

伊達な旅ガイド

Vol.399

笑顔咲きたび  伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



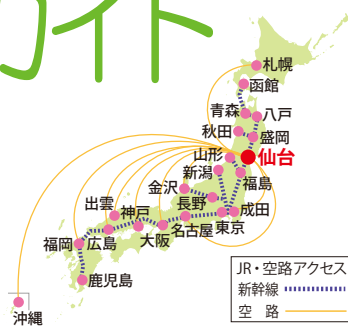
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
22:54~23:00
BS-TBSにて大好評放送中



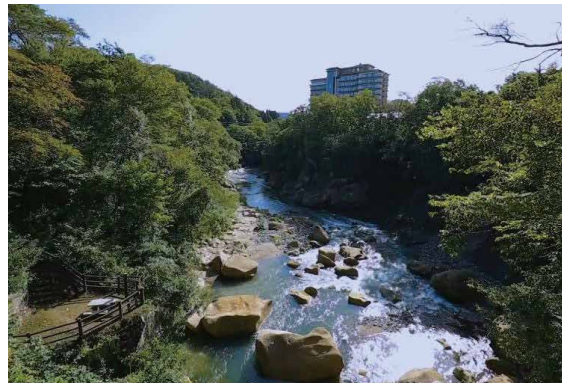
仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



2020年
11月9日
放送

秋保満喫旅～おいしく飲んで、買いまろう編～

仙台の奥座敷
秋保を巡って、
おいしいものを
堪能してみても
いかがですか。



秋保満喫旅

太田とうふ店

Tel.022-399-2707



江戸時代から続く太田とうふ店。今は九代目に当たる若い夫婦がお店を切り盛りしています。イトインコーナーもあります。

竹豆腐



一番人気は青竹に入った竹豆腐。大豆の香りが豊かで、口当たりはとってもクリーミーです。

太田 光一さん 綾さん

「うちのお豆腐は大豆をふんだんに使っているのので、濃厚な豆の味がします。コクがあって甘みもあり、これがお豆腐なのだと、皆さんビックリして召し上がります」



秋保ワイナリー

Tel.022-226-7475



名取川のほとりにあるワインの醸造所。2015年に創業したワイナリーです。県内のブドウを使った良質なワイン造りを目指しています。

秋保メルロー(赤) 限定商品



グラス1杯大 700円 小 350円。

代表 毛利 親房さん

「ここはもともと秋保石という、凝灰岩を採掘している山を背負っています。その凝灰岩の細かい礫(砂利)が畑の中にもたくさんあるのでミネラル感のあるワインができます。ボディがよい意味で固く骨格がしっかりしたワインになっていると感じています」



雑穀焼菓子 粉乃音

Tel.0224-34-3769



雑穀焼菓子専門店のお店。2017年には日本雑穀アワードを受賞しました。

粉乃音焼



粉乃音焼 1切 550円 ハーフ 300円。農薬を使わないサツマイモと、北海道産の金時豆がたっぷり使われ、食べ応えがあります。

杜乃音 早智子さん

「おやつはおいしいのが大前提です。おやつでもしっかり栄養がとれたらいいなと思い、雑穀を入れたおやつを作りました」

