

伊達な旅ガイド

Vol.325

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



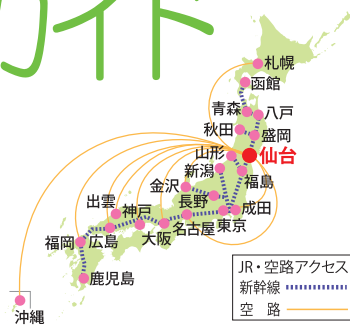
伊達な旅紀行

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



2018年
9月16日
放送

ひと味違う変わり種うーめん



伊達政宗公の右腕ともいわれた片倉小十郎の築いた城下町、白石市。名物は長さ9センチほどという短さが特徴の温麺。趣向を凝らし、進化し続ける名物の温麺を食べに出掛けませんか。

さまざまな温麺が味わえるお店

白石興産
Tel.022-26-2012

赤ピーマンやホウレンソウの粉末を練り込んだ野菜温麺。オススメは、サラダやチャンプルーなど。

きちみ製麺
Tel.0224-26-2484

管理部 我妻 徳恵さん
「粉を練るときに野菜のパウダーと一緒に混ぜて製麺をしています。食べた時に若干の風味が味わえます。塩や着色料が一切入っていないので、小さなお子様から高齢者の方まで皆様に食べていただけます」

木村 敦さん
「小さい3寸けしと白石うーめんの長さが9センチと同じ長さなので、巻紙をけしのデザインにしたところ可愛いと好評になり商品化しました」

佐藤清治製麺
Tel.0224-26-2659

うーめん茶房清治庵
代々伝わる昔ながらのうーめんをいただけます。

焼き餅が入った野菜たっぷり仙台味噌仕立。

光庵
昔ながらの手延べ製法にこだわっています。

三味温麺
めんつゆ、ごまだれ、くるみだれ、3種類の味が楽しめる。

佐藤 豊彦さん
「春に、国産の桜の葉を生地に練り込んだ『さくら温麺』と石巻産の『伊達の旨塩』を使った2種類の詰め合わせを販売しました。桜の紅と塩の白で紅白、嬉しい時やおめでたい時、結婚式などで2種類の色で味わってもらえれば嬉しいです」