

伊達な旅ガイド

Vol.182



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



今回の伊達な旅MAP



10月27日
放送

ふつふつ共和国



古くから米作りや酒造業、みそ・しょうゆ製造業など、発酵食文化が根付いている大崎市には、粋カフェや、お酒のゼリー、古酒など、発酵食品や発酵文化を楽しめる店が点在。大崎市で発酵食品を味わいながら、「ふつふつ共和国」の魅力に触れてみませんか。

大崎市シティプロモーション推進協議会
福原 貴之さん

「大崎市には昔から伝わる発酵文化をはじめ、お酒、自然、歴史などたくさんの魅力があります。それを表現する際に、発酵の擬音である『ふつふつ』という言葉、また多様な魅力が合わさる様を『共和国』という言葉で表し、『ふつふつ共和国』という名称で表現しています」

みやぎ大崎
ふつふつ共和国広報大臣
パク崎さん



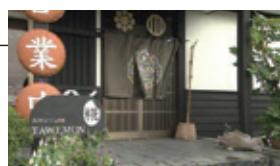
渡り鳥のマガノがモチーフのPRキャラクター。

今回立ち寄った場所

粋カフェ TAWEMON

Tel.0229-72-2988

大崎市岩出山地域の名物「酒まんじゅう」を販売する花山太右衛門商店が営んでいます。



花山太右衛門商店 十五代目 花山 香織さん

「酒まんじゅう自体も発酵食品ですが、今まで食べていただけたものがすごく体にいいということに気付かされまして、それをいろんな方に発信できればと思いカフェを始めました」



●天然酵母パンセット

天然酵母のパン、塩こうじに漬けた鳥の胸肉、塩こうじを使ったスープが付きます。



●みそ焼きおにぎりセット

みそ味と、こうじ・しょうゆ・唐辛子を発酵させたたれを使用したおにぎりのセットです。



森民酒造店

Tel.0229-72-1010

明治16年創業の酒造店。



●特別純米酒 もりいづみ

濃厚で甘い味わい。



四代目蔵元
森 民典さん

「敷地内に井戸がありまして、この井戸水を使って、酒を仕込んでおります。古酒も手掛けており、33年前に造ったお酒もあります」



●森泉純米古酒(8年物)

長期熟成の古酒。色が濃くなり、紹興酒のような味わい。



●清酒ゼリー

「もりいづみ」を使用したデザート。



●みんてん工房

20年前から焼き物作りも始め、酒器なども作っています。

