

# 伊達な旅ガイド

Vol.307

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



4月16日  
放送

## 下町情緒溢れる荒町商店街



仙台駅から程近い荒町は、江戸時代に、こうじの専売権が与えられていたという歴史ある街です。下町の雰囲気を残す荒町商店街で下町情緒に触れてみませんか。



### 荒町商店街

創業130年以上  
**森民酒造本家**

Tel.022-266-2064



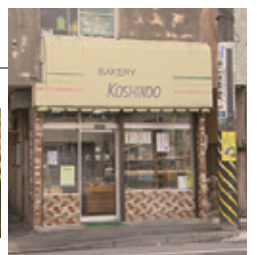
6代目 森 徳英さん

「近年マンションやアパートが増え、昔の商店街の面影はだんだん減ってきています。しかし目を凝らして見ると、意外と古い伝統が残っており、新しいものと古いものが混在しているところが住んでいても面白いです」



創業130年以上  
**広進堂**

Tel.022-222-2271



明治の頃の広進堂



森乃菊川

米のうま味を生かした、飲み飽きない昔ながらの味わいです。

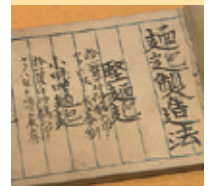
### ZOOM UP

酒造りの要は水で、荒町の地に湧く井戸水を使っています。通常の水道水に比べリンやカリウムという特定のミネラル成分が非常に濃く、酵母の発酵に有利な環境を作り出し、発酵を促す効果があります。



### ZOOM UP

明治20年のレシピ製造法が書かれたレシピが残されています。



創業慶長8(1603)年創業  
**佐藤麴味噌醤油店**

Tel.022-222-4712



14代目 佐藤 光政さん

「仙台味噌は他のみそと比べて、米こうじの割合が少ないところが特徴で、大豆の味で食べさせるみそです」



仙台味噌 慶長  
伝統の味を守り続けています。



町人町だった荒町は、間口がせまく奥行きがあるため、トロッコを使用して工場に材料を運んでいます。

あんぱん

昔から親しまれているあんぱん。こしあんがたっぷり詰まっています。つぶあんぱんもおすすすめ。

6代目 岡 直樹さん

「荒町には昭和40年代に移転してきました。あんぱんも時代と共に少しずつ変わっていますが、基本的な部分はほとんど変わっていません。昔からのものを大事にしています。長くやってねとお客さんから言われています」

