高原エリア
蔵王町西部
直売所2店+飲食店等11店17メニュー!!

① 蔵王山頂レストラン
☎090-5358-0031
営9:00～15:30
休なし ※提供期間:10/31まで
※天候等により変更有

ジャパンX釜かつ丼 税込¥2,200 食

蔵王の食材 JAPAN X 豚かつ

② えぼしリゾート レストランえぼし
☎0224-34-4001
営9:00～15:00 休不定休

ジャパンX芋煮 税込¥700 食

蔵王の食材 JAPAN X 豚肉、どだれ里芋

③ ウインドスクエアwith白鳥Koffie
☎090-2605-1079
営11:00～15:00 休月～金曜日(祝日除く)

ジャパンXソーセージが主役のペンネチーズグラタン 税込¥1,250 ※1日5個限定 食 限定 新作

ジャパンXのソーセージを主役にした、和風ベシャメルグラタンです。10月1日より蔵王町観光案内所でも販売。

蔵王の食材 JAPAN X ソーセージ

④ 蔵王酪農センター ハートランド体験館
☎0224-34-3769(蔵王ハートランド)
営9:30～17:00 休なし

春巻きソーセージ 税込¥432 食 限定 新作

蔵王の食材 蔵王クリームチーズ、JAPAN X ソーセージ

麹チーズスープ 税込¥324 食

蔵王の食材 麹チーズ蔵

⑤ 蔵王酪農センター チーズシェッド
☎0224-34-3311(代表)
営9:30～17:00(LO16:30) 休なし

グラタントースト 税込¥990 食 限定 新作

蔵王の食材 蔵王シェルドチーズ、蔵王山麓牛乳、蔵王山麓バター、JAPAN X ベーコン

ミートチーズパイ 税込¥842 食 限定 新作

蔵王の食材 蔵王シェルドチーズ、JAPAN X 豚肉

⑥ 蔵王酪農センター チーズハウス
☎0224-34-3311(代表)
営9:30～17:00(LO16:30) 休なし

リンゴとさつまいもピザ 税込¥1,210 食

蔵王の食材 蔵王シェルドチーズ、蔵王クリームチーズ、りんご、さつまいも

季節のタルト 税込¥540 食 限定 新作

蔵王の食材 蔵王クリームチーズ、蔵王カタークリーム、梨、りんご

時期によって味が変わります。

⑦ cafe ienoakari
☎0224-26-9604
営11:00～17:00 休火・水曜日

ブルーベリーラテ 税込¥800 食 質

蔵王の食材 ブルーベリー

⑧ 隠れ家Village 薪のくつろぎ蔵王
☎0224-26-8650
営8:00～17:00 休不定休

蔵王豆腐の抹茶ムース 宿泊限定 泊

蔵王の食材 豆腐

はらからのクラシリ産こし豆腐のムースです。 新作

⑨ ギャラリーカフェCrossRoad
☎0224-34-3939
営10:00～15:30 休月～水曜日

季節の野菜のお惣菜プレートランチセット 税込¥1,100 ※1日20食限定 食

蔵王の食材 里芋、大根、梨、ごぼう

里いもキッシュ 【単品】税込¥550 【プレート】税込¥1,000 ※1日6個限定 食

蔵王の食材 里芋、玉ねぎ、青菜

限定

⑩ さかい珈琲 蔵王山水苑前店
☎0224-26-9899 営8:00～21:00
休なし

天使のパンケーキ 各種 税込¥1,180～ 食

蔵王の食材 卵、牛乳

ブランド豚「JAPAN X」かつライス 税込¥1,380 食

蔵王の食材 JAPAN X

⑪ ざおう食堂
☎0224-26-8631 休なし
営11:00～15:00、17:00～23:00

ロースかつ定食 税込¥1,300 食

蔵王の食材 JAPAN X、米

はらから豆腐 冷やっこ 税込¥350 食

蔵王の食材 豆腐

Ⓐ 蔵王酪農センター チーズキャビン
☎0224-34-3311(代表)
営9:00～17:00 休なし

蔵王の農産物 蔵王酪農センター製造の各種乳製品・スイーツ等

Ⓑ あおぞら市 カトー青果
☎0224-34-4079
営9:00～17:00(冬季は16:00)
休不定休(荒天時等)

蔵王の農産物 梨、りんご、里芋、高原大根、白菜、にんじん、ごぼう 等

ふもとエリア
蔵王町東部
直売所4店+飲食店等8店18メニュー!!

Ⓒ バイオファーム蔵王
☎0224-33-4551
営10:00～16:00 休不定休

蔵王の農産物 鴨肉

Ⓓ 産直市場 みんな野
☎0224-33-3915
営9:00～17:00 休なし

蔵王の農産物 蔵王源流水(新米)、梨、里芋 等

Ⓔ 不忘果樹園
☎0224-33-2310
営9:00～16:00 休月・木曜日

蔵王の農産物 和梨、洋梨 各種

Ⓕ ざおうハーブ
☎0224-29-3570
営10:00～17:00 休なし

蔵王の農産物 ハーブティー ハーブパウダー

⑫ ヨーグルト工房 Atreyu(アトレイユ)
☎0224-22-7033
営10:00～15:00 休不定休

ストロベリーミルク 税込¥730 食

蔵王の食材 ヨーグルト

蔵王の自然豊かな恵みで育った牛の搾りたてのミルクを使用し、濃厚でなめらかなヨーグルトの味わいが楽しめます。蔵王の風景をイメージしたカップも可愛らしくお勧めです。

⑬ 蔵王樹氷庫 ☎0224-26-8238
営ランチ11:00～14:00(LO)、ディナー 要予約
休火～木曜日

JAPAN X ロースステーキ(200g) 税込¥2,280 食

蔵王の食材 JAPAN X

JAPAN X 200gたっぷり肉の日本よ旨味をご堪能ください。

⑭ Cafe&体験工房 杜空館
☎0224-29-3260 休水・木曜日
営11:00～17:00(17:00以降予約のみ)

野菜具だくさんすいとん 税込¥920 ※1日8食限定 ※事前予約可 ※写真は2人前 食

蔵王の食材 大根、ねぎ、にんじん、ごぼう

手打ちもりそば 税込¥900 ※1日5食限定 ※事前予約可 食

蔵王の食材 そば粉、ねぎ

⑮ 蔵王食工房 アトリエデリス
☎0224-33-4377
営9:00～18:00 休火曜日

蔵王リンゴのバブルケーキ 税込¥380 ※1日20個限定 質 新作

蔵王の食材 りんご

ジャパンX豚のカツサンド 税込¥1,620 ※1日20食限定 質

蔵王の食材 JAPAN X

オーダーいただいてから揚げます。20分ほどお時間をいただきます。

⑯ ラーメンハウス 味彩
☎0224-33-2553
営11:00～15:00、17:00～20:00(LO19:30)
休木曜日

チャーハン 税込¥900 食 質

蔵王の食材 米

⑰ ピッツアハウス トムソーヤ
☎0224-26-6172 休水曜日
営11:00～15:00 ※15:00～20:00予約のみ。

蔵王エディブルフラワーのピアンゴピッツア 税込¥1,300 食 質 新作

蔵王の食材 玉ねぎ、にんにく、イタリアンパセリ他

3種類のアンコウ肝ソースが味わえるピッツアです。生ハムとアンコウ肝のアヒージョにもこだわっています。

ハニー梅トルテピッツァ(デザートピッツア) 税込¥1,300 食 質 新作

蔵王の食材 梅、梅シロップ、日本蜂蜜

自家製梅シロップの果汁なな酸味に、優しさがりの熟々チーズと大葉香るイタリアンプリンを乗せて焼きあげました。甘酸っぱいデザートピッツアです。

⑱ 御菓子司 玉浦屋 ☎0224-32-2520 営8:30～19:30 休不定休

どらやき 税込¥400 質

蔵王の食材 卵

蔵王シュトーレン 税込¥2,000 ※11月1日～翌日販売開始予定(なくなり次第終了) 質

蔵王の食材 りんご、いちじく、ドライフルーツ、卵、ゆず、卵、ヨーグルト

リンゴといちじくのタルト 税込¥500 ※1日10個～ 質

蔵王の食材 りんご、いちじく、卵

限定

蔵王ゆずのチーズケーキ 税込¥500 ※曜日により変動 質

蔵王の食材 ゆず、卵

限定

⑲ HALAL CURRY RESTAURANT ☎070-1147-3888 営11:00～15:00、16:30～21:00(金曜日のみ13:00～15:00、16:30～21:00) 休水曜日

蔵王ミルクチキンコルマセット(ライスorナン、サラダ、ライタ、ラッシー付) 税込¥1,980 食 質 新作

蔵王の食材 玉ねぎ、じゃがいも、トマト

水を使わずヨーグルトやカシューベースで、まろやかで上品な味わいのコルマソースに仕上げました。ハラルチキンとの相性抜群です。

タンドリーチキンビリヤニ 税込¥1,320 食 質

蔵王の食材 玉ねぎ

スパイスでマリネしたハラルチキンとスパイシーなタマネギなどの具材とバスマティライスを合わせた香り高い炊き込みご飯です。

マトンフライカレーセット(ライスorナン) 税込¥1,210 食 質

蔵王の食材 玉ねぎ、トマト

ぐつぐつなくスパイスでじっくり煮込んだカシミールカレーがおすすめです。

フスカ 税込¥1,100 食

蔵王の食材 じゃがいも 玉ねぎ

小麦粉の皮をパリパリに焼き揚げたあのパイ生地のようなフィリングなどを包んだ揚げパンです。カレーをたっぷりかけて食べるバングラデシュのストリートフードです。

⑳ そば処 贊久庵 ☎0224-34-2002
営11:00～16:00(LO15:45) 休火曜日(月・水曜日不定休あり)

けんちんそば・うーめん 税込¥1,375 食

蔵王の食材 里芋、野菜 油揚げ、豆腐

季節メニュー10月1日より蔵王の里芋のおいしい時期限定

きつねそば・うーめん 税込¥1,210 食

蔵王の食材 油揚げ

そば屋の定番メニュー。はらからの大きな油揚げをだしで煮込み、どんとそばの上にのせました。

揚げだしとうふ 税込¥880 食

蔵王の食材 豆腐

はらから豆腐のおいしさを中はジューシー、外はカリッと揚げだし汁でお召し上がりいただけます。

はるかシャーベット 税込¥440 【テイクアウト】税込¥496 食 質

蔵王の食材 りんご(はるか)

りんご(はるか)のおいしさぎりぎりと大きなシャーベットにしました。

㉑ 旅館 源兵衛
☎0224-34-2124 営9:00～19:00(売店) 休不定休

温泉卵 税込¥550 ※1パック6個入り 質

蔵王の食材 卵

遠刈田豆腐の手作りガンモ 宿泊限定 泊

蔵王の食材 豆腐、にんじん、しいたけ

新作

㉒ 大八精肉店
☎0224-34-2402 休木曜日
営11:00～17:00(揚げ物は11:00～16:00)

仙台牛の里いもコロッケ 税込¥440 食

蔵王の食材 里芋

㉓ Togatta Onsen 湯旅屋 蔵王堂&蔵王湯けむりプリン
☎090-9423-0019 営9:30～17:00 休なし(臨時休業あり)

蔵王 昔懐かしプリン 税込¥420 質

蔵王の食材 卵(影幸卵)

蔵王クリームチーズプリン 税込¥550 質

蔵王の食材 卵(影幸卵)、蔵王クリームチーズ

㉔ 蔵王パン工房 BRING(ブリング)
☎0224-26-9690
営10:00～16:00 休火・水曜日

蔵王クリームチーズクロワッサン 税込¥440 質

蔵王の食材 蔵王クリームチーズ

蔵王産のフレッシュチーズを当日自家のクロワッサン生地で包んだ一番人気の商品です!

㉕ みやぎ蔵王こけし館
☎0224-34-2385
営9:00～16:00 休年末年始

蔵王四季のジェラート(梨・クリームチーズ・里芋・苺) 税込¥450 食 質

蔵王の食材 梨、クリームチーズ、里芋、苺

㉖ 和風れすとらん 正六 ☎0224-34-2433 休木曜日(祝日は営業)
営日～水曜日 10:00～17:00 金・土曜日・祝前日 10:00～18:00

蔵王の豚ジャパンXの"ポークステーキご膳" 税込¥2,000 食

蔵王の食材 JAPAN X、米

正六のご飯は100%蔵王産でひとめぼれです!

正六のまかない飯 ジャパンXのあんかけチャーシュー丼 税込¥1,050 食

蔵王の食材 JAPAN X、米

まかないチャーシューがなくなり次第終了。 限定

ジャパンXの焼肉ご膳 税込¥1,450 食

蔵王の食材 JAPAN X、米

お寿し屋さんの"いなり寿し" 税込¥550 食 質

蔵王の食材 米

麹鶏とのセットメニューがおすすめ

㉗ バーデン家 壮鳳
☎0224-34-3161
営11:00～17:00 休不定休

ずんだ豆乳ソフトクリーム 税込¥600 食

蔵王の食材 大豆(あやこがね)

濃厚な大豆の味わいと贅沢ずんだのソフトクリーム 新作

新作 今回のキャンペーンにあわせた新作メニューです
限定 今回のキャンペーン期間限定メニューです
蔵王の食材 そのメニューに使用している主な蔵王町産食材です
食 レストラン・食堂などでお召し上がりいただくメニューです
質 お菓子・お惣菜など、お買い上げいただく商品です
泊 旅館・ホテルなどで、ご宿泊のお客様にお出しする料理です
地 蔵王町産の食材が購入できる直売所です

【ご注意】
- 新型コロナウイルス感染拡大の影響等により、休業や営業時間が変更になる場合があります。
- 参加メニューのご予約、ご確認は参加店に直接お問い合せ下さい。
- 表示価格は特に断りない場合は令和8年9月1日現在の消費税込価格です。
- 諸事情により期間中であっても対象商品が提供できないことがあります。
- 参加店マップは略図です。細道などを省略しています。
- 本広告の記載内容は予告なく変更される場合があります。
- 本広告に記載されている画像はすべてイメージです。

温泉エリア
遠刈田温泉周辺
飲食店等8店16メニュー!!

たっぷり蔵王!キャンペーンとは?

蔵王生まれ、蔵王育ちの「蔵王の食材」は美味しさ満点!

飲食店や旅館・ホテルなど、町内の「食」に関わる参加店が「蔵王の食材」を使ったメニューを出し合います。定番メニューのほかに、新作メニューや期間限定メニューが味わえる、お楽しみいっぱいのキャンペーンです。

蔵王チーズ
宮城蔵王山麓の新鮮な生乳から作られる「蔵王チーズ」。蔵王酪農センターに工場・直売店があり、良質な素材と豊かな自然、そして高度な技術から美味しいチーズが生まれます。なめらかな食感のクリームチーズをはじめ、濃厚な風味の熟成チーズ、ホエイ飲料MOLKなど、豊かな大地の恵みをお楽しみください。

JAPAN X
東京ドーム11個分の牧場で生産から加工、販売を行うブランド豚「JAPAN X」。蔵王の豊かな自然の中でストレスなく育った豚は、「牧場直送」。うまさはもちろんのこと、新鮮さが違います。3つの品種の豚を掛け合わせた三元豚で、豚特有の臭みがなく、甘みがあるのにサッパリした本来の脂の旨みが際立ちます。

梨
蔵王連峰の豊富な雪解け水と、水はけのよい肥沃な黒土に恵まれた蔵王町は、宮城県内一の生産量を誇る梨北有数の梨の産地です。大正2年の記念すべき初出荷から百年を迎え、「蔵王の梨を元くさんのひとに美味しく食べてほしい」という思いを込めて、高品質の梨の栽培と、全国の市場において「蔵王ブランドの梨」を広めています。