

おくずかけ



数種類の野菜や、豆腐、油揚げ、豆麩などをだし汁で煮込み、白石温麺を加えて*とろみをつけた、具だくさんの汁物です。

宮城県南部を中心に、春秋の彼岸や、お盆の時期などに供される代表的な郷土料理として伝えられています。

*麺を加えないこともあります。

伝統的おくずかけ調理例

＼レシピ動画公開中／



材料（5人分）

サトイモ	100g
ニンジン	50g
ゴボウ	40g
ササゲ	5本
干し椎茸	5枚
油揚げ	1枚
豆腐	1/2丁
豆麩	適量
糸こんにゃく	1/2把
A調味料	
醤油	大さじ2
塩	小さじ2
B水溶き片栗粉	
片栗粉	大さじ2
水	大さじ4
だし汁	6カップ
(干し椎茸のもどし汁+水)	
白石温麺	1把

作り方

- ①サトイモはいちょう切りにして塩少々をまぶしておく。
ニンジンはいちょう切りに、ゴボウはささがきにして水にさらす。
ササゲはゆでて三等分くらいに切っておく。
- ②干し椎茸は水でもどしてから細切り、
油揚げは油抜きをしてから細切り、豆腐はさいの目切りにする。
糸こんにゃくは3cmの長さに切ってゆでておく。
豆麩は水でもどして絞っておく。
- ③だし汁を鍋に入れ、①のササゲ以外の野菜を入れて柔らかく煮る。
さらに④②を加えてひと煮立ちしたらAで調味し、
Bを加えて、とろみがついたら火を止める。
- ④白石温麺をゆでて器に盛り、③をかけ入れて、
最後にササゲを盛り付ける。

(監修：みやぎの食を伝える会)

おくずかけ提供店

～ここでご紹介している「おくずかけ」の基準～
・野菜が入っている ・白石温麺が入っている ・とろみがついている ・具だくさんの汁物である

白石うーめん やまぶき亭

奥州白石温麺組合直営店
料理長こだわりの逸品

季節のおくずかけ
うーめん
きのこのおくずかけ
うーめん



〒白石市城北町6-13 ☎ 0224-25-2322
営 11:00～14:00 休 水曜

白石温麺 つりがね庵

自家製手延麺を味わえる
きちみ製麺直営店

ふるさとの味おくずかけ
手延べうーめん



〒白石市本町46 ☎ 0224-26-2565
営 平日11:00～14:15 土日11:00～14:30
休 木,第2・3金,※臨時休業有

元祖白石うーめん処 なかじま

創業50年
白石駅前の老舗店

おくずかけ



〒白石市沢目8-23 ☎ 0224-25-6670
営 11:30～20:00 (LO19:30) ※SNSで
休 水曜,第2・4木曜 要確認



そば処 長寿庵

体も心も心から温まる

おくずかけうーめん



〒白石市柳町69-1 ☎ 0224-26-3858
営 平日11:00～14:00
土日祝11:00～14:00,17:30～19:45
休 火曜



みやぎ仙南の郷土料理
おくずかけ
OKUZUKAKE

旬菜中華 東天閣

自家製万能醤油ダレ使用

中華おくずかけうーめん
※裏メニュー



〒白石市柳町29 ☎ 0224-25-1109
営 11:00～14:00(LO13:30),
17:30～21:00(夜は予約のみ)
休 不定休

東北道 菅生PA (上り線) フードコート「和食処けやき」

野菜たっぷり24時間営業

野菜温麺あんかけ
(和風)



〒村田町大字菅生新堀28 ☎ 0224-83-2918
営 24時間 休 無休

大ひょう

宴会コースで
女将特製おくずかけ登場

コース料理
(毎月1～3日限定)
3千円、4千円、5千円
コース ※税別



〒大河原町字新南44-4 ☎ 0224-53-8703
営 平日18:00～22:00 (21:00までに入店)
休 水曜

ごっつおうさん

伝統的な精進料理

おくずかけ定食
(事前予約が望ましい)
※テイクアウト可



〒大河原町大谷字末広43 ☎ 0224-86-5411
営 12:00～14:00(惣菜販売 11:00～19:00)
休 木曜,日曜,祝日

※店や季節によって、「おくずかけ」の内容が異なります。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

＼HPはこちら＼

