

伊達な旅ガイド

Vol.185

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

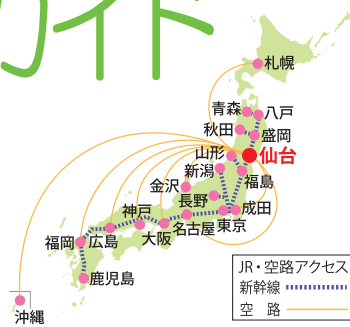
伊達な旅紀行

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



JR東北新幹線で東京駅から約1時間40分

12月15日 放送 仙台セリ鍋

仙台で最近話題の鍋料理「仙台セリ鍋」。きりたんぽ鍋に入れた根の付いたままのセリがおいしかったことから、セリを主役にした鍋が開発されたといわれています。仙台市内では、店によって趣向が凝らされたセリ鍋を楽しむことができます。セリの甘みと食感、香りが楽しめる新しい仙台名物を味わってみませんか。



新鮮なセリが買える場所

仙台朝市

仙台駅近くに約70の店が軒を連ねる「仙台の台所」。旬の魚や新鮮な野菜、果物などがとろく狭しと並んでいます。



今庄青果

Tel.022-227-9547



高橋 正洋さん

「ここ3年ぐらいで急激にセリ鍋がはやりだしました。セリ鍋のおいしいところは、「根」なんです。根の中心が甘くて、その甘味とエグミがすごくおいしい。このおいしさは食べてみないと分かりませんよ」



セリ鍋が食べられる店

いな穂

Tel.022-266-5123

定番のセリ鍋を提供している店。国内有数の産地である名取市で栽培されたセリを使用しています。



わのしょく二階

Tel.022-224-6040

蔵王産のシャラン種のカモを使った肉団子が入ったセリ鍋を提供。締めはラーメンを入れて味わいます。



阿古

Tel.022-223-0341

天然カモと曲がりねぎを使ったセリ鍋。締めのカレー雑炊は、粉チーズをかけて味わうのが常連さんのおすすめ。



仙台セリ鍋愛好会 会長 板橋 知春さん

「セリの根を食べるといって、みんなびっくりします。この根は10秒から15秒ぐらい鍋に入れるだけで食べられます。茎の方は、大げさに言うと1秒から3秒鍋に入ればOKです。他の食材では味わえないシャキシャキ感と香りがセリの魅力です」

