

伊達な旅ガイド

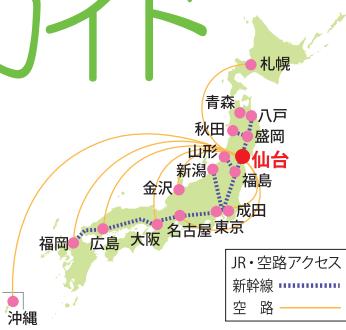
Vol.70



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



毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



2月13日
放送

夜の仙台・地酒めぐり



仙台の繁華街、国分町界隈。米どころ宮城県らしく、豊富な地酒が堪能できる店が多くあります。店によっておすすめの地酒もいろいろです。地酒に合う料理をあれこれ選ぶのも楽しみのひとつ。

飲み比べを楽しみながらお気に入りの地酒を見つけてみませんか。

せんだい旅日和

検索

歓の季

Tel.022-215-0363

定禅寺どおりからすぐのお店。ご主人がフランス修行ののちに、日本酒に目覚めて開業したという和食の店。

おすすめの地酒

純米吟醸 伯楽星
(大崎市三本木 新澤醸造店)
(創業明治6年)

ほんのりとした甘みと渋味、その味が口に残らないキレもあるのが特徴。食事にもよく合います。



旬味酒好 かん

Tel.022-225-8148

晩翠通りの裏にあり、どこか懐かしい雰囲気のこぢんまりとした居酒屋。宮城の地酒の銘柄がずらりと並びます。

おすすめの地酒

特別純米 橋屋
(遠田郡美里町川口敬商店)
(創業明治35年)

香り控えめでソフトな口当たり。ほんのりとした甘みと旨みがあります。



かきや NO KAKIYA

Tel.022-215-2218

定禅寺通り沿いにあるオイスターバー。新鮮な牡蠣を提供しています。

おすすめの地酒

純米酒 浦霞
(塩竈市 株式会社佐浦)
(創業享保9年)

米の旨みが生きた、まろやかですっきりとした味わいです。



株式会社かきや

飲食事業部マネージャー
内海 知洋さん

「震災後も途切れずに納めてもらっていますので、その分期待に応えて売らなければならないと思っています」



マスター 玉川 勝義さん

「私もお見舞いに行きましたが、伯楽星の蔵が全壊してしまいました。蔵は古い土蔵造りで土台から斜めになってしまったそうです。『前進あるのみ』といって、若手の社長さんが新天地・川崎町に蔵を移して作った、本当に根性が入った酒です」



マスター 菅野 均さん

「蔵元が活断層の近くにあったため、搖れがひどかったと聞いています。現在も、修復作業をしながら、酒造りを少しづつ始めているという状況です」「宮城県では、若い蔵元さんたちも一生懸命勉強されていて、その成果がどんどん出ています。おいしい地酒がどんどん生まれ、こちらが逆に困ってしまうくらい。これからも楽しみです」



伯楽星に合う料理

うにプリン
豆乳を合わせたクリーミーなうにに、カラメルソースに見立てた魚の煮こぎを添えた一品。



橋屋に合う料理

栗駒牛ヒレ肉
炭火焼銀あんかけ
漢方配合の飼料で育てた栗駒の黒毛和牛のヒレをあぶり、あんかけいただきます。



浦霞に合う料理

三陸産の生牡蠣
宮城の冬の味わいの代表。大ぶりで弾力があり、濃厚な味わいです。

