

伊達な旅ガイド

Vol.352

笑顔咲かたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

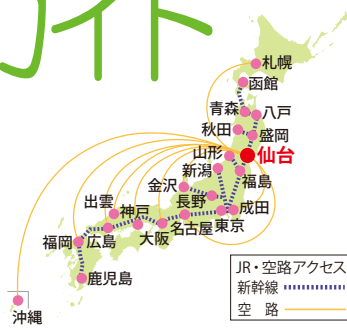
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
18:24~18:30
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



塩竈：JR山石線本塩釜駅下車／三陸自動車道、利府塩釜ICから

2019年
6月3日
放送

珍味ホヤ料理を楽しもう

宮城県の特産品ホヤ。一度はまるとやみつきになる不思議な味わいがあります。旬の時期を迎えたホヤを味わってみませんか。



ホヤ料理にこだわったお店

仙台市

ほや&純米酒場まぼ屋

Tel.022-796-6226



店長 佐々木 國善さん
「ホヤは他に味わえない、甘味・酸味・塩味・うま味・苦味の五味が味わえる食材です」



塩竈市

ほやほや屋

Tel.022-355-6106



代表 佐藤 文行さん

「とても簡単に唐揚げを作ることができます。片栗粉をまぶして揚げるだけ。鶏の唐揚げのように下味をつける必要もなく、そのままのホヤの味で美味しいです。『本当にこれはホヤなの?』と驚かれる方が多いです」



朝取れたホヤを使った新鮮な活ほや刺身。日本酒の水鳥記がよく合います。

半熟の卵をホヤに詰めて、秘伝のタレで煮込んだ料理。ほやほや卵。スッキリ辛口の日高見がとてもお勧め。

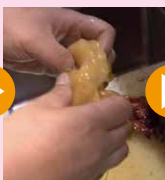


ZOOM UP

プロ直伝! ホヤのさばき方



① プラスの方を切る



② ひっくり返す



③ 肝を切る



自家製のほやパウダーがかかっているほやポテト。ほやパウダーの量を調整してお好みで食べられます。



イカの唐揚げのような柔らかい食感で、ホヤ本来のうま味が活かされているほや唐揚げ。