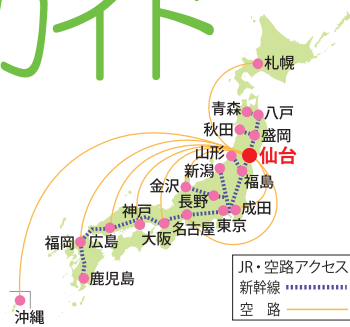


伊達な旅ガイド

Vol.198

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



5月25日
放送

石巻新名物 開発合戦



B級グルメ「石巻焼きそば」で知られる石巻では今、復興へのパワーを込めた新名物が次々と生まれています。「うに茶漬け」や「わかめ餃子」、「サバだしラーメン」など、地元産の海産物を使用した自信作ばかり。美味し町・石巻の新しい名物を食べ歩いてみませんか。

今回立ち寄った場所

島料理 友福丸

Tel.0225-22-2851
長く地元で愛されてきた海鮮料理の専門店。再起を図る中で新商品を開発しました。



友福丸 取締役 安倍 洋平さん

「商品開発に一番力を入れたのが震災後です。『うに茶漬け』は、料理店ならではの味を出したいという思いで作りました」



●うに茶漬け (食事メニューとしても提供)

販売用に開発。独自の手法で固めたボールには、石巻産のうにと煮出したスープが詰まっています。熱湯を注ぐとボールが溶けて、うに茶漬けに。



利久 石巻山下店

Tel.0225-21-6177
石巻駅から徒歩で近い牛たん料理専門店。新名物「わかめ餃子」をテールスープの具として使用しています。



●わかめ餃子 (製造 マルイチ西條水産)

地元の水産業者が再起を図り開発した、十三浜のわかめを使った餃子。



副社長 海老原 稔さん

「わかめ餃子からいい汁が出るので、テールスープと合うのではないかと考えました。試したところ非常においしくて、牛たんともぴったり。ぜひ、わかめ餃子を食べてみてください。お待ちしています」



食堂きかく

Tel.0225-62-3381
飯野川地区にあり、戦前から続く老舗。工夫を凝らした新名物を提供。



●サバだしラーメン

飯野川地区では昔から家庭料理にサバ節を使う伝統がありました。震災後のまちおこしにその伝統を活用しようと、地元大学とまちの食堂の店主たちが企画、商品化しました。



店主 佐藤 宗雄さん

「焼き上げたサバの骨の中から旨味が出てくるんです。サバだしラーメンを提供し始めて、丸3年が過ぎましたが、今でも常時10人くらいのお客さんが並んでいて、その人気にびっくりしています」



味わったお客さんの声

独特のサバの味と香りがするから、おいしい。ニンニクがきいてるね

