

伊達な旅ガイド

Vol.329

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



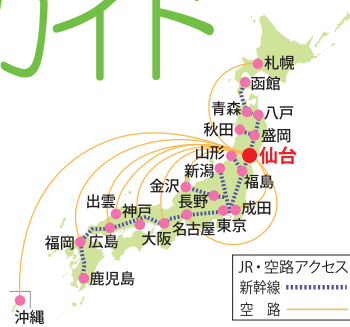
伊達な旅紀行

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

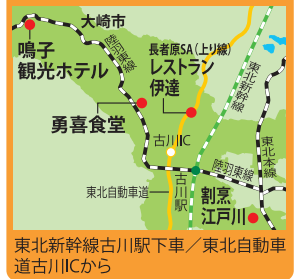


仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



JR・空路アクセス
新幹線
空路

今回の伊達な旅MAP

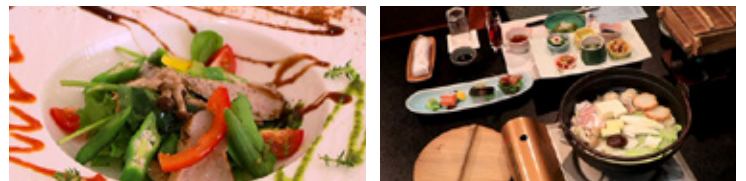


2018年
10月8日
放送

おおさき宝めしプロジェクト



歴史もあり、食も楽しい大崎市。大崎平野の恵みを受けた食材と食文化を融合させた「おおさき宝めし」を味わいに出掛けてみませんか。



大崎の宝を味わう

勇喜食堂

Tel.0229-72-4747
地元ならではの人気メニューがあります。



結城 忍一さん

「『凍みつばなし』は豆腐を凍らせたものです。うちで取り扱っているのは超大型の凍み豆腐で、丼専用が開発されたもの。通常のものより弾力があります」



凍り豆腐



岩出山凍り豆腐(=凍みつばなし)。地域ブランドの証、GIに登録されました。

凍みつばなし丼



食感がカツ丼に近い、ヘルシーな凍みつばなし丼。

東北自動車道長者原サービスエリア(上り線) レストラン 伊達

Tel.0229-28-3717
凍みつばなしを味わえる穴場です。



調理長 穂積 政二さん

「コンソメで、牛タン、大根、そして凍みつばなしと一緒に炊きあげ、それを煮ごどりにしました。凍みつばなしはもちろん岩出山産です。コース料理の食材はすべて宮城県産です」



伊達なcuisine(キュイジーヌ)賞



人気メニューのコース料理。日本高速道路サービスエリア料理コンテストで2位に輝きました。

煮ごどり



岩出山産凍みつばなしと仙台名物牛タンの煮ごどり。

割烹江戸川

Tel.0229-55-2028

茂庭御膳



もにわつなもと
伊達家の重臣茂庭綱元が政宗公に出したといわれるお膳をイメージした料理。
けんちん糟汁は地元の酒蔵、「一の蔵」の酒かすを使った料理。

鳴子観光ホテル

Tel.0229-83-2333



なるこちゃんこ鍋



震災の時、相撲の宮城野部屋のちゃんこで長から伝授されました。その後進化を遂げた、塩バター味のちゃんこが楽しめます。