



注目1 笹かまぼこ手焼き体験では、メイン素材に高ランクのスケソウダラと、隠し味に地元の地酒「浦霞」を使用している武田の笹かまぼこ。手焼き体験では、その場で熱々の風味豊かな笹かまぼこが味わえる!魚本来の旨みを感じてみよう。体験には、人気の「ミニささかま」詰合せのおみやげつき!

おすすめは「canささ 笹かまアヒージョ」。ワインのおつまみにしたり、パスタに絡めたり、新しい笹かまの食べ方ができると人気。「canささ 和 ヒージョ」や「Premium canささ牛たんアヒージョ」も展開。



1階には自社商品のほか、地元塩竈の特産品はもちろん、牛たんやお菓子など、宮城のおすすめのお土産が勢ぞろい!

注目2



全国でも有数の生まぐろの水揚げを誇る塩釜港から直送された、新鮮な魚介類を使用した塩竈の美味メニューを食事処で提供。「生まぐろタワー丼(2,200円)」は圧巻! ※食事は2名~予約制



注目3

注目4

はまみち近くのはまみちへ
WELCOME!

//きてけさいん// はまみち

高速道路をおりると、そこには魅力あるスポットがたくさん。熱い想いの地域の人がナビします。

【今回訪れたのは…】

武田の笹かまぼこ

伝統の石臼製法で丹念に練り上げた笹かまぼこを製造しています。もう一度会いたくなる感動のものづくりを提供し、お客様が笑顔になれるシーンを創造できたらと取り組んでいます。手焼き体験や工場見学など、お楽しみください。



代表取締役社長
たけだ たけし
武田 武士さん

今回のプレゼント!



アンケートにお答えいただいた方の中から抽選でNEXCO東日本マナーアップキャラクター マナーティ オリジナルグッズをプレゼント!ハガキに必要事項をご記入の上、2022年8月末までにご応募ください。(当日消印有効)なお、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。みなさまのご応募をお待ちしております。(プレゼントの種類は抽選のため選べません。)

武田の笹かまぼこ



所塩竈市港町2-15-31
営9:30~16:00(1・2月は15:00まで)
年末年始(12/31~1/3)
電022-366-3355
料手焼き体験1人500円
※1週間前までに予約、それ以外は要問合せ
駐一般乗用車20台、観光バス15台
<https://www.takesasa.co.jp>