

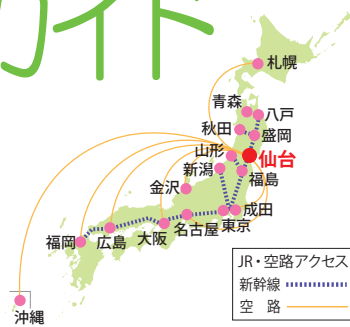
# 伊達な旅ガイド

Vol.50

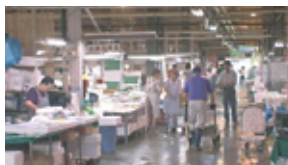
美味し国 伊達な旅  
仙台 SENDAI・Miyagi 宮城



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



## 9月19日 放送 職人の技が光る塩竈



震災からいち早く復旧した塩釜港には、いま新鮮なマグロやカツオが水揚げされています。観光スポットとしても人気があるのが塩釜仲卸市場。プロはもちろん一般の人でも新鮮な魚が買え、食堂も併設されています。また、塩竈は人口当たりの寿司屋の数が日本一多いまち。レベルの高い寿司を思う存分味わえます。寿司に合わせていただきたい地酒も豊富。塩竈で職人の技を楽しみませんか。

塩竈市 [検索](#)

塩竈市観光物産協会 [検索](#)

### 今回立ち寄った場所

#### 塩釜水産物仲卸市場

350店舗以上が軒を連ねるプロ御用達の市場。鮮魚のほか、加工品、冷凍食品、珍味なども並び、一般の人でも手ごろな値段で購入できます。



TEL:022-362-5518

#### 新浜食堂

店でご飯と味噌汁のセットを購入し、市場で買った新鮮な刺身を自分の思い通りに盛り付けて食べることができます。観光客に嬉しいサービスです。



TEL:022-363-3722

#### 丸長寿司

親方おまかせ寿司や塩釜マグロづくしなど、塩釜ならではの味が楽しめる寿司屋。寿司に合う地酒もあります。



TEL:022-362-3637

デザイン・編集・TBSビジョン

#### 浦霞醸造元 株式会社佐浦

塩竈にある3軒の酒蔵の一つ。毎年9~3月に日本酒をより深く知ることができる「うらかすみ日本酒塾」を開催。酒造りを学びながら利き酒も楽しめます。※今年の申し込みは締め切られました。来年も開催予定です。



TEL:022-362-4165

### ZOOM UP

#### 三陸塩竈ひがしものとは?

重さ40kg以上、尻尾の脂が10%以上など、さまざまな条件をクリアして仲買人の目になつたメバチマグロのこと。

### 宮城であつたこんな人

■松岡商店 店主  
松岡 敏行さん



「9月20日から、『三陸塩竈ひがしもの』のブランドマグロが手に入ります。これは本当に絶品です。9~12月の間だけしか食べられない季節限定の貴重なマグロですよ」