

北海道・東北
エリア
合同企画

おみおつ 北国の御御御付け

「御御御付け(おみおつけ)」とは、味噌汁を丁寧に表現した言葉です。
北海道・東北の休暇村では各地の県内産味噌と具材にこだわった一杯をご用意しました。
朝食時に是非お召し上がりください。

陸中宮古

アカモクと手作り 豆腐の田舎味噌汁

陸前高田で二百年の歴史を誇る八木沢商店の味噌を使用。出汁には宮古産の昆布、国産の鰹節そして隠し味に宮古産の干椎茸を使用したこだわりの味噌汁です。具材もスーパーフードと呼ばれる海藻のアカモクと調理長特製固めの手作り豆腐で仕上げました。



支笏湖

濃厚味噌
蟹の鉄砲汁

岩手網張温泉

ひめ竹と長芋の
郷土汁

乳頭温泉郷

セリたっぷり
具だくさん豚汁

気仙沼大島

気仙沼大島
メカジキのあら汁

庄内羽黒

庄内産さざみ麩と
オッキーなめこの味噌汁

裏磐梯

打ち豆汁

