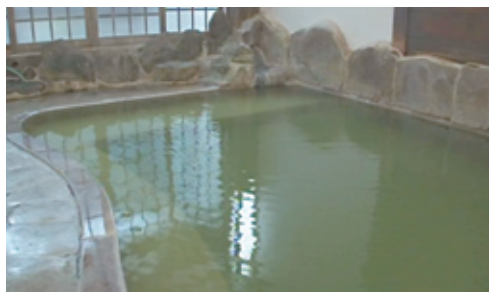
今回の伊達な旅MAP



仙台駅からJR陸羽東線で約1時間30分／東北自動車道古川ICから約45分

9月5日
放送

奥の細道湯煙の旅



鳴子温泉郷には300もの豊富な温泉源があるといわれ、国内で11種類ある源泉のうち9種類が楽しめます。たとえば、旅館大沼には純重曹泉の“赤湯”、鳴子観光ホテルには硫黄泉の白く濁った“源蔵の湯”、旅籠ゆさやにはアルカリ泉のとろりとした“うなぎ湯”。個性豊かな温泉に浸かった後には、地元の素材をふんだんに使用したお料理も旅の楽しみです。鳴子温泉郷へ行ってみませんか。

鳴子温泉郷観光協会

検索

今回立ち寄った場所

ビアレストラン 鳴子の風

良質な水と地産で収穫された素材を、ふんだんに使用して作られた発泡酒「鳴子の風（高原ラガー）」が名物。個性あふれる風味が特徴です。「山ぶどう」や鳴子のお米「ゆきむすび」を使った種類も人気です。



TEL:0229-86-2288

鳴子峡

深さ100mにも及ぶ大峡谷。迫力のある自然美が楽しめ、特に例年10月中旬から11月下旬にかけての、紅葉の時期には絨錦に染まる美しい風景が広がります。



ZOOM UP

女将のおもてなし弁当・宮城・鳴子温泉編にも入っている鳴子温泉名物の「栗だんご」。温泉街ではできたてアツアツも味わえます。



デザイン・編集・TBSビジョン

宮城であったこんな人

鳴子温泉・旅籠ゆさや 女将 遊佐 静子さん

「女将のおもてなし弁当の宮城・鳴子温泉編には、“ゆきむすび”という鳴子でとれたお米を使っています。食感がモチモチとしていておにぎりにぴったりのお米です」

「豊富な泉質の種類がある鳴子温泉では、旅館やホテルによって泉質が違うので、いろいろな湯めぐりが楽しめます」

