

伊達な旅ガイド

Vol.100

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



宮城県
観光PRキャラクター
むすび丸



9月10日放送

塩竈マグロ合戦

日本有数のマグロの水揚げを誇る塩竈。人口当たりの寿司屋の数が日本一と言われる塩竈では、これから旬となるマグロが、寿司はもちろんのこと、フレンチ、イタリアンなどでも楽しめます。グルメの町、塩竈を訪れてみませんか。



鮨しらはた

Tel.022-364-2221

この道40年の親方がにぎる寿司はまさに芸術です。



白幡 邦友さん

「ご飯の量はその都度違います。マグロの身厚な部分を握る時には、ご飯は若干薄くしています。口に入れたときにご飯がふわっとほぐれるくらいが美味しいゆえん。その点を重視しています」



シェヌー

Tel.022-365-9312

塩竈の魚介類を使った本格フレンチの店。その日に仕入れた食材によって料理を変えるこだわりです。



オーナーシェフ 赤間 善久さん

「今日のマグロは、赤身の部分をタルタルソース、脂ののった部分は火を通してお出します」



料理のこだわり

生で食べても美味しい赤身は本来の味を生かす特製タルタルソースで味わいます。



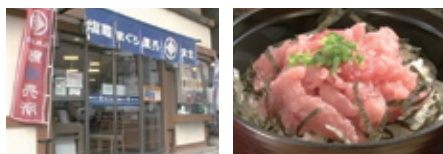
はらみは片面だけ火を通して2つの食感が楽しめます。



塩竈まぐろ直売・食堂

Tel.022-366-8968

本格的なマグロ丼が680円からとリーズナブルに味わえます。



塩竈まぐろ直売・食堂

まみやえんどう 間宮塩蔵

Tel.022-352-1059

手軽に味わえるサクサクのマグロカツが名物です。



トラットリア ブレアマリーナ

Tel.022-361-6131

大きな窓の外に広がる海を眺めながら味わう本格イタリアン。デートにもおすすめです。



料理長 袴田 豪さん

「塩竈はお寿司屋さんがたくさんあるので、マグロ料理にもハープを利かせてイタリアンらしいテイストで出したいと思っています。ほんの少し和のテイストも入れています」



塩竈自慢マグロの炙り焼き

さっと炙ったマグロに特製のソースが絶品です。

