

# 伊達な旅ガイド

Vol.115



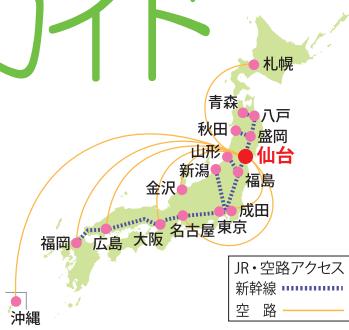
笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行



毎週月曜日

19:54~20:00  
BS-TBSにて大好評放送中



4月1日  
放送

## 食通政宗の街仙台おすすめグルメ

食通だったと伝わる仙台藩主・伊達政宗公。その影響もあって、宮城には名産品が多く存在します。江戸時代から作られている仙台味噌、ずんだ(づんだ)餅、仙台牛など。宮城県内の店で味わうことができ、提供する店によって味も少しづつ違うのが魅力です。みやぎのグルメを食べ歩いてみてはいかがでしょう。



### 今回立ち寄った場所

#### 伊達遊学舎 伊達家伯記念會

伊達家に関する文化事業、伊達家の歴史に関する図書の発行、伊達家に伝承されてきた「仙台藩作法」の教育普及活動などを行っています。



#### 亀兵商店

Tel.022-222-5880  
文久元年(1861年)  
創業という老舗の仙台味噌醸造店。



#### 仙台味噌の発酵室

重石を使つた昔ながらの手法を守っています。



#### 松竹膳處

Tel.022-225-5591  
創業100年を迎える和食料理店。伝統の味を提供しています。



#### 黒毛和牛 牛正

Tel.022-393-4129  
仙台牛専門店。最高級の味わいを提供しています。  
  
■仙台牛  
肉質等級が最高の「5」に格付けされないと呼称が許されない最高級の牛肉。風味豊かで柔らかい肉質が特徴です。



### 宮城であったこんな人

#### ●仙台伊達家十八代当主 伊達 泰宗さん

「政宗公の日常を記した古文書『政宗公名語集』には、今日は何を食べようかと朝から自分の献立を作っていたという記録が残っています。お客様を招いたときは、皿をたくさん並べるだけではなく、亭主自らがお客様のことを考えて、1、2品でも自分で料理を作り、または、皿に盛ってお出しするのが最高のものでなし、それが最高のお料理である」と記録に残しています」



#### ●亀兵商店 亀田 治さん

「政宗公が仙台の街を作ったときに、真壁屋・古木市兵衛という味噌作りの名人を仙台に呼び寄せて味噌作りを始めたのが、仙台味噌の始まりといわれています」



#### ●村上屋餅店 村上 康雄さん

「いろいろな説がありますが、豆をつぶす『ずだ(豆打)』が訛って、『ずんだ(づんだ)餅』という名前が付いたといわれています」



#### ●黒毛和牛 牛正 代表取締役 西條 正文さん

「五感を使って仙台牛を食べていただきたいです。目で見て、音を聞き、匂い、食感を感じて、食味を味わうようというように、楽しみながら味わっていただければと思います」



### 村上屋餅店

Tel.022-222-6687  
政宗公も食べたと伝わるズんだ(づんだ)餅を作り続ける、明治10年創業の老舗。

