

# 仙台・県南 エリア

## どんなエリア?

遠浅で広大な砂浜域が広がる仙台湾。カレイやヒラメ、イシモチなどの魚類や、アカガイやホッキガイなどの貝類が多く水揚げされます。

名取市際上では、日本一とも称されるアカガイのほかに、2017年からシラス漁がスタートし「北限のしらす」として話題。釜揚げはもちろん、新鮮だからその生しらす丼なども提供され、人気が高まっています。巨理町は、阿武隈川の恵みを受けた郷土料理の「はらこめし」が有名。4月初旬から5月下旬は、鳥の海灣内でとれる新鮮なアサリを使った「あさりめし」も名物です。山元町はホッキガイで有名。山元町のキャラクターにもなっています。

仙台港 (写真提供:宮城県観光振興課)



震災遺構 仙台市立新浜小学校 (写真提供:宮城県観光振興課)



名取市 サイクルズポーツセンター (写真提供:宮城県観光振興課)



熊野那智神社 (写真提供:宮城県観光振興課)



金蛇水神社 (写真提供:宮城県観光振興課)



丸平かつおぶし 仙台南光台店

雀屋本舗 横山かまぼ三店

鐘崎総本店 笹かま組

ささき 手造りかまぼこ工房

かわまちてらす 関上

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店

魚匠 鈴木

佐々直かわまちてらす店

カフェエムルタ

カフエレストラン SEASAW

星のり店



## 《仙台・県南》おでかけ情報

### 仙台場外市場 杜の市場

仙台市中央卸売市場近く区位优势する、市民の「食の台所」。三陸の新鮮な鮮魚、水産加工品、農産物や地酒に精肉、一般食料品も揃う多彩な店舗が並びます。本格寿司や海鮮丼、ウニ丼などのイートインもおおです。 ●所/仙台市若林区卸売5-2-6 TEL/022-762-5701 営/9:00~19:00(店舗によって異なります)、元日休み

### ゆりあげ 港朝市

日曜・祝日に開催される名物朝市。鮮魚や水産加工品、野菜などが豊富に揃い、買った魚介類をその場で焼いて食べられる「炉端焼き」が人気です。日曜10時から開催される名物の「せり市」も必見! ●所/名取市関上町3-5-1 TEL/022-395-7211 営/毎週日曜・祝日6:00~13:00

### 荒浜漁港水産まつり

巨理町荒浜の海の幸を堪能できる秋の名物イベント。荒浜漁港で水揚げされた新鮮な水産物がずりりと並び、ミニ餅りやサケの重さ当てクイズなど盛りだくさん。秋の味覚「はらこめし」の試食・販売も大人気。 ●開催日/10月上旬 TEL/0223-34-0513(巨理町観光協会)

### 山元町農水産物直売所「やまもと夢いっこの郷」

特産品であるイチゴを中心に新鮮な魚介類や旬の野菜など、山元町の魅力がギュッとつままった直売所。名物のホッキ貝をはじめ、水揚げされたばかりの新鮮な海の幸を販売しています。 ●所/巨理郡山元町坂元字荒井183-1 TEL/0223-38-1888 営/直売所9:30~17:00、年末年始休み(12/31~1/2)

## 仙台市中心部

レストランひび 71

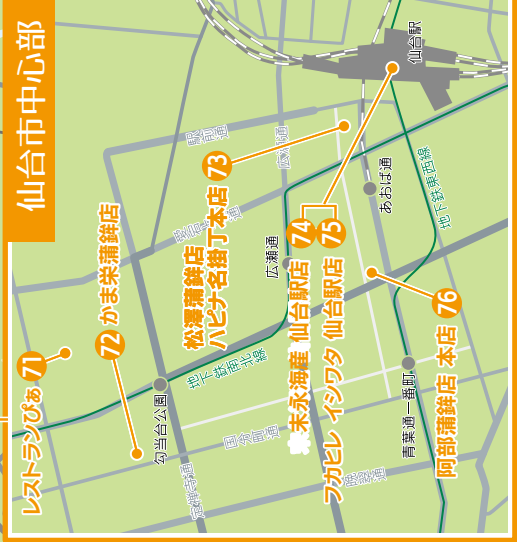
かま栄蒲鉾店 72

松澤蒲鉾店 ハビナ名物丁本店 73

赤永海産 仙台駅店 74

フカヒレ イシワタ 仙台駅店 75

阿部蒲鉾店 本店 76



わたり温泉 鳥の海

あらはま海苔 直売所 84

馬上かまぼこ店 83

鐘崎総本店 笹かま組 77

真山屋 80

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ工房 82

かわまちてらす 関上 78

ゆりあり 港朝市 まるしげ商店 81

魚匠 鈴木 78

佐々直かわまちてらす店 79

カフェエムルタ 80

星のり店 88

カフエレストラン SEASAW 87

丸平かつおぶし 仙台南光台店 69

雀屋本舗 横山かまぼ三店 70

鐘崎総本店 笹かま組 77

ささき 手造りかまぼこ

### 67 カフェレストランSEASAW

ごはんや卵・魚料理にも  
ぴったり

サラダや  
パスタに  
あえるだけ



「浜ののりバジル」  
(170ml 1,540円)

菖蒲田海水浴場の目の前に建つ、ログハウス風のお店。渡りガニの Pasta やノリを使った料理などが楽しめます。七ヶ浜のノリの美味しさを広めたいと生まれた看板商品「浜ののりだれ」は、**皇室献上の高級海苔を贅沢に使用した新感覚の調味料**。クセのない米油と合わせることで、ノリ本来の風味とコクが料理になじむ! フレッシュバジルとノリを掛け合わせた「浜ののりバジル」も。



「浜ののりだれ」  
(70ml 680円)

#### DATA

所 宮城郡七ヶ浜町菖蒲田浜長砂20-8  
問 022-355-9119  
営 11:00~16:00(6月~10月は、土日祝のみ  
17:00まで) 休 木曜(ほか臨時休業あり)



お取り寄せ



南高梅肉と  
オリブオイルが爽やか



「七ヶ浜 梅塩のり」(8切40枚入 486円)

### 68 星のり店

豊かな自然に囲まれた七ヶ浜湾で、ノリの養殖・加工を行う「星のり店」。**無酸処理やブラシ掛け養殖といった手間を惜しまない方法**で、風味や香りを損なわずに元気なノリを育てています。「七ヶ浜梅塩のり」や「朝ごはん焼きのり」など、ノリの魅力を最大限に生かした加工品は、一口食べれば味の違いに驚くはずです。

サクサクパリパリ  
一番摘みのノリを  
使用!



「朝ごはん焼きのり」  
(8切40枚入 454円)



#### DATA

所 宮城郡七ヶ浜町松ヶ浜字浜屋敷25  
問 022-357-2232  
営 10:30~16:00 休 月曜

お取り寄せ



### 69 丸平かつおぶし 仙台南光台店

だしから主菜まで、和食に必要な商品一式を手掛ける乾物・水産加工品メーカー。明治36年創業、培われてきた技術と信頼で選ばれ続けています。「銀鮭三味 銀鮭ノンオイルフレーク」は、ギンザケ本来のうま味を活かした新商品。マヨネーズと相性抜群の、絶妙な味のバランスです。香り豊かに仕上げた「海草焼 銀鮭一汐」は、令和7年度「第36回全国水産加工品総合品質審査会」で「水産庁長官賞」を受賞。家に常備しておきたい便利な一品です。



ふっくらジューシー  
レンジで簡単本格焼き魚  
「海草焼 銀鮭一汐」(540円)



マヨネーズと和える  
「マヨしゃけ」が  
おすすめ



「銀鮭三味  
銀鮭ノンオイルフレーク」  
(648円)

#### DATA

所 仙台市泉区南光台南3-30-7  
問 022-219-3379  
営 10:00~17:00 休 水・日曜

お取り寄せ



### 70 雀屋本舗横山かまぼこ店

チーズが  
ふんだんに入った  
人気ナンバーワン



「磯こがね(チーズ入)」  
(230円)

伝承の技と信念が  
生み出す  
揺るぎない味

「特製笹かまぼこ(大)」  
(230円)



#### DATA

所 仙台市泉区南光台南3-14-32  
問 022-251-3211  
営 9:30~16:00 休 水曜、第2・4日曜



お取り寄せ



チーズ、枝豆、ゴボウ、  
ゴマの4種類

蒲鉾づくり  
140余年。  
変わらない味を  
提供しています

「揚げかまぼこ」(各160円)



銀鮭の燻製は  
水産庁長官賞受賞の味

「伊達の燻製ランチ」(1,540円)

### 71 レストランぴあ

宮城の食のこだわりとおもてなしを大切にしているレストラン。独自のソミュール液で仕込み、桜チップでじっくりと冷薫した宮城県産のギンザケ、メカジキ、ホタテが主役の「伊達の燻製ランチ」は、**芳醇な香りともろやかなうま味が調和する逸品**です。併設の「ぴあマルシェ」では、宮城県内の障がい福祉サービス事業所で作られた食品などの販売も。



「伊達の燻製」  
は店頭でも販売  
しています!

#### DATA

所 仙台市青葉区本町3-8-1県庁舎18階  
問 022-398-9311  
営 11:30~16:00(ランチL.O.14:15)  
休 土・日曜、祝日

Webサイト



### 72 かま栄蒲鉾店

創業は明治19年、仙台で最古といわれる蒲鉾店。飲食店がひしめく繁華街・国分町で、今も変わらない味を伝えています。弾力のある笹かまぼこは、高級魚キチジ入り。**魚本来の風味が感じられる昔ながらの味**は、多くのファンから愛され続けています。おでんにぴったりの「揚げかま」のほか、「カステラ蒲鉾」も伝統の味です。



#### DATA

所 仙台市青葉区国分町3-6-14  
問 022-222-5214  
営 8:30~18:30  
休 日曜、祝日

### 73 松澤蒲鉾店 ハピナ名掛丁本店

濃厚とろ〜りがくせになる!



🎁「半熟ぼくだん」(400円)

創業明治43年、仙台に生まれ仙台に育まれてきた、こだわりの味を守り続ける老舗。毎日揚げたてを提供しているふわふわの「揚げはんぺん」は、**食べ歩きにもおすすめの人気商品**。とろ〜り半熟玉子が丸ごと入った「半熟ぼくだん」は、プレーンとカレーの2種類。不動の人気を誇る惣菜かまぼこです。

「揚げはんぺん」は常時5種類あつあつふわふわの新食感です!



🎁「揚げはんぺん」(各162円)



お取り寄せ

#### DATA

📍 仙台市青葉区中央1-8-28  
☎ 022-222-5723  
🕒 10:00~18:30 休 元日

### 74 末永海産 仙台駅店

三陸のおいしさをまるごと食卓に届けてくれる「末永海産」。カキ、ホヤ、ホタテにワカメ、鮮度が命の海産品から、さまざまな名品を生み出しています。多くの品評会で高い評価を得ているのは「牡蠣の潮煮」。水も調味料も使わず、**カキから出るエキスだけで煮込んだ濃厚なうま味**は感動モノ。特別な冷凍技術で朝採れの鮮度をキープした「お刺身ほや」は、炊き込みご飯にしても美味。



🎁「贅沢フカヒレ丼」(2,592円)

※盛り付け別、ご飯やトッピングは商品に含まれません

### 75 フカヒレ イシワタ 仙台駅店

気仙沼の特産品であるフカヒレ商品を販売する「石渡商店」。仙台駅に店を構える「フカヒレ イシワタ」では、普段の食卓にもギフトにも喜ばれる商品が並びます。モウカザメの背びれを丸ごと煮込んだ味付き姿煮「贅沢フカヒレ丼」は、**ご飯に乗せれば絶品丼に!**「濃縮ふかひれスープ」は、お湯を入れるだけの手軽さも人気です。

店頭人気ナンバーワン



🎁「濃縮ふかひれスープ」(3個入 1,134円)



#### DATA

📍 仙台市青葉区中央1-1-1 JR仙台駅 2階「おみやげ処せんだい1号」  
☎ 0226-22-1893  
🕒 8:00~21:00 休 無休



お取り寄せ



カキの濃厚スープを使ってバスタにも!

いつでもどこでもむきたて旬の味



🎁「お刺身ほや」(650円)



🎁「牡蠣の潮煮」(800円)



#### DATA

📍 仙台市青葉区中央1-1-1 JR仙台駅 2階「おみやげ処せんだい1号」  
☎ 022-721-7932  
🕒 8:00~21:00 休 無休



お取り寄せ

### 76 阿部蒲鉾店 本店

「笹かまぼこ」の名づけ親である老舗蒲鉾店。かまぼこを作り続けて90年、受け継がれる自慢の「阿部の笹かまぼこ」は、職人が原料を吟味し、出来栄えを見極めた看板商品。しなやかな弾力のあるぷりぷりとした食感が、一層おいしさを引き立てます。良質なたんぱく質を手軽に摂取できる「Sendai PROTEIN BAR 朝の笹かまぼこ」は、一日のスタートにぴったり。

魚のうま味際立つ昔ながらの看板商品



🎁「阿部の笹かまぼこ」(230円)



タンパク質補給を新しい朝の習慣に「Sendai PROTEIN BAR 朝の笹かまぼこ」(230円)



#### DATA

📍 仙台市青葉区中央2-3-18  
☎ 022-221-7121  
🕒 10:00~18:30 休 元日



お取り寄せ

### 78 魚匠 鈴栄

明治29年創業の老舗ちりめん屋。主に宮城県内で水揚げされるちりめん原料(シラス等)を使った商品を販売。**伝統の味を守りながら、新たなちりめんじゃこの食べ方を提案**しています。塩分控えめ、鈴栄自慢の「しらすちりめん」は、乾燥しているのに硬くないふんわり食感がヤマツキ。うま味を引き出した「しらす佃煮」も評判です。



#### DATA

📍 名取市関上中央1-6 かわまちてらす関上内  
☎ 022-748-4301  
🕒 10:00~16:00 休 不定休

おいしさの違いは鮮度の良さ  
「しらすちりめん」(500g/箱 3,000円)



うま味を生かした深い味わい  
「しらす佃煮」(くるみ・柚子唐辛子・梅他/箱 各1,500円)



お取り寄せ

## 79 佐々直かわまちてらす店

大正5年創業、笹かまぼこのルーツといわれる「手のひら蒲鉾」から始まった老舗。看板商品は、こだわりのすり身を職人が1枚1枚手でたたき、炭火で焼き上げた「炭火烧 手のひら蒲鉾」。佐々直オリジナルの純米酒を加え、キレとうま味を引き上げたこだわりの逸品です。キチン入り笹かまぼこを刻み、プレス機でカリカリに焼き上げた「笹かませんべえ」は、特大の33.7cm!

### DATA

所 名取市関上中央1-6 かわまちてらす関上内  
 問 022-385-3370  
 営 9:30~17:00 休 木曜



「炭火烧 手のひら蒲鉾」(432円)



お取り寄せ



笹かまぼこのカリカリ特大せんべえ♡



「笹かませんべえ」(486円)

## 80 カフェマルタ

関上港に水揚げされる「北限のしらす」。その優しい甘みとうま味をたっぷり楽しめる一皿が、カフェマルタの「釜揚げしらすプレート」。特製洋風ライスにトッピングされた釜揚げしらすは、なんと追加し放題! しらす加工品製造メーカー直営のカフェならでは、うれしすぎるサービスです。併設の直売所では、しらすなどの水産加工品を購入できます。



追加し放題!

ふんわり甘い釜揚げしらすの  
おいしさは格別

「釜揚げしらすプレート」(1,480円)



お取り寄せ

### DATA

所 名取市関上東3-1-8 問 022-796-6930  
 営 直売所10:00~17:00  
 カフェ11:00~17:00(L.O.15:30)  
 休 水曜(変更の場合あり)



「浜干しかれい」(400円~500円)

## 81 ゆりあげ港朝市 まるしげ商店

関上ひとすじ、うまいもん、を発信し続ける「漁亭浜や」が経営するお魚屋さん。秋から冬は、店頭にかかれた「浜干しかれい」が目印です。おすすめ「まぐろの竜田揚げ」は、社長自らが揚げたてを提供。ホヤやホタテなどの揚げ物もあり、まとめ買いが断然お得。購入した魚介類は、朝市の炉端焼きコーナーで楽しむこともできます。



一度食べたら  
忘れられない  
「まぐろ竜田揚げ」  
(1パック400円)

揚げ物は  
私が揚げて  
います!



お取り寄せ

### DATA

所 名取市関上東3-5-1 問 090-9534-8408  
 営 6:00~13:00 ※日曜、祝日のみ営業



「ささまの口福詰合せ」(972円)

## 82 ささ圭 手造りかまぼこ工房

味にこだわる「ささ圭」の蒲鉾は、きめの細かい滑らかな食感と、噛むほどに口の中に広がる上品な魚のうま味が特長。「口福詰合せ」は、プレンの笹かまのほか、枝豆入りの揚げ蒲鉾、チーズがとろけるチーズin蒲鉾などの人気商品を手軽に楽しめるアソートセット。かわいミニ笹かまの4種セット「ささ小町ミックス」も大人気です。



「ささ小町ミックス」(896円)

### DATA

所 名取市増田3-10-13  
 問 022-384-8185 営 9:00~18:00  
 休 年末年始ほか



お取り寄せ

## 84 あらはま海苔直売所

店舗へ入った瞬間、そのおいしさを直感できるノリの直売所。黒々とした色ツヤ、とろけるなめらかな口当たり。阿武隈川と荒浜港沖の豊かな海に育まれたミネラルたっぷりのノリは、一口で多くのファンを魅了します。中でも「黒ばら」は、朝摘みした生ノリの風味をそのまま閉じ込めた逸品。汁物に入ると、一気に磯の香りが広がります。「のりどれ」(220g 540円)もおすすめ。

生ノリの風味  
そのまま!



「黒ばら」(12g 330円)

### DATA

所 亶理郡亶理町荒浜字隈崎175-1  
 問 0223-35-7330  
 営 10:00~14:00 ※土・日曜のみ営業



お取り寄せ



ぷつんと小気味良い食感の  
こだわり尽くし  
「笹かまぼこ」(195円)

## 83 馬上かまぼこ店

伝統を守りつつ、時代のニーズに合った新しいおいしさを追求する老舗蒲鉾店。最良の噛み応えまで研究した笹かまぼこは、ほっこり温かさを感じる自信作。おやつやおつまみにもぴったりの「笹かまくん」は、ポークウインナーやわさびチーズが入った洋風味の焼製笹かま。温めると、また新たな味わい広がります。



本店「笹かまの郷」  
では工場見学も  
可能です

### DATA

所 亶理郡亶理町逢隈鹿島字西鹿島62  
 問 0223-34-1258 営 9:00~18:00 休 元日



お取り寄せ



「一番摘み焼海苔」  
(8切50枚 500円)

工場見学取り  
当日のなまめか