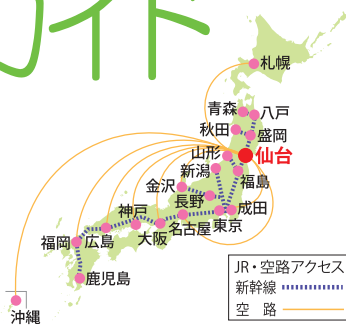


伊達な旅ガイド

Vol.241

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



6月27日
放送

多賀城の新グルメ



奈良時代から続く、いにしへのまち多賀城市。奈良時代には、東北一帯を治める政庁がありました。この多賀城で、いま話題の新グルメが「しろのむらさき」とネーミングされた古代米ブランドです。奈良時代の人々も食べていたと思われる古代米を使って、いろいろな商品が開発されています。歴史ロマンに浸りながら、いにしへの味を味わってみませんか。

古代米「しろのむらさき」

古代米は、一般的な米に比べてミネラルやビタミン、ポリフェノール的一种アントシアニンなどの栄養素が多く含まれています。おいしいだけでなく、美容や健康にもうれしい食材です。



生産者 加藤 真崇さん

「100%古代米で炊くと、紫を通り越して黒くなり過ぎてしまいます。白米10に対して古代米1といった感じの炊き方をする、赤飯のように炊けます」



古代米「しろのむらさき」を使った商品を提供する店

レストラングリーンゲイブル (東北歴史博物館1階)

Tel.022-368-0616

古代米にこだわったさまざまなメニューが味わえます。



古代米ランチ(さくら米セット)

古代米のおにぎりに県内産の野菜がついたお得なセット。モチモチした食感が絶品。



おもわく麺(たまごつけ麺)

古代米の米粉を練り込んだ麺に、古代米を餌にして育った鶏の卵をからめて味わいます。



さくら米おはぎ



さくら米あんぱん

古代米を使ったおはぎやあんぱんなども人気です。

ピュイダムール

Tel.022-367-9150

地元産の食材にこだわった洋菓子店。古代米を使ったスイーツを作っています。



多賀城古代米ロール

もっちりとした生地がクリームの上質な甘みを引き立てます。

店長 磯知之さん

「米粉は以前からあったので、古代米を抵抗なく使うことができました。古代米はコクが出ます。米の味に味わい深さがプラスされていると思います」



コミュニティカフェ タガの柵

Tel.022-702-3277



あくたまこせん
阿久玉御前

古代米を使った焼き餅。国産小豆を使った餡が入っています。

店主 松村 正子さん

「阿久玉とは坂上田村麻呂が多賀城に赴任してきたときに見染められた伝説の女性の名前です」

