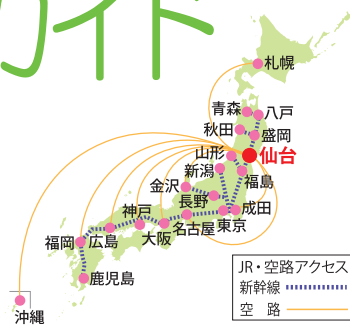


伊達な旅ガイド

Vol.213

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



10月12日
放送

どぶろく特区でハッピー気分

大崎市鳴子地区は、2004年に国の構造改革特区に認定され、厳しい条件を満たした方に「どぶろく」の製造が許されています。旅館や農家レストランなどで、自家製のどぶろくを飲むことができます。中にはどぶろくを使った料理やスイーツを楽しめるところも。愛情込めて造られたどぶろくの個性豊かな味わいを、鳴子で堪能してみませんか。



どぶろくを提供する場所

川波温泉 旅館ゆさ

Tel.0229-84-7676

四季折々の風情が楽しめる貸切露天風呂「瞑想の湯」が自慢。自家菜園の野菜など、手作りの料理にこだわる宿です。どぶろくにも自家栽培の米を使用しています。



代表取締役 遊佐 久則さん

「当家の基本方針は手作り。どぶろくは『お酒』というよりも、『米を使った料理の一つ』と捉えています」



味わえるどぶろく

あそびどころ

●遊心

ひとめぼれで仕込んだ「赤」と、蔵の華の「黒」の2種類があります。



遊佐さん

「赤は甘くて、初めて飲む方向け。黒はどちらかというぐっと酒よりで、甘みが少ないです」

●どぶろくしゃぶしゃぶ

天神の社大泉ポークをどぶろくに5分ほどつけて食べるしゃぶしゃぶ。つけないものとの食べ比べが楽しめます。



鳴子温泉 ブルワリー

Tel.0229-86-2288

鳴子で生まれた米「ゆきむすび」を使用したどぶろくを製造。麴と酵母を合わせて5日間寝かせたものに、蒸した米を入れて発酵させます。



大山 誠一さん

「最初からビンに詰めるまで、全ての工程を手作りで行っています」



味わえるどぶろく

●鬼のどぶろく ゆきむすび

フルーティーで飲みやすく、少し甘い味わいが特徴です。



農家レストラン

土風里

Tel.0229-84-6641

地元で伝わる料理を古民家で提供する農家レストラン。



味わえるどぶろく

●ひとめぼれから造ったどぶろく

自家米のひとめぼれと地元の源泉水で仕込んだどぶろく。米の粒々が少し残り食感も楽しめます。



●どぶろくプリン

お酒が飲めない方でもどぶろくの香りが楽しめるスイーツです。



女将 高橋 直子さん

「女性は『量はあまりいらないけど、ちょっとどんなものが飲んでみたい』という方が多いですね。どろっとしているので、『食べるお酒だよ』とお客さまと話しています」

