

伊達な旅ガイド

Vol.298



笑顔咲きたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

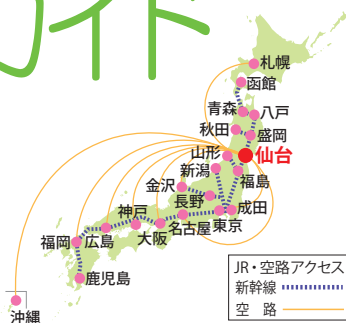
伊達な旅紀行

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



仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



JR・空路アクセス
新幹線
空路

今回の伊達な旅MAP



12月11日
放送

宮城の日本酒(塩竈市)



米どころ宮城にはおいしい日本酒がたくさんあります。港町、塩竈で歴史ある酒蔵巡りと、日本酒に合うグルメを楽しみませんか?

300円で3種のお酒を飲み比べ

浦霞醸造元 株式会社佐浦

Tel.022-362-4165



酒ギャラリー担当 菅原 弘也さん

「創業は1724年、江戸時代の中ごろから290年以上続いている蔵です。きき酒カウンターでは、300円のお猪口をお求めいただくと、3種類のお酒を一杯ずつきき酒できます。お薦めの純米吟醸浦霞『禅』は、フルーティーな香りがポイント。このほかにも、国内外で賞をいただいたさまざまなお酒を取りそろえています」



県外ではなかなか飲めない日本酒に出合う

阿部勸酒造株式会社

Tel.022-362-0251



阿部勸酒造株式会社 菅井 信吉さん

「今年で創業301年、享保元年から酒造りをしています。うちの日本酒は、約8割が地元に通っているのだから県外の皆さんの目に触れる機会は少ないと思います。お薦めは石巻産の『ひより』という契約栽培米を使った純米吟醸『ひより』です。お米の違いによる味の違いをぜひお試しください」



フレンチと日本酒のマリアージュを堪能

港町・フランス料理 シェヌー

Tel.022-365-9312



オーナーシェフ 赤間 善久さん

「10年ほど前、浦霞さんとのコラボレーションで日本酒とフランス料理の相性の良さに気付いたことがきっかけで日本酒と一緒に提供するようになりました。フレンチにはワインより日本酒の方が合うのではと思うほど、地酒とフレンチの相性は良いです」

