

伊達な旅ガイド

Vol.372

笑顔咲くたび 伊達な旅

仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

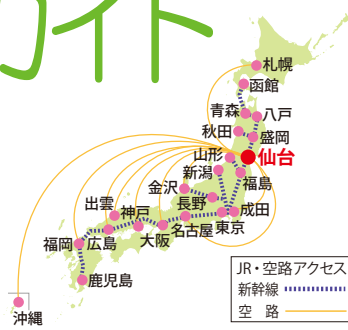
伊達な旅紀行

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



2019年
12月2日
放送

地元ワインを

相次いで作られている宮城県産ワイン。みなさんも、宮城のワインを味わってみてはいかがでしょうか。



宮城県産ワイン

南三陸町

南三陸ワイナリー
シャルドネ園

Tel.080-8490-7407



栽培されているぶどうの種類はシャルドネ。



2020年完成予定の醸造所。



フレッシュな香りとフルーティな味わいが特長の白ワイン。



タコやホヤなど、地元の商品とコラボしたギフトセット。

代表取締役 佐々木 道彦さん

「シャルドネの500本が、今年3年目でようやく初収穫を迎えました。初めて南三陸産のぶどうを使ったワインを今作っているところです」



気仙沼市

やっせ
八瀬ぶどう園

Tel.090-7072-3376



2011年の震災で、畑以外すべてを失いましたが、それを乗り越えて再開。ぶどう狩りのできるぶどう園を営みながら、ワイン用の山ぶどうの栽培をしています。

代表 田島 憲司さん

「色々な品種をテスト栽培しましたが、最終的に縄文時代から北上山地で繋がってきた山ブドウを栽培するのが、自然なんだと山ブドウに落ち着きました。気仙沼にワインの文化が根付けばいいなと思っています」



やっせ
山ぶどうワイン八瀬2018



八瀬の山ぶどうを使用し、秋保醸造所で作られたものを販売しています。山ブドウ独特の酸味が特徴です。

石巻市

いまむら

Tel.0225-90-3739



「いまむら」など、石巻の飲食店が協力して作ったワイン「makinowa」。石巻市産のブドウと山形県産のマスカットを使っており、酸味があって飲み口がいいです。

ラベルは、「いまむら」の女将さんが、旅と人とのつながりをイメージしてデザインをしています。



石巻ならではの魚を使った料理。ワインとの相性も抜群です。

料理人 今村 正輝さん

「石巻は海の町でもあるので、魚にも相性のいいワインを作りたいと思いました」

