

伊達な旅ガイド

Vol.142

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

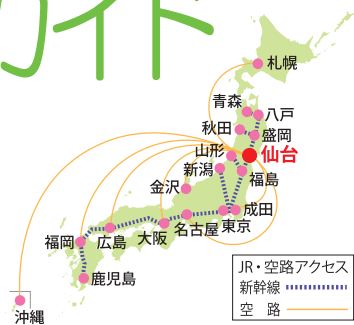


伊達な旅紀行

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



10月14日
放送

NEWスポット発見! 宮城ラーメン



宮城には、ご当地の名産品を使ったラーメンや、地元の人々に長く愛される個性豊かなラーメンがあります。宮城の特色あるラーメンを食べ比べてみてはいかがでしょうか。

仙台 味よし 中倉本店
Tel.022-283-4044



仙台 仙台辛味噌ラーメン

お好みで、レンジにのった辛味噌を溶きながら食べると、まるやかな味噌に辛さが加わり、パンチの効いた味を楽しめます。



七ヶ浜 とうふ屋ら〜めん
Tel.022-395-9477



とうふ屋ら〜めん
製造部長 遠藤 克弥さん

「もっとこだわったラーメンを作りたいということで、とある親方から指導を受けました。こだわった麺とスープで再スタートして、今、頑張っているところです」



味よし 中倉本店 武藤 義男さん

「仙台では白味噌を使ったラーメンがなかったので、一番最初に使ってみました」「味噌ラーメンといえどもやしを使うことが多いですが、うちではボイルしたキャベツを使うのが最初からの計画でした」



追い鯉ラーメン

震災後の七ヶ浜を盛り上げようと開発されたラーメン。自家製シルク麺と三種類の塩をブレンドしたスープが絶妙な味わいを作り出しています。



とてもおいしい

トッピングで豆腐がのっているんですが、ラーメンと合っていて、すごくおいしいです。

富谷 らーめん工房網地島屋
富谷本店
Tel.022-348-7840



焼き根魚ら〜めん

「ねう」とは魚のアイナメのこと。あっさりとしたしょうゆ味で、スープににじみ出たアイナメの出汁がポイント。



らーめん工房網地島屋 富谷本店
統括マネージャー
竹中 優さん

「この店は、もとは網地島にある民宿でした。網地島の郷土料理であるウニ味噌や網地島のおいしいアイナメをラーメンにできないかと考えて作ったのが始まりです」



雲丹味噌ら〜めん

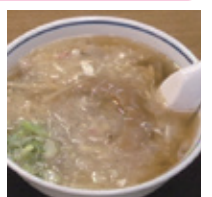
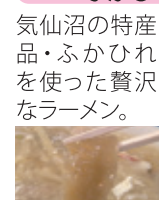
アワビの殻にのった焼きウニをスープに混ぜると、磯の香りが広がります。



気仙沼 やまと食堂
Tel.0226-22-0611



ふかひれラーメン



気仙沼の特産品・ふかひれを使った贅沢なラーメン。

やまと食堂 高橋 寛弘さん

「東日本大震災で被災し、一時は店をたたんでしまおうと考えたこともあります。しかし、ボランティアの方々が来て、店をきれいにしてくれました。こんなに親切にいただき、ありがたいと思い、震災の年の12月21日に営業を再開しました」

