



巨理町観光協会ホームページ

オンラインショップ みんなの巨理
<http://minnano-watari.com>

みんなの巨理

検索

発行 / 平成28年 9月

企画・編集 / 巨理町役場 商工観光課

〒989-2393 宮城県巨理郡巨理町字下小路7番地4



巨理荒浜・発祥

はらみめし



はらこめしの歴史

はらこめしの由来

古くは、荒浜の漁民が、貞山堀の工事臨検で訪れた初代仙台藩主伊達政宗公に、鮭のはらこをご飯に炊き献上したところ大変喜ばれ、側近に吹聴したことが世に珍重されるに至った始まりと伝えられています。また、阿武隈川河口の荒浜にある川口神社の秋祭りにおいて、五穀豊穡と豊漁を感謝するため収穫されたばかりの新米と遡上した鮭を合わせ調理し、神饌として捧げ食べられたものが始まりであるとも言われています。



川口神社秋祭りの様子(大正時代)

なぜ荒浜で発祥したのか

鮭は、食料の乏しい冬の期間において塩鮭などに加工されることが一般的でしたが、この地域は東北地方でも温暖な気候で冬の期間が短く、捕れた鮭の全てを保存食に加工する必要がありませんでした。それに加え、遡上を始めたばかりではらこの柔らかい鮭が捕れる地域であったことや、秋祭りなど晴れの日の御馳走としてはらこめしが各家庭でつくられていたことなどから、こうした自然環境や歴史文化がこの料理を誕生させたと考えられています。



地引き網漁の様子(大正時代)

受け継がれる故郷の味

明治時代に入ると荒浜の3軒の旅館が季節料理として提供を始めます。大正時代に地元民が残した日記には「鮭肉卵飯」を外食したとの記述があり、これははらこめしを指したものであると考えられています。



昔の荒浜漁港(大正時代)

一、亘理を代表する秋の味覚「はらこめし」

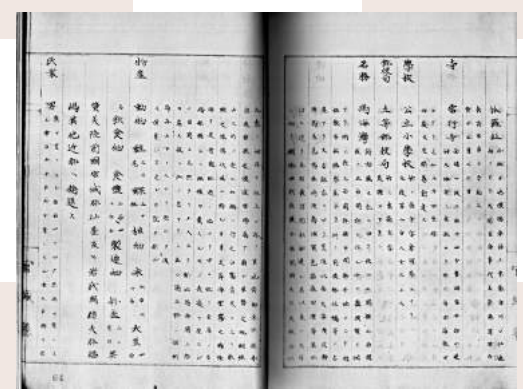
亘理荒浜が発祥の地であり、古くから地元で愛され受け継がれている郷土料理です。

農林水産省が認定する「農山漁村の郷土料理百選」にも選ばれ、今やその知名度は日本全国に広がりを見せています。

県南部を流れる雄大な阿武隈川に鮭が戻り始める10月初めが最も旬の時期であり、近年では町内のいたるところで「はらこめし」ののぼりが立ち、多くの観光客がその味を求めて訪れています。

二、「はらこめし」とはどんな料理か

炊き込まれたご飯の上に脂ののった鮭の身と大粒のはらこ(イクラ)を贅沢にのせた料理です。主な調理法として、まず醤油や酒、砂糖などを合わせ、一口大の鮭の切り身を煮て、次に煮汁にはらこを軽く通し、その煮汁を使って飯を炊き、身とはらこをのせて完成となります。



鮭が荒浜の特産品であったことを伝える記事『磐城国亘理郡地誌』(宮城県公文書館提供)



作り手に聴く、思い

1 魚屋hide菊地食品

菊地 秀喜 さん
菊地 英恵 さん



魚屋hide菊地食品

巨理町荒浜字築港通り6-34 TEL 0223-35-2849
(巨理町荒浜にぎわい回廊商店街内)

営 10:00 (※店内食事は11:00から) ~
17:00 (※店内食事は15:00まで)

休 月曜(祝日営業) 予 不要 夕 禁煙
C 不可 H 無し P 80台

席 28 (うち、外テーブル12) 小 18
¥ 定 1,400円 弁 1,000円
添 あら汁、氷頭なます、
野菜の天ぷら、茶碗蒸し



「はらこめし」との出会い

【秀喜さん】

私は元々、岩手の出身なんです。30歳になって巨理に移り住み魚屋で仕出しなどの仕事をしてた時に、はらこ(イクラ)と鮭の切り身を贅沢に使った料理があると耳にしたことがきっかけですね。

【英恵さん】

私は荒浜の出身で、小さい頃からよく食べていました。祖母が作ってくれたはらこめしがとても美味しかったのを今でも覚えています。

【秀喜さん】

うちのはらこめしの味付けは妻が担当しているので、まさにその時の味がベースになっていると思います。

手間を惜しまず 丹念に作り上げる

【秀喜さん】

鮭の切り身に中骨が絶対に残らないよう気をつけています。一匹あたり35~

6本をピンセットで一本一本丁寧に抜くんですが、鮭は鮮度が良いほど身が締まっているため抜きにくく、身を傷つけないように作業するのが大変なんです。シーズンを終えると利き腕が太くなってしまうくらいなんですよ(笑)。

【英恵さん】

私は味付け担当として、はらこの下処理をしっかりと臭みが出ないようにすることですね。うちでは、はらこを軽く煮通して臭みをなくすようにしています。

調理の仕方、昔と今

【英恵さん】

昔と今の作り方では、下処理の方法が若干違い、昔は調味料の中ではらこをほぐしてました。そのため、今に比べると臭みが少し残っていたように思います。また、味付けについては、調味料の違いもあるかも知れませんが、ある昔のレシピを見ると砂糖の分量が多かったりと、今と比べて濃い味付けであったようです。このほか、昔ははらこに白い濁りがあ

りましたが、今は透明感があってきれいになるように仕上げています。こうして味や見映えなどに変化を重ねてきたことが、全国的に有名となった理由なのかもしれません。

「旬」を知る

【秀喜さん】

この料理の旬は9月から11月までとされていますが、荒浜は鮭漁が10月から解禁になりますので、その頃がお奨めです。やはり季節料理なので、鮭があがって一番美味しい時期に召し上がっていただきたいですね。

「はらこめし」を求め 訪れる方へメッセージを

【秀喜さん】

巨理・荒浜を代表する郷土料理としてマスコミにも取り上げられ、全国的に注目されるようになりました。この郷土料理を通して、巨理町を知るきっかけになってくれればと思います。

【英恵さん】

うちではこの時期ならではの料理として、鮭の氷頭をあしらった「氷頭なます」やイチジクの甘露煮を小鉢としてお付けしております。もちろんあら汁もご用意しておりますので、はらこめしと併せて御賞味いただければと思います。

【秀喜さん】

今では町内全域でこの料理を出す店が増えましたが、店によって味付けに特徴がありますので、その違いを楽しみつつ、自分好みの味に出会って欲しいです。そして一度は発祥の地である荒浜で、海を間近に見ながら本場の「はらこめし」を堪能して欲しいですね。

2 菊一商店

菊地 なみ子 さん



菊一商店

巨理町荒浜字築港通り6-34
(巨理町荒浜にぎわい回廊商店街内)
TEL 0223-35-2922

営 10:00 (※店内食事は11:00から) ~
17:00 (※店内食事は14:00まで)

休 月曜(祝日営業) 予 5名以上 夕 禁煙
C 不可 H 無し P 80台

席 6 テ 24 (うち、外テーブル12)
¥ 定 1,200円 弁 1,000円
添 あら汁、氷頭なます、香の物



「はらこめし」との出会い

私は実家が仙北の方で、荒浜に嫁いでからこの料理を知りました。祖母が実家へのお土産にと炊いて持たせてくれたのが最初の出会いです。とてもおいしかったことが、今でも強く記憶に残っています。

調理のコツ

きっかけは地元イベントへの参加

ある時、荒浜で行われる少年サッカーの大会でお昼に「はらこめし」を出してくれないかとお願いされたんです。元々、小さな店でこの料理を販売していたんですが、何百食と作った経験がなかったため、試行錯誤したことが思い出されます。最初の頃は出汁の分量が分からず、ご飯に芯が残ってしまったりしました。そんな時、知人から一升に対しての分量を教えてもらったんです。それを頼りに酒や砂糖、醤油を調合したら、ご飯が上手に炊き上がっただけでなく味付けのバランスもよくなったんです。この時の経験が、今のお店での仕込みにも役に立っていると思います。

自宅で「はらこめし」を美味しく作る秘訣

鮭のハラスや頭などで出汁をとった後、骨まわりの身もほぐしてご飯に混ぜることで、鮭の脂が米に染み込みさらに美味しくなります。それから、はらこは煮汁に一晚漬けておくとプリプリになって食感が良くなります。しょっぱくなるイメージがあるかと思いますがそんなことはなく、むしろ味わいに深みが出ます。長時間漬け込むのが難

しい場合は、短時間漬けるだけでも食感がとても良くなりますので、ぜひ試してみてください。

作り手としての「こだわり」

鮭の身を煮過ぎるとしょっぱくなるので、煮る時間には気を遣っています。また、はらこの臭みをとるために煮汁をきちんとかけることですね。よく、はらこが苦手な人でもこれなら食べれるという話を耳にしますが、これは臭みが消えるから食べれるようになるということなのだと思います。この臭みをいかにとるかが調理するうえでの大切なポイントです。

「はらこめし」を求め 訪れる方へメッセージを

最近では、県内の至るところに「はらこめし」を出すお店が増えましたが、やはり巨理・荒浜が発祥ですので、ぜひ現地まで足を運んでいただき、本場の「はらこめし」を味わっていただきたいですね。あら汁も用意してお待ちしております。

営 営業時間 休 休休日
予 予約 夕 タバコ
C カード決済 H HP P 駐車場

席 飲食席の数
カ カウンター席 テ テーブル席
小 小上がり席 座 座敷席
¥ 提供価格(税込)
定 定食 添 添え物 弁 弁当

はらこめし 秘話①

「おかませ」ってどんな調理法?

鮭の身やはらこを煮るのに使った汁を、炊き上がったご飯にかけて味付けをする調理法。かけすぎに注意し満遍なく混ぜるのがポイント。巨理荒浜ではおかませが基本とされ、先祖代々の調理法として受け継がれている。

はらこめし 秘話②

「はらこ」と「イクラ」どう違うの?

はらこは漢字で「腹子」と書き、魚卵を一粒ずつに分けた状態のものを指し、全国で見ると平均的な呼び方は「イクラ」であるが、「はらこ」はこの地域の方言であり、特に塩漬けにしないイクラのことを指している。

店舗紹介

●営業時間 ●休定休日
 ●予約 ●タバコ
 ●カード決済 ●HP ●駐車場
 ●飲食席の数 ●カウンター席 ●テーブル席
 ●小上がり席 ●座敷席
 ●提供価格(税込) ●定食 ●添え物 ●弁当



3 わたり温泉鳥の海

わたり温泉鳥の海では、4階のレストランを秋季限定(28年度は9/3~12/11)でオープンし、はらこめしをご提供いたします。太平洋を間近に眺めながらのお食事をお楽しみください。

巨理町荒浜字築港通り41-2 TEL 0223-35-2744

●営業時間 10:30~15:00(売り切れ次第終了)
 ●休 第3水曜 ●要相談 ●禁煙
 ●C 不可 ●H 無し ●P 80台

●席 100
 ●定 1,620円
 ●添 お吸い物、海鮮サラダ ほか



4 旬のお食事・海産弁当店 フラミンゴ

水揚げされたばかりの新鮮な鮭、それも脂ののったハラスを贅沢に使った「とろはらこめし」が自慢です。お弁当も3種類の大きさを取り揃えております。

巨理町荒浜字築港通り6-30 TEL 0223-33-3250 代表 玉田 秀一さん

●営業時間 9:00~17:00(売り切れ次第終了)
 ●休 休日のみ営業 ●大人数 ●禁煙
 ●C 不可 ●H 無し ●P 20台

●席 6 ●テ 28
 ●定 1,200円 ●弁 850円から
 ●添 魚介スープ、魚料理一品、香の物



5 鳥の海ふれあい市場

鮭のあらでとった出汁と切り身を混ぜたご飯にはらこを乗せています。独特の製法によりはらこの臭みをなくしているので、どなたでも美味しく頂けます。

巨理町荒浜字築港通り6-22 TEL 0223-35-2228 加工場担当 佐藤 さやか さん

●営業時間 9:00~18:00 ※11月~3月は17:00まで
 ●休 第3木曜 ●8個以上 ●禁煙
 ●C 可 ●H 無し ●P 50台

●席 1,000円
 ●添 お吸い物、小鉢、香の物



6 海鮮大海

朝どりの新鮮な鮭を漁師が調理しています。独特の作り方で臭みもなく、きれいな色のはらこをふんだんに使っております。おかわり自由の鮭のあら汁も一緒にお召上がりください。

巨理町荒浜字東木倉94-2 TEL 0223-35-3317 山川 真知子 さん

●営業時間 11:00~15:00(LO14:30)
 ●休 月・火曜(祝日営業) ●不要 ●禁煙
 ●C 不可 ●H 有り ●P 20台

●席 34
 ●定 1,296円 ●弁 1,080円
 ●添 小鉢、あら汁



7 民宿浜まつ

先代から受け継いだおかげのはらこめしは本場の味。水頭なますやあら汁など添え物も充実しています。お腹いっぱい食べたい方向けに特盛もお受けいたします。

巨理町荒浜字藤平橋44-2 TEL 0223-36-9711 代表取締役 佐藤 克幸 さん

●営業時間 (昼) 11:30~14:30(LO14:00) (夜) 18:00~20:30(LO20:00)
 ●休 不定休 ●夜のみ ●禁煙
 ●C 可 ●H 有り ●P 20台

●席 20 ●小 12
 ●定 1,620円 ●弁 1,296円
 ●添 氷頭なます、あら汁、デザート(食後のコーヒー付)



8 旬魚・鮭の店あら浜

出汁作りからご飯の炊き方に至るまで手を抜かず、発祥の地にふさわしい丹精こめたはらこめしをご提供します。ぜひご賞味ください。

巨理町荒浜字中野183-8 TEL 0223-35-2585 店主 塚部 久芳 さん

●営業時間 (昼) 11:00~15:00(最終入店14:00/LO14:30) (夜) 17:00~21:00(最終入店20:00/LO20:30)
 ●休 月曜(祝日の場合、翌日休業) ●不要
 ●禁煙 ●C 可 ●H 有り ●P 45台

●席 8 ●テ 38 ●座 16
 ●定 1,620円 ●弁 1,620円
 ●添 あら汁、小鉢、サラダ、香の物



9 安達魚店

素材にこだわり、魚屋ならではの新鮮な鮭を使っています。まずは食べてみて、その美味しさに触れてみてください。

巨理町逢隈高屋字倉東3-3 TEL 0223-35-6312 安達 房子 さん

●営業時間 10:00~19:00 ●無休(はらこめし期間中)
 ●予 平日(休日は10名以上の場合)
 ●禁煙 ●C 不可 ●H 無し ●P 10台

●席 1,200円
 ●添 お吸い物、小鉢、香の物



10 和風れすと 海仙

当店の自慢は、鮭のダンで香ばしく炊き上げたご飯です。切り身は新鮮な雄鮭を使用しております。こだわりのはらこめしをぜひご堪能ください。

巨理町逢隈高屋字倉東57-6 TEL 0223-34-3447 店長 阿部 誠 さん

●営業時間 (昼) 11:00~15:00(LO14:30) (夜) 17:00~20:00(LO19:30) ※夜は休日のみ
 ●休 火曜 ●不要 ●禁煙
 ●C 不可 ●H 有り ●P 20台

●席 8 ●小 16 ●座 28
 ●定 1,620円 ●弁 1,520円
 ●添 お吸い物、小鉢、香の物



11 農家のお店 大丁内

愛情込めて栽培した自家製のコンヒカリとみやこがねを使用し、しっかり味付けして炊き込んでいます。また、大きくカットした鮭の身を贅沢に寄せ、ボリューム満点に仕上げています。

巨理町逢隈鷺屋字宮前110 TEL 0223-34-2808 清野 久美子 さん

●営業時間 11:00~13:00
 ●休 不定休 ●要 ●禁煙
 ●C 不可 ●H 有り ●P 10台

●席 8
 ●定 1,000円



12 ごはんと麺の店 見晴

厚めに切った雄鮭の身、ご飯、はらこの味付けが絶妙です。定食では、具だくさんの鮭のあら汁もご堪能いただけます。

巨理町東郷147-7 TEL 0223-36-9909 店主 山川 みゆき さん

●営業時間 (昼) 11:00~15:00(LO14:30) (夜) 17:00~21:00(LO20:00 ※飲物は20:30)
 ●休 火曜(月1回月曜不定休) ●夜の宴会の場合
 ●禁煙 ●C 不可 ●H 無し ●P 10台

●席 5 ●テ 26 ●座 10
 ●定 1,500円 ●弁 1,400円
 ●添 あら汁、小鉢、香の物

はらこめし 秘話③

「イクラ丼」とはどこが違うの？

塩漬けにしたイクラを更に醤油漬けにし味を調整して、白いご飯に掛けたくものを俗に「イクラ丼」と呼ぶ。一方ではらこめしは、鮭の切り身やはらこを煮て、その煮汁でご飯を味付けすることから、調理方法が大きく異なる。煮浸しているため、臭みが苦手な人にもおすすめ。

はらこめし 秘話④

冷めても美味しいその訳は？

煮汁によりご飯や鮭の切り身にしっかりと味付けされていることから、冷めても風味を損なわないのがはらこめしの特徴。温かいものよりある程度冷ましたものの方が好みという人もいるほど。

店舗紹介



13 食事処だいもん

生鮭のあらを自家合せの煮汁にて約2時間煮出し、それでご飯を炊き上げます。はらこも煮汁に通してあるので臭みはありません。



調理長(店主) 高橋 文夫さん

巨理町字東郷213 TEL 0223-34-5582

営(昼) 11:00~15:00 (夜) 17:00~20:00

※火曜は昼のみ

休 不定休 予 不要 夕 禁煙

○ 不可 H 無し P 6台

席 16 座 20

¥ 定 1,500円 弁 1,200円

添 氷頭なます、綿生野、香の物、デザート、あら汁



14 松寿司

特製の煮汁で炊き込まれたご飯に、はらこをたっぷり乗せて贅沢に仕上げられています。ぜひ一度お召し上がりください。



店主 佐藤 宏さん

巨理町字上茨田26-3 TEL 0223-34-2002

営 10:30~20:30 (LO20:00)

休 不定休 予 不要 夕 禁煙

○ 不可 H 無し P 8台

席 力 8 小 10

¥ 定 1,600円 弁 1,600円

添 小鉢、吸い物



15 与香朗寿司

ふっくら炊き上げた自家製米に雄鮭の切り身を贅沢に乗せて作っています。また調味料にもこだわり、煮汁作りに欠かせない醤油は巨理産のものを使用しております。



店主 高橋 由幸さん

巨理町字中町東180-1 TEL 0223-34-1416

営 11:00~21:00 (LO20:15)

休 不定休 予 10名以上 夕 禁煙

○ 不可 H 無し P 12台

席 力 5 小 24

¥ 定 1,650円 弁 1,500円

添 小鉢、みそ汁



16 どんぶり亭まつもと

自慢の煮汁でご飯を炊き上げています。下ごしらえを入念に行っているため、注文もお待たせいたしません。山形や福島からのリピーターも多く、誰もが納得するはらこめしをご提供いたします。



松本 かづ子さん

巨理町字新町36-7 TEL 0223-34-1815

営 11:00~14:00

休 不定休 予 テイクアウト折詰(11:00~18:00)

夕 禁煙 ○ 不可 H 無し P 10台

席 力 16 小 16

¥ 定 1,200円 弁 1,100円

添 小鉢、吸い物、香の物



17 中正旅館

切り身は身の締まった雄鮭のみを使い、お米は当館自慢の自家製つや姫を使用しています。味付けは塩分を抑えており、健康志向の方にもお勧めです。



店主 菊地 正彦さん

巨理町字中町東53 TEL 0223-34-1224

営 11:00~19:30 (LO19:00)

休 不定休 予 要 夕 両方

○ 不可 H 有り P 50台

席 力 20 ※ご用命により宴会場など80席用意 小 座 団体10名から

¥ 定 1,620円 弁 1,728円

添 香の物(追加料金216円であら汁)



18 おしか商店

宮城県産のササニシキとひとめぼれを使い、巨理産の醤油と新鮮な秋鮭のあらでとった煮汁で炊き込みます。休日にはあら汁も提供しております。



調理長 鈴木 和之さん

巨理町字台田44-3 TEL 0223-34-2226

営 11:00~18:00(なくなり次第終了)

※休日は11:00~14:30(なくなり次第終了)

休 不定休(28年度のはらこめし期間中は水曜)

予 10名以上 夕 禁煙 ○ 不可 H 有り P 6台

席 力 7

¥ 弁 (並) 1,200円

(大) 1,500円



19 和風レストラン田園巨理店

お米にこだわり、特別栽培した県産のひとめぼれを使用しています。また、脂がのった大ぶりの銀系雄鮭を使い、飽きがないように薄味で仕上げられています。



店長 高田 隆之さん

巨理町逢隈上郡字上147 TEL 0223-34-8760

営 10:30~20:30 (LO20:15)

休 水曜(祝日の場合、翌日)、木曜不定休の場合有

予 宴会・予約席 夕 禁煙 ○ 可 H 有り P 50台

席 力 24 小 40 座 56

¥ 定 1,620円 弁 1,512円

添 お吸い物、小鉢、香の物



20 旬菜料理 味ざんまい

当店のはらこめしは巨理産の米を使い、自家製の煮汁で炊き上げております。いつでも変わらぬ味をご賞味いただけますので、ぜひお越しください。



取締役料理長 山田 隆一さん

巨理町逢隈田沢早川77-1 TEL 0223-23-1025

営 11:00~21:00 (LO20:30)

休 月曜 予 不要 夕 両方

○ 不可 H 無し P 35台

席 力 19 小 30 座 100

¥ 定 1,620円 弁 1,404円

添 味噌汁、サラダ、小鉢、香の物



21 鳥の海 浜寿し

荒浜・三陸で水揚げされた鮮度の良い鮭を厳選して使っています。米にもこだわり、宮城県産のササニシキで炊き上げたご飯で作るはらこめしは格別です。昔ながらの味わいをぜひ堪能ください。



店主 太田 政志さん

巨理町逢隈田沢早川18-2 TEL 0223-34-3101

営(昼) 11:00~15:00 (LO14:30) (夜) 17:00~21:00 (LO20:30)

休 火曜(不定休有) 予 大人数・宴会・コース料理の場合

夕 屋全席禁煙 ○ 不可 H 無し P 17台

席 力 6 小 28 座 6

¥ 定 1,600円 弁 1,500円

添 あら汁、香の物



22 農家レストラン旬菜館

沖合いで漁獲した身の締まった雄鮭と自家製米で仕上げられています。本場の味を知ってほしい、その一心により丹精込めて作ったはらこめしをぜひご賞味ください。



店主 南部 ひろみさん

巨理町逢隈十文字字佐渡276 TEL 34-6287

営 11:00~14:30 (LO14:00)

休 不定休 予 4名以上 夕 禁煙

○ 不可 H 無し P 8台

席 力 12 座 16

¥ 定 1,300円 弁 1,080円

添 汁もの、香の物、小鉢、おかず

はらこめし 秘話⑥

「はらこめし」が作れて一人前?

この料理の発祥の地である巨理荒浜に嫁いだ女性は、その家庭に伝わる作り方や味を一から教わり、その味付けができるようになって一人前と認められる。

はらこめし 秘話⑥

「鮭」には捨てる場所がないって本当?

はらこめしを作る過程で出た鮭の皮や骨は「あら汁」にして食べられるほか、頭の軟骨(氷頭)は薄く切り、酢にさらして臭みを取り、お好みで柚子などを添えれば「氷頭なます」という料理に。まさに捨てる場所がない魚として重宝されている。



「秋のオススメ魅力満喫スポット」



○ おおくまふれあいセンター

地元で生産された新鮮な野菜や果物、加工品のほか、焼きたてパンやソフトクリームなどを販売する産直施設。秋季には町特産のりんごが購入できます。

住所：巨理町逢隈字郡99
電話：0223-34-9687 営業時間：9:30～19:00
定休日：正月三が日 駐車場：約45台



○ 巨理町郷土資料館(悠里館)

一階の郷土資料館には、巨理の長い歴史の移り変わりを図版や多くの資料によって分かりやすく展示してあるほか、町の歴史でも特に重要な巨理伊達家のコーナーも設けられています。最上階の展望ホールでは、町を一望することができます。

住所：巨理町字西郷140
電話：0223-34-8701
営業時間：9:00～16:30(入館は16:00まで)
定休日：毎週月曜日、祝日、年末年始(12月28日～1月4日)、
くん蒸期間、資料整理日(毎月最終金曜日)
駐車場：約80台



○ 大雄寺・称名寺

大雄寺は巨理伊達家歴代墓所として知られ、県指定有形文化財の成実霊屋を見学することができます。また称名寺では国指定天然記念物である推定樹齢700年のシイの木のほか、見事な紅葉を眺めることができます。

大雄寺 住所：巨理町字泉ヶ入88 電話：0223-34-7796 駐車場：約35台
称名寺 住所：巨理町字旭山1 電話：0223-34-1619 駐車場：約50台



JR常磐線「浜吉田駅」以南
一部運行休止中
平成28年12月10日
浜吉田-相馬間運転再開予定



○ 鳥の海ふれあい市場

荒浜漁港で水揚げされた新鮮な海産物のほか、地場野菜や町推奨特産品など多数の商品を取り揃えています。地元で採れる果物を使った贅沢ソフトクリームも人気です。

住所：巨理町荒浜字築港通り6-22 電話：0223-35-2228
営業時間：9:00～17:00(4月～10月は18:00まで) 駐車場：約50台



○ 巨理町荒浜にぎわい回廊商店街

飲食店に惣菜屋、サーフショップなどバラエティ豊かな8店舗が入居する海辺のアーケード付き商店街。毎月第1・第3日曜日には地元荒浜で水揚げされた海産物の販売・試食イベントが開かれます。

住所：巨理町荒浜字築港通り6-34地内 駐車場：約80台
※営業時間や定休日は店舗毎に異なります。
詳しくは0223-36-9664(リアルサーフ 残間)にお問い合わせください



○ わたり温泉鳥の海

海辺の日帰り天然温泉施設。弱アルカリ性のとろみのある泉質で肌に優しく、効能の高さも魅力です。5階の展望風呂からは、東に太平洋、西に蔵王連邦を望むことができます。

住所：巨理町荒浜字築港通り41-2 電話：0223-35-2744 駐車場：約300台

日帰り入浴のご案内
営業時間：午前10時から午後8時まで(最終受付は午後7時30分)
休館日：毎月第3水曜日、12月31日
入浴料：大人(中学生以上) 500円
小(小学生) 250円
幼児(未就学児) 無料