

伊達な旅ガイド

Vol.299

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

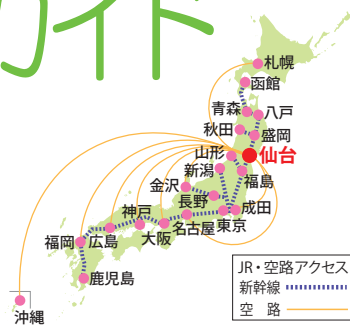
伊達な旅紀行

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



JR・空路アクセス
新幹線
空路

今回の伊達な旅MAP



12月18日
放送

放送300回記念スペシャル～宮城米編～

放送300回を記念して、宮城県出身で「みやぎ絆大使」の森公美子さんが2回にわたって宮城の食をレポート!前編のテーマは「宮城米」です。



温泉、グルメなど、魅力がたっぷりの宮城県。中でもお薦めと言えば “お米”ですね!宮城の米にかなう米はなし、と断言してもいい位おいしい!



みやぎ絆大使 森公美子さん

～訪れたところ～

作並温泉元湯 鷹泉閣岩松旅館
Tel.022-395-2211



宮城米のスペシャリスト 料理長
菱沼 文男さん

「食感は餅米に近い感じ。白米で食べるのはもちろん、炊き込みご飯にしてもおいしいですよ」



宮城の新ブランド米「だて正夢」

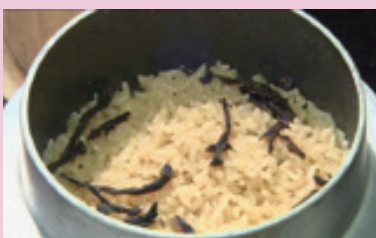
2017年11月にプレデビュー。これまでの宮城米にない、もちもちとした食感と甘味の強さが特長です。2018年秋から本格販売。



だて正夢を使った『^{いのほな}猪鼻めし』

「水加減少な目でもっちり炊き上げました」
(菱沼さん)

「おこわに近い。キノコの味もしますが、お米そのものの甘みもとても感じます。かめばかむほどお米の味が前に出てきますね!このだて正夢はきっとブレイクしますよ」
(森さん)



こちらも
注目

玄米食向けに開発「金のいぶき」

家庭の炊飯器で白米と同じように炊飯可能。手軽に玄米を楽しめます。

「金のいぶきは、私のお薦めの玄米です。発芽玄米の概念を覆す、やわらかさ。健康を考えて食べるならこれですね」(森さん)

