

保存版

旅が面白くなる
東北方言ドリル 付

ぐっと

秋田県一乳頭温泉郷
秋田が誇る「元祖エソーク料理」
日本酒にもびたり。

いぶりがっこ



山形県一庄内羽黒
産物王国・山形のソウルフード。
刻んだ野菜の結り気が後を引く。

だし



金婚漬け
岩手県一陸中宮古
時が経つほどに味が出くる
夫婦になぞらえて
何とめだたいオーミツタ。



朝井、御御御付に続く「北国の朝ごはん」第3弾

おとうとう

2020年
8月1日～
11月30日
まで

北国の御香

三五八漬け



福島県一裏磐梯
野菜を美味しく食べられる漬物。
ざく切り切った野菜を麹で漬けた。

赤カブ漬け



山形県一庄内羽黒
庄内地方の在来作物である赤かぶを
特産の梅の酢で漬けました。
ほんの白とみの赤が映える。

白菜漬け



宮城県一気仙沼大島
芯の部分が好きな方、
葉の部分が好きなた方、
どちらの気持ちもよく分かります。

朝を楽しむコト時間 北国の朝の過ごし方

旅先の新米を、旅先の漬物で食べる

炊きたて真っ白の地元ブランド米には、地元の漬物が最高の組み合わせ。

美味しく食べられる北国のお漬物が朝食で登場。

仙台長茄子漬け



宮城県一気仙沼大島
皮が薄くてこたりの
上品な茄子を漬物にし、
ほんのり無糖醤油が食欲をそとる。

松前漬け



北海道一支笏湖
数の「スルメ」昆布等。
単品でも濃厚な品を醤油漬け。
お土産でも人気。

啄木漬け



岩手県一岩手網張温泉
盛岡生まれの「石川啄木」にちなんだ名称。
野菜の旨みともろみ醤油の
味に深み漬物です。

休暇村

自然にときめくリゾート