

伊達な旅ガイド

Vol.158

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

登米東和IC
登米IC
登米地区
登米市
三陸自動車道登米ICから車で約5分
至 仙台
柳津
気仙沼線
不通区間

5月12日 放送 登米地域の名物グルメ

登米市登米地区は、城下町の名残を残す武家屋敷のほか、明治時代の洋風建築が点在し、宮城の明治村とも呼ばれています。この地域でご当地グルメとして定着しているのが、名産品の「油麩」を使った「油麩丼」。さらに最近では「油麩丼バーガー」も登場しました。また、県内でも有数のしょうゆ・みその産地として知られ、「味噌アイス」や「醤油まころん」などの新しい特産品が生まれています。名物グルメを味わいながら、歴史ある登米を歩いてみませんか。



登米市のご当地グルメが食べられるところ

味処 もん
Tel.0220-52-3161

●油麩丼
地元の旅館の食堂で提供されたのが始まり。カツ丼のカツの代わりに油麩を使ったヘルシーで人気のあるご当地グルメ。




海老喜
Tel.0220-52-2015

創業170年、県内で最も歴史のある味噌醤油醸造元。添加物を使わない昔ながらの製法にこだわっています。明治末期まで使用していた蔵を「蔵の資料館」として公開しています。




四季の茶屋 なごみ
Tel.0220-52-2388

●油麩丼バーガー
「油麩丼の会」が監修。米粉を使ったモチモチ食感のパンが、卵でとじた油麩の味を引き立てます。




●味噌アイス
みそを1度焼き、香ばしさを出して練り込んでいるため、キャラメルのような風味が楽しめます。

●醤油まころん
やわらかい食感とピーナッツの香ばしさが特徴で、しょうゆの風味が後を引くおいしさです。




店主 佐藤 洋美さん

「パンと油麩という組合せが想像できないようで、最初はおっかなびっくり食べている方が多いですが、食べた後には『合うね』と言ってくれます。具材を卵でとじた上に、さらに玉ねぎを足して、食感を残すように工夫しています」



社長 海老名 康和さん

「昔は、目の前を流れる北上川の船の交通で栄えた街です。原料が多く集まるため、それを加工して江戸や京都に送り出すといった産業の一つとして、みそやしょうゆ、酒の醸造といった仕事が増えたのです。その名残で、街には醸造に使われた蔵がたくさん残っています。酒蔵が4~5軒、みそ・しょうゆの醸造所は、小さいところを含め昭和30年代くらいまでは4軒ありました」

