

伊達な旅ガイド

Vol.152

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

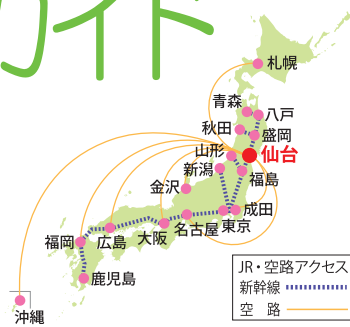
伊達な旅紀行

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



JR・空路アクセス
新幹線
空路



今回の伊達な旅MAP

JR東北本線小牛田下車／東北自動車道古川ICから約30分

12月23日
放送

のどかな町の郷土料理



町の面積の7割が農地という美里町の名物料理は、新鮮な野菜やこんにゃくをたっぷり使った「すっぽこ汁」。かつては冠婚葬祭やお彼岸などの精進料理で余った食材を使い作られていましたが、現在は独自の工夫を凝らした「すっぽこ汁」を町内のお店で食べることができます。寒い冬に心も体も温まる美里町の郷土料理を味わってみませんか。



PICK UP

「すっぽこスタンププレゼント」

平成26年2月28日まで

町内7店舗で、すっぽこ汁を食べるとスタンプが1つもらえ、2つ集まると抽選で素敵なプレゼントが当たるキャンペーン。詳しくはノボリのある加盟店でお尋ねください。



すっぽこ汁が食べられるお店

伊勢屋

Tel.0229-32-2178

小牛田駅前にある昔ながらの食堂。



伊勢屋 店主 伊勢 久子さん

「昔は食べるものがあまり無かったので、農家で野菜のしっぽ(端っこ)の方を捨てないで、まかないにして食べていました。この辺では親しみを込めて単語のうしろの方に『こ』を付けます。『しっぽ』が『すっぽ』になって、それがだんだんと『すっぽこ』と言うようになり、すっぽこ汁になりました」



元祖すっぽこ定食

18種類の具材を使い、白石温麺と一緒に煮こむという店独自の調理法で作られたすっぽこ汁の定食。



お客さんの声

「あんかけになっているので、とても体が温まりますね」



「具たくさんで温かいので、これから寒い時期を迎えても、風邪予防とか栄養的にも良いと思います。私は大好きです」



「おふくろの味みたいな料理ですね」



高級中国料理 幸楽

Tel.0229-32-2075

地元で30年間愛され続ける中華料理店。



中華風すっぽこ

たくさんの野菜と油揚げを煮込み、あんかけ状にした定番のすっぽこ汁に中華麺のをせたもの。



高級中国料理 幸楽 店主 福村 誠さん

「中華風ということで、バンバンジーなどに使う蒸し鶏や、チンゲンサイなど、中華の食材を使っています。スープも豚骨スープにして中華風にアレンジしました」

