

1 大入寿司 oirizushi

市場近くにお店を構える大入寿司。市場関係者が多く訪れことから寿司の旨さはお墨付き。確かな目で選んだ上質のまぐろはもちろん、ふっくら香ばしいアナゴや柔らかなタコの美味しさは寿司通をも唸らせる。



おすすめ三品
 ・本まぐろ2ヶ 2,160円
 ・アナゴ2ヶ 864円
 ・タコ2ヶ 432円

◆親方おすすめ◆

まぐろ一本勝負 4,320円
 親方おまかせにぎり 6,480円



親方／黒沼 亨、二代目／黒沼 ちぐさ

新浜町 1-7-12 ☎022-366-2721 営/10:00～15:00、17:00～21:00 休/火曜
 カード/VISA・JCB・Amex・MS 席数/40席 駐車/7台 ◆東塩釜駅より徒歩7分

2 仁王寿司 niozushi

魚市場が近く、この道40数年の親方が毎朝厳しい目で吟味するネタは、新鮮そのもの。極上のマグロを中心に近海のネタが入った特上寿司は2,950円とお手頃な価格。極上海鮮丼もおすすめの人気メニュー。東塩釜駅から近くアクセスも良い。



特上にぎり 2,950円

◆親方おすすめ◆

旬の地魚の持ち味を生かし、心を込めた美味しさをお届けしております。



◆親方おすすめ◆

特選寿司海道 (旬のにぎり4カン) 1,500円

藤倉 3-3-2 ☎022-362-8383 営/11:00～20:00 休/月曜 カード/不可
 席数/40席 駐車/6台 ◆http://niouzushi.jp/ ◆東塩釜駅より徒歩約2分

3 大黒寿司 daikokuzushi

地元で水揚げされた新鮮なネタの旨味を最大限に引き出し、県産米をほどよい酸味の赤酢を使ったシャリで握る。親方の粋な遊び心とこだわりを映す味わいは地元の人々にも定評がある。自慢のまぐろの他にも、手間加えたアナゴやヒカリものは素材の美味しさが際立つ一品。



特上寿司 3,560円

◆親方おすすめ◆

コクのある赤酢とシャリと地魚のハーモニーを大切にしています。



◆親方おすすめ◆

アナゴ(一貫) 432円
 あら汁 756円

北浜 3-9-33 ☎022-367-6396 営/11:00～15:00、16:30～21:00 休/木曜
 カード/JCB・VISA・MS・ニコス 席数/40席 駐車/10台
 ◆http://shiogama-daikokuzushi.jp/ ◆本塩釜駅より徒歩約15分

4 鮨 はま勢 sushi hamasei

“地産地消”にこだわった店。宮城県産の食材を活かした寿司が好評。黒を基調とした落ち着いた雰囲気の中で、親方自慢の一品をじっくりと味わいたい。本塩釜駅からもほど近く、便利な立地。



特上鮨 3,240円

◆親方おすすめ◆

寿司のまち塩釜を楽しんでいただけるよう、日々精進しております。



◆親方おすすめ◆

アナゴにぎり1人前 2,380円

海岸通 3-10 ☎022-366-7526 営/12:00～22:00 休/不定休
 カード/VISA・JCB 他 席数/23席 駐車/3台
 ◆本塩釜駅より徒歩約1分

5 すし哲 sushitetsu

遠方から足を運ぶ客が絶えない人気のすし哲。季節を盛り込んだ一品料理もこの店の魅力のひとつ。職人達の威勢の良さも気持ち良く、すし哲流のおもてなしとこだわりが感じられる。一人でも気軽に立ち寄れる店。



すし哲物語 3,980円

◆親方おすすめ◆

一人でも多くの方に塩釜というまちを記憶していただけるよう、日々仕事をしておりま。



◆親方おすすめ◆

季節の一品料理 980円～

海岸通 2-22 ☎022-362-3261 営/【平日】11:00～15:00、16:30～22:00【土日祝】11:00～22:00
 休/木曜(祝日の場合は営業) カード/VISA・JCB・Amex・DN・MS・銀聯 他
 席数/80席 駐車/10台 ◆本塩釜駅より徒歩約1分

6 鮨しらはた sushi-shirahata

旬の地物の魚を使ったにぎりも旨いが、季節を感じる一品料理も人気が高く、塩釜の四季を目と舌で存分に楽しめる。寿司全品に季節のくだものを使った自家製シャーベットがつく。華麗な職人の技を堪能できる店。



おまかせにぎり 4,200円

◆親方おすすめ◆

手前共の寿司と味噌汁を食べいただければ、塩釜と松島をまるごと食したことになるかと思ひます。



◆親方おすすめ◆

特上にぎり 3,400円
 上にぎり 2,800円
 塩釜風いわしのたたき 890円

海岸通 2-10 ☎022-364-2221 営/【平日】11:00～15:00、16:30～22:00【土日祝】11:00～22:00
 休/火曜(祝日の場合は営業) カード/VISA・JCB・Amex・MS・DS
 席数/83席 駐車/15台
 ◆http://www.sushi-shirahata.com/ ◆本塩釜駅より徒歩約3分

しおがま 寿司のまち塩釜 個性派寿司店が美味の競演

個性豊かな親方達が独自の技と自慢の味で美味しさを競い合っています。

米どころ宮城のササニシキと塩釜仲卸市場から仕入れた新鮮な魚介類をふんだんに使った「塩釜の寿司」。その美味しさをぜひ実感してください。

7 一森寿司 ichimorizushi

創業50年を超える一森寿司は、塩釜神社の表坂の前に店を構える。地元のネタにこだわった四季折々のにぎりすが人気。二代目の親方がにぎる特上にぎりは2,376円という驚きの価格。



特上にぎり 2,376円

◆親方おすすめ◆

旬の魚の一品料理 各種 864円～



◆親方おすすめ◆

西町 4-2 ☎022-362-0236 営/11:00～21:00(休憩あり)
 休/水曜(祝日の場合は営業) 席数/40席 駐車/6台
 ◆本塩釜駅より徒歩約10分

8 すし徳 sushitoku

上質なまぐろを良心的な価格で味わえるお店。うまくて当り前。店の雰囲気、感じがとても良い。座敷は全て個室となっており、ゆっくりとくつろげる。明朗会計なので、初めての方でも安心。



まぐろづくし (大トロ、中トロ、赤身) 2,160円

◆親方おすすめ◆

まぐろの本当の旨さを知っていただきたく、生のまぐろにこだわっています。是非味わってみてください。



◆親方おすすめ◆

上にぎり 2,480円

佐浦町 3-16 ☎022-364-3245 営/11:00～14:00、16:30～21:00
 休/水曜 カード/不可 席数/30席 駐車/6台
 ◆http://www.sushitoku.jp ◆西塩釜駅より徒歩約7分

9 塩釜前 丸長寿司 maruchozushi

地元客に親しまれ多くの観光客も訪れる老舗の丸長寿司。落ち着いた雰囲気のある店内で贅沢な時を味わえる。一品料理や旬のメニューも充実しており、月毎に替わる地酒と共にじっくり味わいたい。



親方おまかせ 4,212円

◆親方おすすめ◆

塩釜まぐろづくし 3,456円
 アナゴ寿司 1,944円



◆親方おすすめ◆

尾島町 11-16 ☎022-362-3637 営/【平日】11:00～14:00、16:00～24:00【日曜】11:00～22:00
 休/火曜(祝日は営業) カード/VISA・JCB・Amex・DN・日専連
 席数/58席 駐車/15台(大型バス可) ◆本塩釜駅アクアゲート口より徒歩5分

10 亀喜寿司 kamekizushi

創業90余年の老舗。伝統を守りつつも常に新しい味を追求し続けている。ネタの旨さはどれも申し分ないが、とりわけぶどう海老の上品な甘さは格別。広い店内でゆっくりと食事が楽しめる。有名人が訪れることも多い。



季節の盛り合わせ 3,456円

◆親方おすすめ◆

塩釜は30店舗以上の寿司屋が立ち並び寿司のまちです。激戦区なだけにどこも美味しいですよ。



◆親方おすすめ◆

すり身入り玉子焼き 324円
 毛ガニ汁 540円

新富町 6-12 ☎022-362-2055 営/【平日】11:00～21:00【土日祝】11:00～15:00、17:00～21:00 休/火曜
 カード/不可 席数/72席 駐車/17台 ◆http://www.kamekizushi.jp
 ◆本塩釜駅より徒歩約10分

11 鮨のしおがま sushinoshigama

「塩釜近海で水揚げされた取れたての魚を限りなく純粋な味で出し、なおかつ美味しく出来るものはできるだけ美味しくお届けしたい」と親方が語るように繊細な味わいで塩釜の雰囲気を楽しめる。



特上にぎり 3,300円

◆親方おすすめ◆

おいでになる方々と同じ時を過ごし、心豊かに感じられる、そんな形にならないところを大事にしていきたいと思い、日々努力しています。



◆親方おすすめ◆

近海アナゴにぎり 400円～

港町 2-1-15 ☎022-367-2885 営/12:00～14:00、17:00～22:00(L021:45)
 休/月曜・第3日曜(繁忙期営業) カード/MUFG・DC・UFJ・ニコス 席数/42席
 駐車/5台 ◆http://sushinoshigama.com/ ◆本塩釜駅より徒歩約10分

12 すしやの山孝 塩釜店 sushiyanyamako shiogamaten

まぐろを存分に味わうならこのお店。新鮮なまぐろを使った多彩な丼の他、まぐろを極めた親方オリジナルのまぐろ料理が楽しめる。港が一望できる絶好のロケーションも魅力。



まぐろ三味 2,700円

◆親方おすすめ◆

④にぎり 1,296円
 上にぎり 2,700円



港町 1-4-1 マリンゲート塩釜 2F ☎022-367-9343 営/11:00～21:00
 休/水曜 カード/不可 席数/40席 駐車/200台 ◆本塩釜駅より徒歩約10分

※掲載されている写真の寿司ネタは、季節や市場の都合により変わる場合もございます。ご了承ください。
 ※表示価格は消費税分8%を含んだ税込価格になっております。また、消費税率の変更に伴い、掲載されています価格に変動がある場合もございます。ご了承ください。

お寿司と共に 塩竈めぐり



丹六園

創業 300 年の歴史を誇る丹六園。趣のある店内には「志ほがま」などの菓子のほか、珍しい茶器や陶器が多く並んでいる。ひとつひとつ丹念に作る「志ほがま」は、上品な甘さと口溶けの良さ、ほのかなシソの風味が美味しい、塩竈を代表する銘菓。

宮町 3-12 ☎022-362-0978 営/8:30~17:00 休/第1・第3水曜 ◆本塩竈駅より徒歩5分

株式会社 カネコ橋沼商店

新鮮な魚肉のすり身を贅沢に使った肉厚の笹かまが人気。他にも仙台名物の「牛タン」入りの笹かまや、新鮮な「牡蠣」、気仙沼特産の「ふかひれ」を使った宮城の味わいの蒸し蒲鉾が好評を得ている。

本社工場・売店/北浜 4-4-17 ☎022-362-3388 営/9:00~17:30 休/1月1日~3日 ◆本塩竈駅より徒歩10分 ◆http://www.sasakama.info/

株式会社 石井商店

仙台湾で収穫する海苔の中でも、最初にとれる一番摘み海苔を使用した焼き海苔や、上質な有明産の海苔など、味・香りともに優れた逸品を取り揃えている海苔の専門店。丹誠込めて焼き上げる風味豊かな海苔は、市内の寿司店でも使われるなど定評がある。

海岸通 8-16 ☎022-367-5130 営/8:30~18:30 休/日曜・祝日 ◆本塩竈駅より徒歩2分

食と文化と歴史と。

宮城県塩竈市は小さいながらも、新鮮な海の幸と歴史ある建造物、それに伴う文化、心と風景がギュッと詰まっています。どうぞ、「あなたの塩竈歩き」を楽しんでください。

鹽竈神社

陸奥国一の宮として 1200 年の歴史を誇る鹽竈神社は、古くから大漁祈願、海上安全、安産の神として信仰を集め、全国各地から参拝者が訪れている。本殿や拝殿などは国の重要文化財に指定され、境内の鹽竈神社博物館には、国・県の文化財や漁業関係の資料などを展示。春には国指定の天然記念物「鹽竈桜」が荘厳な神社境内を鮮やかに彩る。境内からは、松島湾が一望できる。

一森山 1-1 ☎022-367-1611 ◆本塩竈駅より徒歩15分 ◆http://www.shiogamajinja.jp/

塩釜水産物仲卸市場

日本有数の生マグロの水揚げ量を誇る塩釜港。活気に満ちた市場内では 115 の店舗が並び、新鮮なマグロや三陸の海の幸をはじめ、珍味や加工品などさまざまな食材が卸価格で購入できる。プロの料理人や地元の店主も買い付けに訪れる。

新浜町 1-20-74 ☎022-362-5518 営/月~金 3:00~13:00、土・日 6:00~14:00 休/水曜・1月1日~4日 ◆東塩竈駅より徒歩15分 ◆http://nakaoroshi.or.jp/

スマイルホテル塩釜

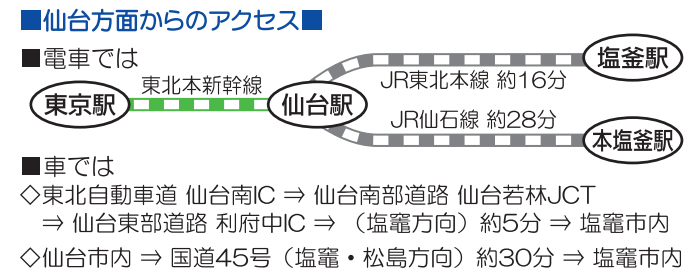
塩竈・松島の観光の拠点にアクセス良好の便利な立地。優しい木のぬくもりと、ゆったりとした空間がくつろぎの時間を演出してくれる。リーズナブルな料金設定なので、ビジネスはもちろん観光にも最適。

新富町 18-31 ☎022-363-7711 チェックイン/15:00 チェックアウト/10:00 ◆本塩竈駅より徒歩10分 ◆http://www.smile-hotels.com/shiogama/

ホテルグランドパレス塩釜

JR 仙石線本塩竈駅から徒歩 2 分。ビジネスはもちろん、鹽竈神社や市内観光の拠点として便利。全タイプの客室をリニューアルし、清潔感漂う空間でもてなし。

尾島町 3-5 ☎022-367-3111 チェックイン/15:00 チェックアウト/10:00 ◆本塩竈駅より徒歩2分 ◆http://www.h-grandpalace.com/



阿部勘酒造株式会社

鹽竈神社の御神酒屋として 300 年の歴史を誇る。伝統の中にも新しい技術と感性が光る新しい酒造りを行っている。さわやかな辛口の「男山」、芳香豊かな「四季の松島」、旨口でコクのある「阿部勘」など数多くの銘酒を生み出している。

西町 3-9 ☎022-362-0251 営/10:00~17:00 休/日曜・祝日、第2・第4・第5土曜 ◆本塩竈駅より徒歩10分

浦霞 酒ギャラリー

享保 9 (1724) 年創業。以来、鹽竈神社の御神酒屋として、品質にこだわった酒造りを続けている。ほどよい香りとやわらかな味わいの「純米吟醸 浦霞禪」は、宮城を代表する銘酒。季節限定品も豊富に揃う。蔵ガイドやきき酒等も楽しめる。

本町 2-19 ☎022-362-4165 営/10:00~17:00 休/日曜、年末年始、臨時休業 ◆本塩竈駅より徒歩7分 ◆http://www.urakasumi.com/

茶匠 矢部園

「一服のお茶には、土づくりから始まる茶農家の想いが宿っている。そこから生まれる美味しい日本茶で、皆様笑顔になれるようなお手伝いをしていきたい」と店主は語る。JR「四季島」のメニューに採用された「伊達茶(玄米茶)」が試飲できる。素材にこだわった無添加プリン「茶っぶりん」も限定発売中。

海浜通 2-3 ☎022-364-1515 営/9:30~18:00 休/1月1日、4日のみ ◆本塩竈駅より徒歩3分

株式会社 小島蒲鉾店

自然の恵みを生かした笹かまづくりで、塩竈伝統の味を守り続けている。新鮮で上質な素材に天然塩と自慢の地酒を加え、丹念に造り上げた厚焼きの笹かまぼこは、歯ごたえと素材の旨みが活かした美味しさだ。

藤倉 3-6-17 ☎022-364-4855 営/7:00~17:00 休/無休 ◆東塩竈駅より徒歩2分 ◆http://www.sasakama.com/

シェヌー

塩竈の素材を使ったフランス料理が味わえる。フランス語で「わが家」という意味の店名通り、温かいおもてなしも美味しいさのひとつ。遠方から訪れる客も多く、豊富な種類の中から選べる自家製デザートも人気が高い。

海岸通 7-2 ☎022-365-9312 営/11:30~14:00、17:30~20:00 休/月曜・月1回火曜 ◆本塩竈駅より徒歩3分 ◆http://www.cheznous.co.jp/

おさんこ茶屋

江戸時代から続く老舗の「おさんこ茶屋」。あんこ・ごま・くるみ・しょうゆ・づんだと、彩りも良い五色だんごは、市民や観光客に親しまれている。えらび抜かれた材料を使った昔ながらの手作りの味わいは、作り手の心が伝わる美味しさだ。

本町 11-12 ☎022-362-0946 営/9:00~17:00 (品切れ次第閉店) 休/不定休 ◆本塩竈駅より徒歩10分

増友商店

大ぶりで食べ応えのある厚さの笹かまぼこは、市内の飲食店の店主も太鼓判を押すほど。直営店のため遠方の方はなかなか手に入らないが、塩竈にお越しの際は、ぜひ立ち寄りほしい店だ。

尾島町 27-14 ☎022-362-1828 営/10:00~18:00 休/日曜・祝日 ◆本塩竈駅より徒歩5分

円通院 (松島町)

円通院は瑞巖寺に隣接した臨済宗妙心寺派の寺院で、伊達政宗公嫡孫「光宗公」の菩提寺。本道からさらに奥まったところにある光宗公の霊廟三慧殿は、技術の粋をつくした伊達家屈指の建築物で国の重要文化財に指定されている。その厨子には支倉常長が西洋から持ち帰ったと言われるバラが描かれており、円通院はこのバラを題材にした庭のある「バラ寺」として知られる。オリジナルの数珠作りも体験できる。

松島町松島字町内 67 ☎022-354-3206 8:30~17:00 (4月~11月) ◆JR 仙石線松島海岸駅より徒歩7分 9:00~16:00 (12月~3月) ◆http://www.entuin.or.jp/

塩竈の観光とイベントのご案内

塩竈観光物産案内所 ☎022-362-2525
塩竈市観光物産協会 <https://kankoubussan.shiogama.miyagi.jp>
発行/みやぎ寿司海道塩竈地域推進協議会 (宮城県塩竈市本町1番1号)