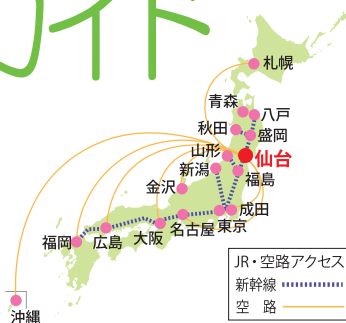


伊達な旅ガイド

Vol.63

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
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



12月19日
放送

仙台で社会科見学



仙台には見学や体験ができる工場が数多くあります。鐘崎ベルファクトリーでは、宮城の名産「笹かまぼこ」の豆知識や製造工程を、絵やパネルを使って紹介。笹かま作りも体験できます。また、キリンビール仙台工場では、震災の影響で休止していた見学などの受け入れを、11月から再開。現在は、工場見学はもちろん試飲も楽しめます。試飲は3杯までとなっていますので、もっと飲みたいという方は隣接するビアポートに足をお運びください。

鐘崎ベルファクトリー [検索](#)

キリンビール仙台工場 [検索](#)

ZOOM UP

キリンビール仙台工場に隣接する「ビアポート仙台」では、工場直送のビールはもちろん、ビールによく合う、宮城の食材を使った料理が味わえます。



宮城であったこんな人

■鐘崎ベルファクトリー 相沢 佳織さん
「かまぼこの検定試験があり、この資格をもつ職人たちが毎日、かまぼこの味を決める魚のすり身の配合を行っています。試験を受ける際には、2級で最低でも5年、1級を受けるには最低でも10年の修行が必要だといわれています」



Tel:022-238-7170

■キリンビール株式会社 小倉 保彦さん
「震災から約8カ月後の11月3日から、工場見学もレストランも再開しております。見学では、仙台工場の魅力を思う存分に楽しんでいただけたと思います」



Tel:022-259-2321

笹かまの作り体験



①魚のすり身を木の型に入れ、形を整えます。



②型から慎重にはずします。



④ふっくら香ばしい焼きたての笹かまをいただきます。



③専用の焼き機でじっくり焼き上げます。

○プレーンとチーズ入りの2種類があります!

ビールのおいしさの秘密

キリンビール工場には、製造に使う水、麦汁、できあがったビールというすべての工程で、味の確認を行うスペシャリストがいます。数値化できないかすかな違いを感じ取り、常においしいビールの味を保っています。

