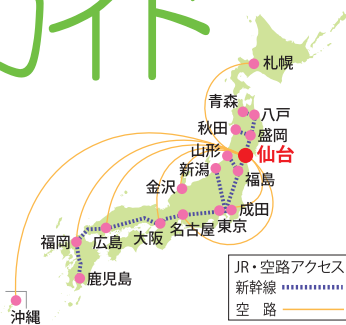


伊達な旅ガイド

Vol.139

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
いいとこ! **みやぎ**
毎週月曜日 19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



9月23日
放送

藻塩で塩竈を元気に!

仙台から車で30分の港町、塩竈にはその地名にちなんだ伝統の塩、藻塩があります。古来から塩竈に伝わる製法で作られてきた藻塩は、海の恵みが凝縮した旨味が味わえます。また、藻塩を使った塩辛やチョコレートなども作られています。塩竈の藻塩グルメを味わってみませんか。



藻塩

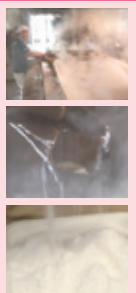
御釜神社

7月に藻塩焼神事を行う、塩にゆかりのある神社。



藻塩の作り方

- ①ホンダワラなどの海藻を10時間、あくを取りながら煮詰めます。
- ②一晩置いてさらに煮詰めます。
- ③たっぷりミネラルを含んだ藻塩の完成。



顔晴れ塩竈

Tel.022-367-6539
昔からの製法で塩づくりを行っています。



総括 及川 文男さん

「釜で10時間煮詰め、手間暇かけて作っています。一生懸命作った塩がおいしくできることが誇りです。塩竈の塩の食文化をぜひ堪能してください」



今回立ち寄った場所

ヤマカノ平塚商店

Tel.022-364-6440
イカ、カツオ、ホヤの塩辛などを販売。マリンゲート塩釜内のお店でも販売。



平塚 昭子さん

「藻塩を入れたことで塩辛の味がとってまろやかになりました。ぜひ食べてみてください」



塩辛

後味がほんのりと甘く感じられるのが特徴です。



チョコレート工房 クレオバンテール

Tel.022-781-8301
フランスやドイツで修行した渡辺さんが経営する菓子店。



藻塩スイーツ



藻塩ショコラ



グールメ

おさんこ茶屋

Tel.022-362-0946
創業230年。づんだ餅は、毎日夕方までには売切れてしまうほどの人気商品。



※藻塩茶豆づんだ餅は、宵祭りのみでの提供です。

ZOOM UP

藻塩茶豆づんだ餅

年に一度「藻塩焼神事」前夜に行われる宵祭りの際に提供されています。



おさんこ茶屋 店主 鈴木 雄三さん

「塩はどんな料理にも必要です。特に甘さを引き立たせるためにはかせないものなので、藻塩を使えばすごく美味しくなると思います。『藻塩茶豆づんだ餅』を作りました」

