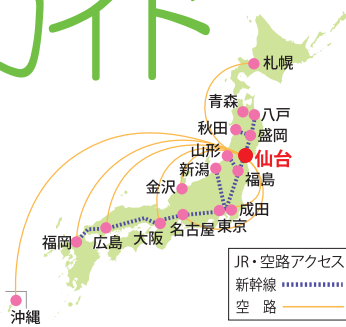


伊達な旅ガイド

Vol.66

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



1月16日
放送

塩のまち塩竈・まち歩き



漁業が盛んなまち、また塩のまちとしてとして知られる塩竈。JR仙石線 本塩釜駅の近くにはたくさんの寿司屋が並び、なかには塩で味わう寿司を提供する店もあります。また、伝統的な和菓子のほか、シュークリームやマカロン、海水から作った「藻塩」を使ったラーメンなど、塩をアクセントにしたお菓子や食べ物も数多くあります。門前町の面影を残したまちを歩きながら、名物をお楽しみください。

塩竈市

今回立ち寄った場所

亀喜寿司

ネタの上に「藻塩」をのせ、塩味で食べる寿司を提供。貴重な藻塩の結晶をつぶして使うことで、ネタのおいしさを引き立たせています。



Tel.022-362-2055

鹽竈神社

平安時代初期にはすでに東北最大の神社として、厚い崇敬を受けていた歴史ある神社。蔵元や味噌醤油の醸造元が近くに立ち並び、門前町の面影を残しています。



Tel.022-367-1611

銘菓「志ほがま」製造元 丹六園

鹽竈神社の門前にあり、400年もの間、銘菓「志ほがま」を作り続けています。「志ほがま」とは、もち米に砂糖、塩、水あめ、青じそなどを混ぜ合わせて作られたお菓子です。



Tel.022-362-0978

中国料理 彩龍

藻塩を使ったラーメンが味わえます。藻塩のまるやかなしよっぱさが、海の幸の風味を引き立てる一品。



Tel.022-361-5950

りんごの木

フランス人のパティシエが作る「藻塩シュークリーム」。結晶の藻塩を使い、絶妙な塩味が楽しめます。塩味のマカロンなども販売。



Tel.022-362-3756



デザイン・編集・TBSビジョン

宮城であったこんな人

■ 亀喜寿司 保志 昌宏さん

「沖の海水をくんできて作った「藻塩」は、その海水で育った魚ととても相性がいいのです。素材の味を味わうにはこの塩が一番だと思います。ここで育った魚と、この海水で作った塩。背景にあるそのような物語が、なおさらおいしく感じさせてくれます」



■ 丹六園11代目 丹野 六右衛門さん

「『志ほがま』はシンプルだけに、塩水の量、混ぜる手の力加減が出来上がりに関係してくるので、作るのがとても難しいです」

