

伊達な旅ガイド

Vol.115

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

宮城県
観光PRキャラクター
むすび丸



今回の伊達な旅MAP

仙台北部道路 仙山線 仙台市営地下鉄南北線 仙台空港アクセス鉄道 仙台南部道路 仙台東部道路 山形新幹線 東北新幹線

JR東北新幹線で東京駅から約1時間40分

4月1日
放送

食通政宗の街仙台おすすめグルメ

食通だったと伝わる仙台藩藩主・伊達政宗公。その影響もあって、宮城には名産品が多く存在します。江戸時代から作られている仙台味噌、ずんだ(づんだ)餅、仙台牛など。宮城県内の店で味わうことができ、提供する店によって味も少しずつ違うのが魅力です。みやぎのグルメを食べ歩いてみてはいかがでしょうか。



今回立ち寄った場所

伊達遊学舎 伊達家伯記念會

伊達家に関する文化事業、伊達家の歴史に関する図書の発行、伊達家に伝承されてきた「仙台藩作法」の教育普及活動などを行っています。



亀兵商店

Tel.022-222-5880
文久元年(1861年)創業という老舗の仙台味噌醸造店。



■仙台味噌の発酵室

重石を使った昔ながらの手法を守っています。



松竹膳處

Tel.022-225-5591
創業100年を迎える和食料理店。伝統の味を提供しています。



黒毛和牛 牛正

Tel.022-393-4129
仙台牛専門店。最高級の味わいを提供しています。



■仙台牛

肉質等級が最高の「5」に格付けされないと呼称が許されない最高級の牛肉。風味豊かで柔らかい肉質が特徴です。



宮城であったこんな人

●仙台伊達家十八代当主 伊達 泰宗さん

「政宗公の日常を記した古文書『政宗公名語集』には、今日は何を食べようかと朝から自分の献立を作っていたという記録が残っています。お客様を招いたときは、皿をたくさん並べるだけではなく、亭主自らがお客さんのことを考えて、1、2品でも自分で料理を作り、または、皿に盛ってお出するのが最高のもてなし、それが最高のお料理である、と記録に残しています」



●亀兵商店 亀田 治さん

「政宗公が仙台の街を作ったときに、真壁屋・ふるきいちべえ古木市兵衛という味噌作りの名人を仙台に呼び寄せて味噌作りを始めたのが、仙台味噌の始まりといわれています」



●村上屋餅店 村上 康雄さん

「いろいろな説がありますが、豆をつぶす『ずだ(豆打)』が訛って、『ずんだ(づんだ)餅』という名前が付いたといわれています」



●黒毛和牛 牛正 代表取締役 西條 正文さん

「五感を使って仙台牛を食べていただきたいです。目で見て、音を聞き、匂い、食感を感じて、食味を味わうようというように、楽しみながら味わっていただければと思います」

