

伊達な旅ガイド

Vol.174

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

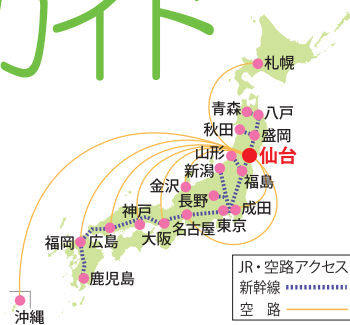
伊達な旅紀行

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



[今回紹介したお店] JR石巻駅から徒歩3分/三陸自動車道石巻河南ICから

9月1日 放送 美味し街 石巻



石巻市は海と山の幸に恵まれた場所。石巻駅周辺を歩くだけでも、名物を味わえる食事処が数多くあります。その中から今回は、「石巻焼きそば」「鹿肉料理」「金華丼」の3つをご紹介します。地元でなくては味わえないグルメの食べ歩きを楽しんでみませんか。

名物① 石巻焼きそば

茶色い麺が特徴。ソースは食べる時にお好みでかけるスタイル。仕上げに目玉焼きが載ります。



石巻焼きそば
肉玉子入り

駅から3分 **藤や食堂** Tel.0225-93-4645
創業は戦後間もなく。石巻のB級グルメ「石巻焼きそば」を提供するもっとも古いお店です。

店長 遠藤 多一さん
「残ったラーメンの麺を蒸し、水にさらして二度蒸して提供するという、石巻独特の方法が生まれたのが昭和25年。石巻では、日常的にかまぼこやかつお節を蒸して作っているので、『蒸す』という調理法を麺にも用いたのです」

ZOOM UP
石巻焼きそばの生麺の色
二度蒸しによって、小麦粉とかん水が熱で反応し、結果、茶色になったのだそうです。

名物② 鹿肉料理

牡鹿半島で狩猟されたニホンジカを、新しい石巻の名物にしようと取り組んでいる店があります。



鹿肉のロースト 鹿肉のシュニツェル

駅から3分 ひより **日和キッチン** Tel.070-6658-8378
古い民家をリフォームして昨年オープン。料理のコンセプトは石巻の家庭料理と鹿肉です。

オーナー 天野 美紀さん
「たくさんの人に石巻に来ていただきたいという思いがあります。そのためには何がいいか考え、『鹿肉を食べに石巻に来よう』という動機なら、来やすいのではないかと始めてみました」

お客様の声
おいしい。柔らかいね。ホロホロとして
おいしいです
臭みとかもなく

名物③ 石巻特選・金華丼

石巻ブランドとして昨年から市内15店舗で提供。秋からはサンマやヤリイカも登場します。



石巻特選・金華丼

駅から1分 **大もりや** Tel.0225-22-4117
創業明治26年という和食と会席の老舗。石巻の海の幸が味わえます。

大もりや スタッフの方
「江戸前アナゴは有名ですけど、意外と知られていないのが、石巻のアナゴ。石巻で多く揚がっていますので、そういうものを地元の方や観光客の方に紹介しています」

ZOOM UP
石巻では、お寿司でも四季ごとに厳選された海の幸を味わえます。
石巻特選・金華寿司