

甘党必見！地元民から人気の高い宮城の名品をご紹介します！

知る人ぞ知る宮城県の激うま手土産5選



今回は、甘党必見の特集です。宮城県には、美味しいお菓子の手土産がたくさんありますが、その中でも「知る人ぞ知る」絶品スイーツを5つご紹介します。

地元の人々にも愛され、観光客にも人気のあるこれらのお菓子は、宮城県ならではの素材や伝統の技術が詰まった逸品ばかりです。次回の旅行や大切な人への贈り物に、宮城県の甘い魅力を堪能してみませんか？それでは、早速ご紹介しましょう！

喜ばれること間違いなし！宮城県の激うま手土産5選をご紹介します！



日本有数の猫神様の数を誇る丸森町に、新たな名物が誕生 猫神様が通る

養蚕がとても盛んな地であった丸森町では、養蚕の天敵であるネズミを退治してくれる猫はとても大切にされ、猫を崇め奉った猫神様の石像が町のいたるところに点在し、その数は日本一とされています。そんな猫神様の足跡をモチーフにした生どら焼きが丸森町の新たな名物として誕生。ふわふわ生地に十勝産小豆のつぶ餡にクリームを合わせた優しい味わいとなっています。

御菓子司 栄泉堂

所在地：〒981-2501 宮城県伊具郡丸森町大内字町53-2

TEL：0224-79-2031



餡の甘みとバターが絶妙で上品な味わいを演出

シーラカンス モナカ

十勝産小豆に、フランスのイズニーバターをはさみゲランド塩を強めに効かせたシーラカンス モナカ。和と洋、甘みと塩気、サクッとした皮と滑らかな餡とバター。それらの対比がクセになる味わいを創り出し、懐かしさの中に新しさを感じさせます。

メゾン シーラカンス

所在地：宮城県仙台市青葉区一番町2-2-3

TEL：022-748-4061

■ 本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

宮城県広報事務局 担当：金子

TEL 070-2197-8841 E-mail: frontier-pr@frontier-i.co.jp

(リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください)

地元の根強い人気で復活を遂げた銘菓

さんまパイ



「さんまパイ」は昭和60年代に生まれ、気仙沼市民に親しまれてきたお土産菓子です。惜しまれつつ2018年に姿を消しましたが、2023年に味わいもパッケージもリニューアルして再登場。きび糖の上品でやさしい甘さ、パイとガレットを合わせた軽くも食べごたえのある食感、貴重な“気仙沼産”のさんまパウダーをまぶして焼いています。さんまを加えた猫のイラストも可愛く手土産にぴったりな逸品です。

株式会社コヤマ菓子店
所在地：宮城県気仙沼市魚市場前1-31
TEL/FAX：0226-22-0868

濃厚なクリームチーズに、お豆のほどよいアクセント。

大納言小豆のチーズタルト



KRAFTのクリームチーズをふんだんに使った、濃厚なスティックチーズの中に大納言の鹿の子豆を合わせました。クリームチーズの酸味と乳味が、鹿の子豆の優しい甘さと良く合います。鹿の子豆を柔らかく炊くことでチーズと同じ食感になり、口の中で一緒に溶けていきます。

御菓子司 いさみや
所在地：〒988-0307 宮城県気仙沼市本吉町津谷館岡12-3
TEL：0226-42-3056

プニッと食感の進化系ずんだ餅 ずんだ淡餅 ずん



独自の製法により生まれた「ずんだ淡餅・ずん」は、宮城を代表する伝統食のずんだをぶるんとした柔らかいお餅に優しく包んだこだわりの一品です。素材には、地元生産者さんが手塩にかけて育てている安心で上質の枝豆を使用しており、ずんだの旨味を活かすノウハウを全て注ぎ込んだ自慢の「ずんだ餡」が特徴。半透明で弾力ある餅はぶにゅぶにゅとした口の中で踊るような食感で独特な柔らかさを兼ね備えています。ずんだが好きな方には絶対に食べてほしいスイーツです。

PALETTE (パレット)
所在地：宮城県栗原市築館伊豆4-7-15
TEL：0228-22-8010

Pick Up ~宮城のグルメイベントinfo~

おながわ秋の収穫祭2024

【開催概要】

開催日時：令和6年10月27日（日）9：00～15：00
場 所：女川町海岸広場
主 催：おながわ秋の収穫祭実行委員会
内 容：秋の味覚イベント（秋刀魚炭火焼、秋刀魚すり身汁）、ステージイベント、出店・キッチンカーなど

「おながわ秋の収穫祭」は、1988年に女川港で水揚げされるサンマの美味しさを広めるために始まりました。お祭りの見どころの一つはU字溝を一直線に並べた30メートルの炭火焼コーナーです！他にもキッチンカーやステージイベントなど盛りだくさんです♪