

1

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。

親方／稲山 忠幸

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◆

塩釜海鮮丼 1,700 円

特上にぎり 2,950 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

2

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、一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。

親方／相沢 幹郎

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）550 円
あら汁 770 円

特上寿司 3,630 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

3

鮓 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店内で、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。

親方／高橋 吉次郎

寿司のまち塩竈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 2,500 円

特上鮓 3,300 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

4

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。

親方／白幡 泰三

一人でも多くの方に塩竈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す。

◆親方おすすめ◆

季節の一品料理 980 円〜

すし哲物語 4,280 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 / 20 台 ◆本塩釜駅より徒歩約 1 分

5

鮓 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、塩竈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。

親方／白幡 邦友

手前共の寿司と味噌汁を食べていただければ、塩竈と松島をまるごと食したことになるかと思います。

◆親方おすすめ◆

特上にぎり 3,740 円
上にぎり 3,080 円
塩釜風いわしのたたき 980 円

おまかせにぎり 4,620 円

海岸通 2-10 ☎022-364-2221 営 / 【平日】11:00 ~ 15:00、16:30 ~ 20:30 【土日祝】11:00 ~ 20:30 休 / 火曜 カード / VISA・JCB・Amex・MS・DS・銀聯 席数 / 60 席 駐車 / 10 台 ◆http://www.sushi-shirahata.com/ ◆本塩釜駅より徒歩約 3 分

しおがま

寿司のまち塩竈

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「塩竈の寿司」。その美味しさをぜひ実感してください。

6

一森寿司 ichimorizushi

創業50年を超える一森寿司は、鹽竈神社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しが人気。

親方／横山 和幸

鹽竈神社参拝の際はぜひお越しください。

◆親方おすすめ◆

特上にぎり 2,860 円

特上にぎり 2,860 円

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

※コロナ感染予防対策の要請など社会情勢によっては、記載されています営業時間が変更になっている場合もございます。ご利用の際は、各店舗へご確認のほど、お願いいたします。

※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 10%を含んだ税込価格となっております。 202110-10

7

すし徳 sushitoku

上質なまぐろを良心的な価格で味わえるお店。うまくて当たり前。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。

親方／伊藤 秀昭

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。是非味わってください。

◆親方おすすめ◆

上にぎり 2,600 円
徳寿司 2,800 円

まぐろづくし（大トロ、中トロ、赤身） 2,200 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 / 10 台 ◆http://www.sushitoku.jp ◆西塩釜駅より徒歩約 3 分

8

塩竈前 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／長南 政直

“寿司のまち塩竈”にふさわしくありますよう、常に美味しい寿司を提供できるよう努めております。

◆親方おすすめ◆

塩竈まぐろづくし 3,520 円
穴子焼き 1,870 円

親方おまかせ 4,290 円

尾島町 11-16 ☎022-362-3637 営 / 【平日】11:00 ~ 14:00、16:00 ~ 22:00 【土日祝】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 / ス可） ◆https://www.maruchosushi.com/ ◆本塩釜駅アクアゲート口より徒歩 5 分

9

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。

親方／保志 昌宏

塩竈は 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 385 円
毛ガニ汁 660 円

季節の盛り合わせ 3,850 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 / VISA・JCB 他 席数 / 72 席 駐車 / 15 台 ◆http://www.kamekizushi.jp ◆本塩釜駅より徒歩約 10 分

10

鮓のしおがま sushinoshiogama

「塩竈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竈の雰囲気を楽しめる。

親方／相澤 明夫

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〜

特上にぎり 3,400 円

港町 2-1-15 ☎022-367-2885 営 / 12:00 ~ 14:00、18:00 ~ 21:00 休 / 日曜・不定休 カード / VISA・JCB 他 席数 / 42 席 駐車 / 4 台 ◆http://sushinoshiogama.com/ ◆本塩釜駅より徒歩約 10 分

11

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。

親方／星 裕司

浜の香りと四季折々の素材で、港塩竈を満喫して頂けますよう日々努力しております。

◆親方おすすめ◆

上にぎり 2,750 円
（得）にぎり（平日限定） 1,320 円

みやぎの鮓いを味わうスペシャルメニュー 2,970 円

港町 1-4-1 マリンゲート塩釜 2F ☎022-367-9343 営 / 11:00 ~ 20:00 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



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
◆本塩釜駅より徒歩 10分 ◆<http://www.sasakama.info/>

チョコレート工房 クレオバンテール

店名のコンセプトは「光・水・風・土」。
名品“塩竈の藻塩”を使ったチョコレート「藻塩ショコラ」が人気。他にも 20 種類のチョコレートボンボンや、見た目も素敵なチョコレートケーキ・個性的な味わいの焼き菓子など豊富な品そろえて、贈り物などに喜ばれている。

本町 6-4 ☎022-781-8301
営 / 9:30～18:00 休 / 木曜・第 1・3 日曜
◆本塩釜駅より徒歩 7分 ◆<https://cevt-chocolat.com/>

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 / 8:30～18:00
休 / 日曜・祝日 ◆本塩釜駅より徒歩 2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、ぜひ立ち寄ってほしい店だ。

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

フルーツラボラトリー

創業 50 年以上の果実店の 2 代目を作るジェラート専門店。
常時 16 種類がそろったジェラートと、新鮮なフルーツをふんだんに使ったジェラートバーがならぶ。寿司めぐりのデザートには非。

本町 3-5 ☎022-349-4952
営 / 10:00～18:00 休 / 月曜（祝日の場合は翌日）
◆本塩釜駅より徒歩 7分 ◆<http://www.fruitslaboratory.com/>

海鮮せんべい塩竈

三陸の豊富な海の幸を使用した海鮮せんべいを工場直売で販売している。店内では 50 種類以上の煎餅を常時販売しており、すべての商品が試食できる。工場稼働日に工場見学も無料で行っている。

新浜町 3-30-30 ☎022-363-5030
営 / 9:00～17:00 休 / 無休（元日のみ休み）
◆東塩釜駅より徒歩 30分 ◆<https://www.kaizen-shiogama.com/>

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」が壮麗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 ◆本塩釜駅より徒歩 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約 100 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 ◆東塩釜駅より徒歩 15分
◆<http://nakaoroshi.or.jp/>

ホテルグランドパレス塩釜

JR 仙石線本塩釜駅から徒歩 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
◆本塩釜駅より徒歩 2分 ◆<http://www.h-grandpalace.com/>

■仙台方面からのアクセス■

■電車では

東京駅 → 東北新幹線 → 仙台駅 → JR東北本線 約16分 → 塩釜駅
仙台駅 → JR仙石線 約28分 → 本塩釜駅

■車では

◇東北自動車道 仙台南IC ⇒ 仙台南部道路 仙台若林JCT
⇒ 仙台東部道路 利府中IC ⇒ （塩竈方向）約5分 ⇒ 塩竈市内
◇仙台南部 ⇒ 国道45号（塩竈・松島方向）約30分 ⇒ 塩竈市内

■塩竈の観光とイベントのご案内■

しおナビプラザ（塩竈市観光案内所） ☎022-362-2525
塩竈市観光物産協会 <http://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）

塩竈

寿司めぐり

太鼓判

みやぎ寿司海道

阿部勘酒造株式会社

清酒「阿部勘」「於茂多加男山」「四季の松島」醸造元。鹽竈神社の御神酒酒屋として 300 年の歴史を誇る老舗の酒蔵。新鮮な魚介類が豊富な港町塩竈に育まれた伝統の酒は、お寿司によく合う。

西町 3-9 ☎022-362-0251 営 / 10:00～17:00
休 / 土曜・日曜・祝日・盆休・年末年始
◆本塩釜駅より徒歩 10分 ◆<http://www.abekan.com/>

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、臨時休業有
◆本塩釜駅より徒歩 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「茶つぶりん」も限定発売中。

海岸通 2-3 ☎022-364-1515 営 / 9:30～18:00
休 / 1月1日、4日のみ ◆本塩釜駅より徒歩 3分

土井精菓

「コーヒーロール」「レモンパイ」は今や塩竈の銘菓として幅広い年代から愛されている。創業 60 余年、創業当時の製法を今も続け、同じ味を守り続けている。“新鮮な材料”にこだわり、「精（こころ）」を込めた菓子を提供している。

佐浦町 1-11 ☎022-366-1555
営 / 8:30～17:00（売切れ次第閉店）休 / 日曜
◆西塩釜駅より徒歩 1分 ◆<http://doiseika-shiogama.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
◆本塩釜駅より徒歩 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
◆本塩釜駅より徒歩 10分