

伊達な旅ガイド

Vol.254

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



9月26日
放送

食材王国みやぎ地産地消推進店～県北編～

宮城県には、食材王国みやぎの素材を使った「地産地消」に取り組むお店が各地にそろっています。県北の大崎市には、トマト農家直営のカフェや家具職人が経営するそば店、県内産の食材とお酒を楽しめる店などがあります。そこに暮らす人々と語り合いながら、その地域でしか食べられない郷土料理をいただく贅沢な時間。皆さんも味わいに出かけてみませんか。



大崎の郷土料理を食べ歩こう

鹿島台 **デリシャストマトファームカフェ**
Tel.0229-56-3578

透明なトマトジュースで有名になったトマト農家の直営カフェ。幻の品種と呼ばれるほど栽培が難しい「玉光デリシャス」を育てています。



専務取締役 今野 栄子さん
「デリシャストマトは、夜と昼の温度較差がある時期に作りますので、特に味がのります。すごくバランスのいいトマトです」

トマト味噌ラーメン

ドライトマトを漬け込んだみそを使用。より一層トマトのコクが感じられます。

オススメトマト料理

トマトジュースにトマトのソフトクリームをのせたフロートは、ほんのり甘くてサッパリしたおいしさです。

デリシャストマトフロート

岩出山 **週末そば屋 愉多工房**
Tel.0229-72-0972

家具職人が経営するというそば店。家具製作のかたわら週末だけ営業することから、店の名前も「週末そば屋」。鬼首産の玄蕎麦を石臼でひいた十割そばなどが味わえます。



古川 **旬味酒菜 中鉢**
Tel.0229-22-3102

使用する食材の9割以上を県内の生産者から直接仕入れている店。



店主 芳賀 豊さん
「ほとんど大崎市内から食材を取り寄せていますので、作り手が分かるという安心感があります」



店主 中鉢 喜信さん
「農産物は大体大崎で手に入ります。石巻、塩釜などの海のものやブランドの豚肉もあります。宮城県はどこに出しても恥ずかしくない高品質な材料が、びっくりするくらいそろっています」

