

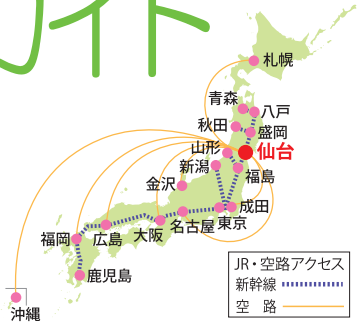
伊達な旅ガイド

Vol.151

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16日 放送 東北宮城、日本酒三昧

澄み切った空気と雪解けの伏流水に恵まれた宮城県は日本有数の米どころ。そして、伝統ある酒蔵が立ち並ぶ地酒の里でもあります。現在は20代から30代の若手が担う蔵元もあり、酒造りに情熱を注ぎながら、特色ある銘酒を生み出しています。現代の食事情をよく知り、日々研究を重ねる若手蔵元の想いが詰まったお酒を一度味わってみませんか。



20代から30代の若手が担う蔵元

新澤醸造店
Tel.0229-52-3002
大崎市で130年以上続いた酒蔵が被災。現在は川崎町へ蔵を移し、酒造りを続けています。

はくらくせい 伯楽星
甘い香りとフルーティーな味わいが女性に人気。スイスの時計メーカーのパーティーでノベルティとして配られるなど、世界でも認められた味わい。

大沼酒造店
Tel.0224-83-2025
村田町にあり、約300年の歴史を持つ酒造店。



けんこんいち 乾坤一
平成25年宮城県清酒鑑評会で県知事賞を受賞。契約農家の原料を使い、丹念に造りあげられた純米酒、吟醸酒。

大沼酒造店 取締役 久我 健さん
「例えば毎日ご飯を食べるように、毎日飲んでも飽きないお酒というのをイメージして造っています。宮城は食べ物がおいしいですし、おいしい日本酒も多いですから、宮城の食材と宮城のお酒を楽しんでもらいたいと思います」

新澤醸造店 代表取締役社長兼杜氏 新澤 巖夫さん
「地元で飲んでいるお酒が、きちんと海外でも評価される。地元から外に持って行ったときに、贈った方に喜んでもらえる。そういったレベルの高いお酒が地元にあることを誇りに思ってもらえるような酒造りをしたいと思っています」

久我さんオススメのお店 仙臺居酒屋 おはな
Tel.022-265-3872
仙台駅にほど近く、宮城のおいしい食材と県内の地酒が楽しめます。

若鶏の塩麹漬け焼
新澤醸造店の塩麹を使った、こでしか味わえない一品。