

伊達な旅ガイド

Vol.166

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

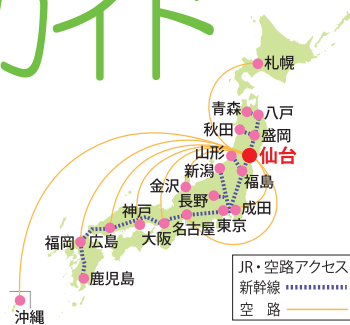
伊達な旅紀行

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



仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



JR・空路アクセス
新幹線
空路



7月7日
放送

仙台の新しい名物を発見!



グルメの集まる街仙台で、ブームになっている「マーボー焼きそば」。1970年代に、中華料理店のまかないとして作られたのが始まりです。麺の上のにせるあんは、マーボー豆腐のほか、ナスと野菜など、バリエーション豊富。お店によって違った味を楽しめます。もう一つ、注目を集めているのがナポリタン。仙台のナポリタン専門店が作る「黄金比率のハンバーグのせ赤ナポリタン」がナポリタンスタジアムでグランプリを受賞しました。仙台の新しい名物をぜひ味わってみてください。

マーボー焼きそば

まんみ泉中央店

Tel.022-371-9111



ZOOM UP

マーボー焼きそばのルール

- ①具材は豆腐に限定しない(他の具材でもよい)
- ②麺は焼いたものか揚げたもの
- ③中華組合の認定が必要



大柳 亜希子さん

「父が麻婆豆腐が好きで、仕込みの段階でちょっと余った焼きそばの上に、麻婆豆腐をかけて食べていました。それがきっかけとなって生まれたマーボー焼きそばですが、昨年から問い合わせが多くなり、中華組合から新しく仙台の名物にしていこうという動きが広がりました。現在では仙台市内43店舗で提供しています」



各店の味が楽しめる! マーボー焼きそば

しーろん
囍龍
Tel.022-212-4606



土鍋風

ほうえん
中国料理 豊園
Tel.022-232-1668



● 仙台マーボー焼きそば

仙台味噌を使用。味噌の甘みを感じられ、辛い物が苦手な人にも人気。



ぼんぼん
中華の棒棒
Tel.022-391-8858



茄子と野菜

佐藤 豊さん

「とても反響があります。今までなら考えられないような数の注文が入るようになりました」



ナポリタン

マルハチ
東京ナポリタン®
一番町店

Tel.022-263-8215



店長 大元 拓郎さん

「30代、40代、それ以上のお客様からは『懐かしい』、逆に10代、20代のお客様からは、ナポリタンをあまり食さない世代のためか、『新しい』と言われます」



● 黄金比率のハンバーグのせ赤ナポリタン

昨年、ナポリタンスタジアムでグランプリを受賞し、日本一に輝きました。もちもちの極太麺で作られたナポリタンに、黄金比率(牛肉と豚肉の割合が「7:3」)のハンバーグをのせたもの。



● あっさり系の(白)ナポリタン

しょうゆベースであっさり炒めています



● 甘辛ソースの(黒)ナポリタン

焼きそばのような味わい

