

# 伊達な旅ガイド

Vol.203

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

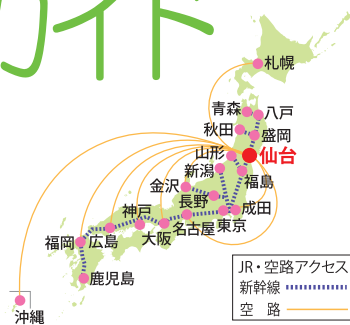
伊達な旅紀行

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



今回の伊達な旅MAP

JR東北新幹線東京駅から約1時間40分

8月3日  
放送

## 食材王国みやぎ地産地消推進店

宮城県は、海・山・大地が育む豊富な食材に恵まれ、多彩な料理を存分に楽しむことができる場所。中でも「地産地消」に積極的に取り組んでいるのが、「食材王国みやぎ地産地消推進店」です。これらのお店では、宮城の食材を使ってイタリアンや和食などを提供しています。地元食材のおいしさを味わいに、宮城を訪れてみませんか。



食材王国みやぎ地産地消推進店

<http://www.foodkingdom-miyagi.jp/suisinten/index.html>

### トラットリア クチーナ オランジェリー

Tel.022-706-0039

柑橘類を育てる温室「オランジェリー」をイメージした明るい店内で、宮城の食材を使ったイタリアンが堪能できます。



アンティパストミストみやぎ

県内産の魚介と野菜を使った前菜。



お魚プレート

七ヶ浜産のタイとヒラメを使用。



しもふりレッドのグリル

宮城県が8年をかけて開発したブランド豚「しもふりレッド」のグリル。

### 食材王国みやぎ「伝え人」

料理長 瀬戸 正彦さん

「あまり生産されていない在来品種の野菜、例えば気仙沼大島の大島カブなどを使って料理教室を行うなど、宮城県のモノを若い人に継承していくようなイベントを企画しています」



### 農家レストランもろや

Tel.022-288-6476

農家の9代目が開業したレストラン。メニューで使用する野菜のほとんどを自家栽培でまかっています。



### ●月替わりランチ

ミルククイーンという米を使ったおこわや大豆パスタのペペロンチーノなど、ヘルシーで彩り豊かなコースメニュー。

### オーナー 萱場 市子さん

「消費者の方たちとの会話の中で、『これをどうやって食べたらおいしいの?』と聞かれたことがきっかけとなり、おいしい物とおいしい食べ方を提供する店があったらいいのではないかと考え開業しました」



### 日仏食堂 L'atelier de vivre (ラトリエドゥヴィヴル)

Tel.022-263-2113

宮城の食材を中心に使っている小さなビストロ。生産者の声を伝えながら料理を提供しています。



### オーナーシェフ 吉田 勝信さん

「仙台は、車で10分~30分ほど行けば、大自然に囲まれた温泉街の秋保があったり、山も海も近いです。これはすごく恵まれていることです。食材は鮮度が大事なので、良い食材が集まりやすい土地だと思います」



### 石巻港 津田鮮魚店

Tel.022-397-6980

石巻直送の魚がリーズナブルに食べられる居酒屋。競りで食材を落札できるのが特徴です。

