

伊達な旅ガイド

Vol.331

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

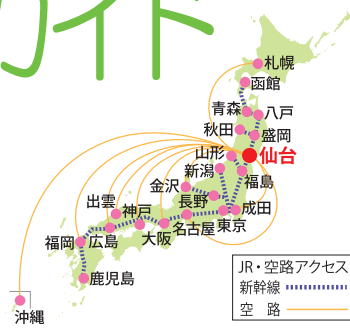
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
18:24~18:30
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
10月22日
放送

新ブランド米・だて正夢



宮城県が自信をもってお届けする新ブランド米、「だて正夢」。皆さんもぜひ、登米市や仙台市を訪れ、新ブランド米「だて正夢」を味わってみてはいかがでしょうか。

東京・表参道に
みやぎの新米が「みやぎのおにぎり屋さん」オープン
食べられる

2018年11月8日~25日 限定開催

「だて正夢」や「金のいぶき」のおにぎりを販売します。
ぜひ宮城の美味しいお米をご賞味ください。



新品種「だて正夢」の魅力



だて正夢

みやぎ米の夢をかなえた、
これぞ天下をとる旨さ。

登米市 生産者 千葉昭広さん

「ササニシキやひとめぼれと比べて、もちもちとした食感が一番の特長です。冷めてもおいしいお米なので、シンプルにおにぎりおいしいです。炊飯器の目盛りから1割ほど下げた水で炊くのがコツです。比較的柔らかめなお米なのでさらにおいしく食べられると思います。お薦めです」



仙台市

農家レストラン 米屋十米衛

Tel.022-281-8455



8年間イタリアで修行した料理長の廣瀬さんが腕を振るいます。

料理長 廣瀬 竜一さん

「低アミロース米独特の、もちもちとした食感、味の濃さや冷めてもおいしいところが今までのお米との違い際立っています。個性がすごく強いお米なので、料理のアイデアが湧いてきます」



だて正夢の彩りサラダ

イタリアでよく見掛けるお米の入ったサラダからヒントを得たサラダ。



だて正夢とずんだのタルト

おはぎをイメージして作ったデザート。