

伊達な旅ガイド

Vol.214

笑顔咲きたび  伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



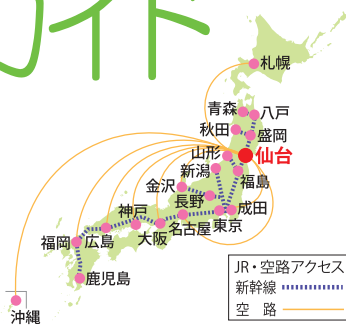
伊達な旅紀行

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陸羽東線岩出山駅下車/東北自動車道古川ICから車で約15分

10月19日
放送

宮城の名物丼



大崎市岩出山地域の名物「凍みっばなし丼」。「凍みっばなし」とは、岩出山地域名産の「凍み豆腐」を乾燥させずに凍らせたまま熟成させて作ったもの。肉のような歯ごたえが特徴で、カツ丼のように仕上げたのが「凍みっばなし丼」です。2011年から作り始められ、今では大崎市内の14店舗で提供されています。皆さんも大崎市のヘルシーな新名物を味わいに来てみませんか。

「凍みっばなし」とは?

中森豆腐店

Tel.0229-72-0469



中森 治さん

「凍みっばなし」とは、もともとこの地域で作られている『凍み豆腐』の乾燥する前のものをいいます。凍らせたまま熟成させて作っています」



ZOOM UP

「凍みっばなし丼」用に特別に製造された「凍みっばなし」は、厚さが通常と比べ約2.5倍あり、肉のような歯ごたえです。



「凍みっばなし丼」を提供する店

勇喜食堂

Tel.0229-72-4747



●凍みっばなし丼

地下100メートルからくみ上げたこだわりの水を使ったスープがベース。



結城 忍一さん

「凍みっばなし自体は昔からあったのですが、若い人たちが喜んで食べてもらえるような食感に改良、さらに名物にしよう」と企画して、『凍みっばなし丼』が生まれました」



創作割烹 水月

Tel.0229-72-0127



●凍みっばなし柳川風御膳(予約制)

卵の煮え具合を自分好みにできるのが特徴。食感は鶏肉に少し似ています。



安倍 さとみさん

「凍みっばなし丼は、特に女性の方や年配の方に受けています。お肉じゃなくて豆腐ですので、カロリーが抑えられるということで、みなさんに好評いただいています」



あ・ら・伊達な道の駅

Tel.0229-73-2236



●凍みっばなしで酢豚

バイキングで提供。凍みっばなしを酢豚風に仕上げた料理です。



飲食課長 山崎 学さん

「凍みっばなしは、古くから岩出山に伝わる食材なので、まだまだ可能性があると思います。どんどん広まって、いろいろな人に食べてもらえるように発信していければと思っています」

