

伊達な旅ガイド

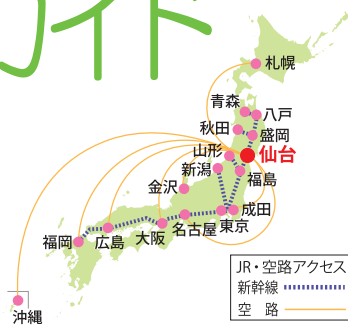
Vol.98

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



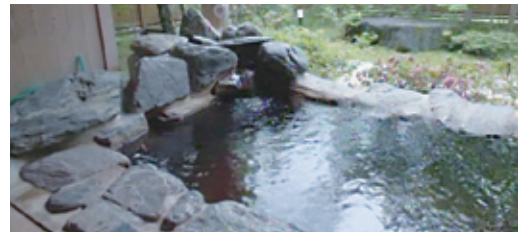
宮城県
観光PRキャラクター
むすび丸



8月27日放送

宮城・どぶろくの旅

大崎市鳴子温泉周辺。平成17年に「どぶろく特区」として認定され、自家製どぶろくが飲める貴重な場所となっています。どぶろくを提供する「農家レストラン土風里」「旅館ゆさ」をご紹介します。



農家レストラン土風里

Tel.0229-84-6641

どぶろくが飲める宮城県で初の飲食店としてオープンした農家レストラン。古民家を解体して移築した味わい深い建物が特徴です。



●店長 高橋 直子さん

「昔は鳴子でどぶろくを造っていたという歴史から、平成17年に特区を取得、提供を始めました」
「女性の私が作りますから、甘みがあるようなものにしたいと思っています。女性が飲みやすいフルーティーな感じに仕上げています」



土風里のどぶろく

店の前の田んぼで収穫された「ひとめぼれ」を使用。フルーティーで女性に人気です。水は近所で湧出する温泉「まつばら源泉水」を使っています。



土風里の料理

ほとんどの材料が自家製。メインは特製野菜スープ。畑でとれた新鮮な野菜をじっくり煮込んだものです。付け合せも新鮮な野菜の数々。デザートはアルコールを熱でとばした「どぶろくプリン」です。



旅館ゆさ

Tel.0229-84-7676

川渡温泉にある温泉宿。貸切露天風呂「瞑想の湯」が自慢。



旅館ゆさのどぶろく

平成23年全国どぶろくコンテスト淡麗の部で最優秀賞を受賞したこともある銘酒です。



旅館ゆさの料理

どぶろくに一度肉をつけてからしゃぶしゃぶにする「どぶろくしゃぶしゃぶ」が味わえます。



●遊佐 久則さん

「当館の温泉は、単純温泉に分類されるのですが、赤みがかった温泉で、肌触りが柔らかいお湯です。内側から温まり、持続するというのが特徴です」



●遊佐 輝美さん

「『どぶろくしゃぶしゃぶ』のお肉は宮城県産の大泉ポークを使っています。お肉をどぶろくのタレに5分ほどつけてから、しゃぶしゃぶして食べます」



ひとくちメモ

まつばら源泉水 Tel.0229-84-7770

地下600mから湧き出す源泉。セラミックでろ過し、独自のミネラル還元装置を通してミネラルウォーターとしても販売。飲み口がまろやかで、大学病院の売店にも出荷されています。

