

# 伊達な旅ガイド

Vol.350

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

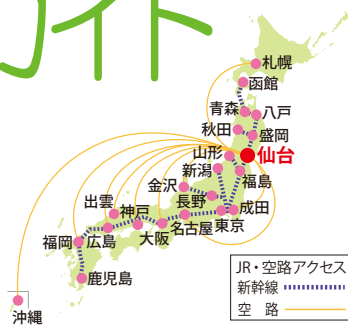
伊達な旅紀行

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



JR・空路アクセス  
新幹線  
空路

今回の伊達な旅MAP



東北新幹線白石蔵王駅下車 / 東北自動車道白石ICから約30分

2019年  
5月20日  
放送

## 東北初！金賞をとった豆腐

蔵王町で作られたお豆腐が日本一に選ばれました。日本一のお豆腐を食べに来てはいかがですか。



### 蔵王町で生産されている絶品のお豆腐

#### 蔵王すずしろ

Tel.0224-34-1331

蔵王山麓の七日原という広大な土地にあり、美味しい水ときれいな空気の下で、大豆製品の製造を行っています。



宮城県内で生産された青大豆の一種「秘伝大豆」を使用しています。固まりにくく、にがりの量や温度管理など、全てにおいて気を使います。

#### はらから袋とうふ

創業当時から使っている型の大きさが、現在のパックと合っていないため、苦肉の策でできたものですが、モッツアレラチーズのような食感に仕上がりました。



金賞

はらから秘伝の絹



第4回全国豆腐品評会の充填豆腐の部門で金賞に選ばれました。

#### 製造部長 平間 俊之さん

「永年、障害者のみんなと一緒に一生懸命作ってきた豆腐が、全国で認められたというのは本当に嬉しいです」



#### 賛久庵

Tel.0224-34-2002



お蕎麦と和食の店。築百四十年の曲がり屋を移築しました。

#### とうふづくし



大豆の味と香りが楽しめる大人気のメニューです。おそばとかやくご飯以外は全て豆腐を使った料理です。

#### 竹内 ひさ子さん

「豆腐そのものおいしいので、味を壊さずによりおいしく召し上がっていただけるように考えています」



#### 開発担当 小野 史晶さん

「『秘伝大豆』はかなり気を使う豆です。ミヤギシロメも使っていますがそれと比べると本当に難しく固まりにくいです。しかし、うまく固まった時にはすごくおいしい豆腐ができます」

