

# 東北地方にある



東北

東北

岩手県

小岩井農場まきば園



1891年(明治24年)創業の岩手山麓に約3,000haの面積を有する日本最大の民間総合牧場で、観光エリアの「まきば園」では、牛や羊を間近に見たり、ポニーに触れ合えるほか、名物のジンギスカン料理や、牛乳ラーメン、新鮮な生乳を使ったソフトクリームが人気です。

岩手県

盛岡手づくり村



経験豊富な職人の技と伝統工芸品、郷土の食やお菓子の製作風景を見学できる「手づくり工房」ゾーンは、職人自らの手ほどきを受けてものづくりができる体験教室も開催しています。施設内ショップでは、南部鉄器・南部せんべい・盛岡三大麺・地酒など盛岡地域の特産品をはじめ岩手県内の特産品(約4,000種類)を販売しております。

関東

関東

中部

中部

近畿

近畿

宿泊施設から行ける  
観光名所・名物



山形県

山寺立石寺



「閑さや岩にしみ入る蝉の声」と詠んだ芭蕉の句で有名です。貞観2年(860年)、慈覚大師により創建された天台宗の立石寺は、山寺と呼ばれ親しまれています。

- ① エスポワールいわて
- ② 清温荘
- ③ あこや会館
- ④ 杉妻会館



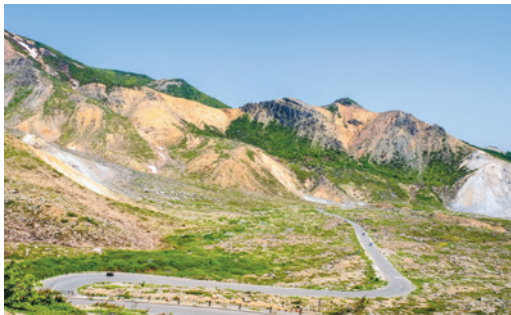
## 01 エスポワールいわて

## 東北地方にある

宿泊施設から行ける観光名所・名物

福島県

磐梯吾妻スカイライン



福島市西方の高湯温泉から土湯峠へ吾妻の山並みを縫うパノラマコース。日本初の山岳道路であり、平均標高1,350mを彩る絶景に何度も訪れる人が多く、「日本の道100選」にも選ばれています。



## 広めのシングルと くつろぎの和室が好評



客室は無料Wi-Fiを完備しております。  
また、ツインベッドと和室を組み合わせた「特別室」は、落ち着いた雰囲気とゆったりとした空間で旅の疲れを癒してくれます。

**定員** 44名

**料金** ¥6,500～  
シングル素泊まり(税・サ込)

**休** 12月31日～1月2日

**交通** JR盛岡駅から盛岡バスセンター  
行「中央通一丁目」下車徒歩1分。  
またはタクシーで5分



〒020-0021

岩手県盛岡市中央通1-1-38

<https://espoir-iwate.com/>

☎019(623)6251



## 03 あこや会館

アクセス良好で  
無料駐車場も完備



山形自動車道の山形蔵王ICから近く、広い駐車場があるので、お車での観光や出張に最適です。ゆったりとしたお部屋と大きめのベッドでゆっくりとおくつろぎいただけます。

定員 40名

料金 ¥7,180~  
1泊朝食付(税・サ込)

休 随時間い合わせ

交通 JR山形駅からバス「県庁前」  
下車徒歩5分。  
またはタクシーで10分



〒990-0023  
山形県山形市松波2-8-1  
<http://www2.jan.ne.jp/~akoya/>  
☎023(642)1358



## 02 清温荘

御所湖・岩手山の  
雄大な景色を満喫



御所湖を目の前に見ながら岩手山を望む景色は、客室のほか大浴場や露天風呂からも楽しめます。また、岩手の四季を味わっていただけるような旬の素材を活かしたお料理を提供しております。

定員 94名

料金 ¥10,500~  
1泊2食付(税・サ込)

休 なし

交通 JR盛岡駅東口から岩手県交通  
バス繋ぎ温泉行「盛岡つなぎ温泉」  
下車徒歩3分



〒020-0055  
岩手県盛岡市繋ぎ湯の館33  
<https://seionsou.com/>  
☎019(689)2321



## 由緒ある日本庭園が魅力



福島県庁に隣接し、県立美術館、福島競馬場にも近いので仕事や観光の拠点にご利用ください。館内のレストラン、居酒屋では福島の味を満喫いただけます。

**定員** 35名

**料金** 1部屋3名様以上 ¥4,750～  
1部屋1名様 ¥5,450～  
素泊まり(税・サ込)

**休** 随時問い合わせ

**交通** JR福島駅から徒歩15分。または市内循環バス「荒町」下車徒歩3分



〒960-8065

福島県福島市杉妻町3-45

<http://www.sugitsuma-kaikan.com/>

☎024(523)5161



## 日本の郷土菓子

岩手県

かまもち



「かまもち」は味噌、黒砂糖、くるみを混ぜたあんを小麦粉で包んだ半月状の形が特徴。身近な食材で気軽に作れるため、よく食されてきた。

山形県

笹巻き



「笹巻き」は、浸水後に水切りしたもち米を笹の葉で巻き、結びひもをかけた後、熱湯でゆで上げた食べ物。ほかの県では「ちまき」とも呼ばれる。「柏餅」などとともにご家庭で食べられてきた。

福島県

じゅうねんぼたち



福島県はえごまの名産地。えごまは県内で「じゅうねん」と呼ばれており、えごまを食べると十年長生きすると言われるほど栄養価が高い。煎ったじゅうねんは香り高く、風味豊かに仕上がる。

埼玉県

栗の渋皮煮



「栗の渋皮煮」は、昔は高価で貴重であった砂糖をふんだんに使っているため、日常的に広く作られていた料理ではなく、お祭りやお祝い事などで食される贅沢な料理として伝わっている。

千葉県

てんもんどう



「てんもんどう」は野菜を砂糖で煮て長期保存が可能にした菓子。主に柑橘類や根ショウガが使用されていたが、時代とともに千葉県で採れる様々な野菜が使われるようになった。

東京都

桜もち



長命寺の門前に住む男性が、桜の落ち葉を掃除していた時に思いついたとされる。葉を塩漬けにし、あん入りの餅を包み「桜もち」として売り始めたところ、花見客らが喜んで食し、現代まで続く名物となった。

愛知県

いがまんじゅう



「いがまんじゅう」は、あんを米粉で包み、表面に着色したもち米をつけた菓子。西三河地区では桃色・黄色・緑色で彩られているのが特徴で、桃の花・菜の花・新芽を意味するとされる。ひな祭りの行事食として定着した。

滋賀県

幸福豆



滋賀県を代表する昔ながらの大豆をつかったお菓子である。甘いおやつがない時代では、煎った大豆と米粉を砂糖と水に混ぜ合わせ焼いた「幸福豆」を農作業の合間のおやつとして食べられていた。