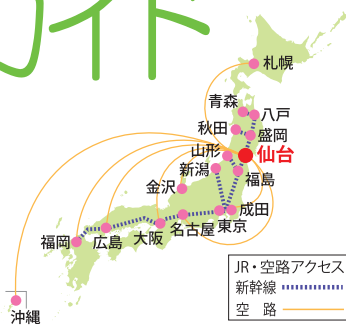


伊達な旅ガイド

Vol.113

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



3月18日放送

笑顔咲くたび伊達な旅 ~宮城のグルメ編~

太平洋沿岸の気仙沼、石巻、塩釜の一带は海の幸が豊富なことから、「寿司海道」と呼ばれています。それぞれの寿司店や飲食店が、名物料理を看板メニューに掲げ、復興に向けて頑張っています。ふかひれを使った料理、海鮮丼、マンボウ寿司、気仙沼らあめん、気仙沼ホルモン、南三陸キラキラ丼など、宮城ならではの味わいを楽しんでみませんか。



今回立ち寄った場所

ゆう寿司田谷店

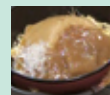
Tel.0226-22-3144

名物のふかひれを使った寿司を提供。2店舗あったうちの1店舗が津波の被害を受け、まだ復旧していません。1階が水没してしまった時刻のままで止まった時計が残っています。



おすすめ ふかひれW井

モウカザメ、ヨシキリザメの2種類
のふかひれが使われ、酢飯の間
にはカニのほぐし身
が盛り付けられたぜ
いたくな丼。食感の
違いも楽しめます。



鮭処えんどう 津谷店

Tel.0226-42-3351

気仙沼市本吉地区
にあるすし店。



おすすめ 山田大名ちらし

地元でとれたマ
グロ、イクラな
ど約20種類の
ネタを盛り合わせた豪華な
ちらし寿司。



おすすめ マンボウのにぎり

本吉地区のキャ
ラクターとして
人気のマンボウ
を使ったにぎり。コリコリとし
た食感が特徴です。



壱萬館

Tel.0226-24-0160

ご当地メニューの「気
仙沼らあめん」を提供
している店の一つ。



おすすめ 気仙沼らあめん

さんまの香油を使用し、すっきりとした味
わい。壱萬館ではさんまのつみれで作っ
たフンタンを入れており、店によって違っ
た工夫があります。



マトン牧場

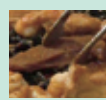
Tel.0226-24-3526

名物の「気仙沼ホル
モン」を提供してい
ます。



おすすめ 気仙沼ホルモン

魚を食べることが多い漁師の栄養が偏
らないように、ホルモンとキャベツを組
み合わせたのが始まりといわれる名物
料理です。



季節料理 志のや

Tel.0226-47-1688

南三陸町の名物「キ
ラキラ丼」を提供し
ています。



おすすめ キラキラ丼

季節によってネタが変わる海鮮丼。地元
の食材を使うのがルールで、3~4月には
マグロ、アワビなどを盛り付けた「春告げ
丼」、5月から「うに丼」が味わえます。



宮城であったこんな人

■ゆう寿司田谷店 加藤 順也さん

「名物のトロふかひれ寿司
は、口の中に入るとすつと
無くなってしまふような感覚
が楽しめます」



●お客さんの声



「おいしいお店は写
真でもおいしい匂い
がするんです」

「海鮮丼とか、名物の
ふかひれなどが食べ
たくて来ました。まさにこれは復興丼。すで
にこれほど魚介類が捕れていることが嬉しい
です」

■鮭処えんどう津谷店 代表取締役 遠藤 利道さん

「この辺でとれた具材を、ふん
だんに一つの器に盛り込ん
だ丼『山田大名ちらし』がおす
すめです」



■マトン牧場 代表取締役 今野 秀一さん

「ニンニクと味噌をあえて、漬
け込んだホルモンを焼いて
食べるのが『気仙沼ホルモ
ン』。キャベツと一緒に食べる
というのが一般的です。ホル
モンを食べて、復興に力をつけてほしいと
思います」

