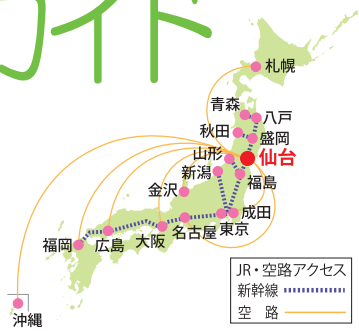
伊達な旅ガイド

Vol.108

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行
いいトコ! みやぎ
毎週月曜日
19:54～20:00
BS-TBSにて大好評放送中



今回の伊達な旅MAP

JR東北新幹線東京駅から約1時間40分

12月10日放送

宮城が誇る食めぐり

今回はナレーターの小林豊さんが、県内の食が集まる仙台のグルメを堪能しました。新名物から歴史ある仙台発祥の料理など、おいしいものがたくさん。食材王国みやぎを訪れて、皆さんも食巡りをしてみませんか。

小林さんが村井知事にインタビュー

場所：県庁18階 レストランぴぁ
Tel.022-398-9311

小林さん「このレストランのオススメは何でしょう?」
村井知事「こちらのレストランでは、地元の食材が味わえます。たとえば女川の銀ザケの薫製を使ったメニュー、牛たんランチ、宮城野ポークカレーなどがお腹いっぱい食べられます」
小林さん「それにしても、宮城は、海、山、川、食材、豊富ですよね」

村井知事「海の幸、山の幸といろいろありますが、やっぱり一番のオススメはひとめぼれ、ササニシキなどのお米。今年の新米もおいしいですよ。また、海の幸も豊富で、アワビ、ウニ、カキ、ホタテ、ワカメなど、たくさんとれます。ぜひ皆さんに宮城に来て、召し上がっていただきたいと思います」

今回立ち寄った場所

仙台朝市

Tel.022-262-7173

戦後の青空市場が起源。魚介、肉、野菜などあらゆる食材が集まる仙台の台所です。

定休日／日曜、祝日、1月1～4日
営業時間／午前8時～午後6時
※定休日や営業時間は店舗により異なります。

お寿司と旬彩料理 たちばな

Tel.022-223-3706

一番町にあるすし店。仙台の新名物「仙台づけ丼」が食べられます。

ZOOM UP
仙台づけ丼

地場産の魚と宮城県産の米を使うのが決まりごと。それ以外の食材の組み合わせは自由。仙台市内だけでも17店舗で味わえます。

利久 名掛丁店

Tel.022-713-9677

牛たんはもちろん、仙台牛たんあおば餃子も食べられます。

ZOOM UP
仙台牛たんあおば餃子

仙台産の雪菜を皮に練りこんだ仙台名物。緑色は杜の都をイメージしています。

龍亭

Tel.022-221-6377

仙台発祥の料理「冷やし中華」を1年中提供しています。

代表 四倉 暢浩さん

「最初に冷やし中華が作られたのは昭和12年ごろ。中華は熱い、脂っこいというイメージで、夏場の売り上げが落ちていました。私の祖父にあたる初代四倉義雄らが、冷たい麺料理を何かできないかと考えたのが始まりです」

旧伊達邸 鎌景閣

Tel.022-245-6665

もともと伊達家の邸宅として明治時代に建てられた建物。ここでは、仙台箪笥に料理が入った「宮城郷土自慢　仙台箪笥料理」が味わえます。ずんだ餅、はらこめしなど宮城の名物が盛りだくさんです。

デザイン・編集・TBSビジョン