

伊達な旅ガイド

Vol.228

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

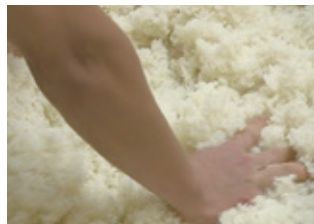


JR・空路アクセス
新幹線
空路



JR仙台駅から仙石線石巻駅下車/三陸自動車道石巻・河南ICから車で約15分

2月29日 放送 宮城の日本酒飲み比べ



毎年春に開催される「全国新酒鑑評会」の金賞受賞率が、全国でトップクラスの宮城県。今回は日本酒の専門家である杜氏と利き酒師の方のお話を伺いながら、日本酒の魅力を探りました。皆さんも宮城を訪れて、日本酒とおいしい料理をじっくり味わってみてはいかがでしょうか。

日本酒の魅力を伺いました

日高見醸造元
ひらこう
平孝酒造

Tel.0225-22-0161



奥原さんに日本酒と料理の相性を教えていただきました



[協力：味彩しん家 Tel.0225-93-5515]

杜氏 小鹿 泰弘さん

「南部杜氏流といわれる技を伝承しています。昔から変わらず、丁寧で、きれいな酒造りをしていることが、宮城県全体の酒造りのレベルを上げることにつながっているように思います」



日高見

米のうま味が非常にきれいで、穏やかで、飲み口が優しいのが特徴です

すみえ
墨廻江

たいへんキレのよいお酒で、辛口の王道です。スッキリとしたのどしりのよさがあります

はくらくせい
伯楽星

非常に爽やかな清涼感。食中酒としてイタリアンなどの洋食にも合うお酒です

四釜商店

Tel.0225-96-0188



店長・利き酒師 奥原 直美さん

「利き酒師としていろいろなお酒のイベントに参加したり、お料理に合った日本酒を選んだりしています。日本酒の原料がお米ですので、白いごはんがどんなおかずにも合うように、和食にも洋食にも合う。そんな食と日本酒のコラボを楽しんでいただきたいですね。実際飲んでみて、自分の好みに合った香りと味わいを見つけたいいただくのがいいと思います」



合わせる料理

穴子の白焼き

穴子のまろやかさと日高見の口当たりのいいところが、非常にマッチします



合わせる料理

お刺身

お刺身の生臭みを流しにくれて、お魚のうま味を非常に引き立ててくれます



合わせる料理

カキの燻製・からすみいぶりがっこ カキのまろやかさ、クリームチーズの濃厚さなど、お料理の味が引き立ちます

