

伊達な旅ガイド

Vol.366

笑顔咲くたび  伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



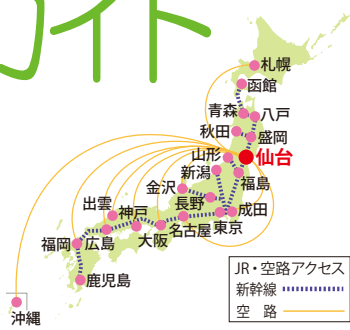
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
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



2019年
10月28日
放送

食欲の秋を楽しもう～ラーメン好きが集うまち～

豚のホルモン焼き、岩沼とんちゃんて知られる岩沼市。近年では、ラーメン好きが集う町として注目を集めています。こだわりラーメンの食べ比べをしてみてください。



古くから奥州街道の宿場町として栄えていた岩沼市。町の中心には日本三大稲荷の一つ、竹駒神社があります。商売繁盛など、さまざまなご利益があります。

岩沼市役所
Tel.0223-22-1111



岩沼係長

岩沼市職員 齋藤 繁さん

「市内には約30店舗以上ラーメン店があります。各店はスープ、麺にこだわっています。現在岩沼市ではラーメン激戦区としてPRしており、ラーメンに関連したイベントを多くやっていこうと考えています。」



岩沼市職員が紹介

沼田商店 麺組

Tel.0223-23-6268



2001年創業。岩沼市でラーメン店として最初にオープンしたお店です。



岩沼市といったら「麺組さん」といわれる程、有名なお店。岩沼ラーメン激戦区の火付け役となっています。(齋藤さん)

とろみのあるスープが特徴の味噌ラーメン。一番人気です。

社長 沼田 勝久さん

「魚介などのダブルスープで、全体的には豚骨ベースですが、そこに魚介が入るので、豚骨臭さがなくなり、まろやかなスープになります。もっとたくさんのお客様に認知していただいて、岩沼市も一緒に活性化し、盛り上げていきたいです。」



中華そば やえん 八縁

Tel.0223-24-6053



自家製細麺を使用し、ダシに「海老香る塩」。さっぱりした味わいで女性に人気。殻ごと食べられる海老の香ばしさがアクセントになっています。



昆布、煮干し、鰹などをふんだんに使っている節系のすでい美味しい味です。(齋藤さん)

一番人気は動物系のダシを使わない「琥珀醤油極み」。

代表 佐藤 拓也さん

「オープン当初、私の知る限り牛、豚、鳥ガラなどを使っていない中華そばがありませんでした。そこで動物系のダシを使わないスープを作ってみようと考えました。いろいろなお客様に足を運んでいただいて、自分好みのラーメンを見つけていただきたいです。」

