

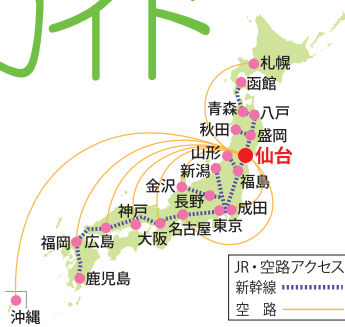
伊達な旅ガイド

Vol.306

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



4月13日
放送

こだわりつまったパン

幸せな気分になれる焼きたて、ふっかふかのパン。自家製天然酵母を使ったパンなど、お店のこだわりがつまったパンを味わいに出かけてみませんか。



東北最大級・パンのフェスティバル SENDAI BREAD FES 2018

■開催日: 4月21日(土)・22日(日)
■場所: 定禅寺通緑道



こだわりのパン屋

JR仙石線陸前原ノ町駅から徒歩10分

●自家製天然酵母を使用
ブルーランジェリー・ジラフ

Tel.022-707-0210



オススメ! ゆこね
湯捏のレトロコッペパン



湯捏は、小麦と熱湯を合わせて、こねたものを生地添加到する製法。もちもち感、甘味が増します。湯捏の塩パンも人気です。

代表取締役 高橋 司さん

「120種類ぐらい用意しており、その中から100種類ぐらいがお店に並びます。パン屋に来てワクワクを楽しんでいただきたいと思います」



地下鉄東西線荒井駅、すぐ目の前

●ヨーロッパの伝統的な製法がベース
ザブレッドバー (THE BREAD BAR)

Tel.022-702-0356



オススメ!



ベーコンとほうれん草のチャバタ



たっぷりキャベツとチキンのトマトピザ

お店の2階に農家レストランがあり、農家の朝採り野菜を使ったお惣菜パンがあります。

農家レストラン

もろやファームキッチン
Tel.022-288-6476



代表 沼田 雅子さん

「生地に天然酵母を入れ、一晚冷蔵発酵させています。熟成時間を長くとることにより、小麦粉のうま味や、深み、香りなどをより引き出して、おいしいパンを作ってます」

地下鉄南北線北四番丁駅から徒歩5分

●昭和3年創業
FRESH BAKERY & CAKE 石井屋

Tel.022-223-2997

1928年に初代が和菓子店として創業。現在3代目である兄が洋菓子作、弟がパン作りをしています。



オススメ!



究極のクリームパン
バターと卵をふんだんに使った究極のクリームパンはお薦め。

オススメ!



メロンパン
メロンパンもクリームたっぷりです。人気。

専務 伊藤 芳裕さん

「毎日食べたいような、やさしい味を目指しています。また、質のいい小麦を使用し、宮城県蔵の蔵王地養卵、自家製の天然酵母を隠し味に入れるなどこだわりを持っています」

