

伊達な旅ガイド

Vol.398

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



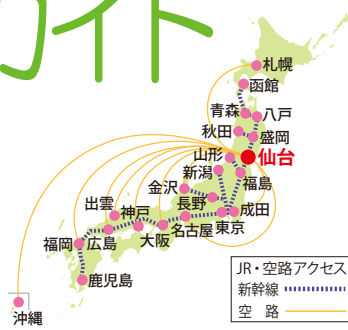
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
22:54~23:00
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



2020年
11月2日
放送

『だて正夢』と極上食材『仙台牛』



宮城が誇る新ブランド米「だて正夢」と「仙台牛」を味わってみてはいかがでしょうか。

仙台牛の祖 茂重波号。仙台牛は、肉質等級が最高の5に格付けされないと呼ぶことができない、唯一のブランド牛です。

だて正夢

大崎市三本木

「だて正夢」生産農家
斎藤 作郎さん



「だて正夢」を作って4年目です。試行錯誤しながら、試験場の助言をいただきながら作ってきました。粒がちよっと小さいですがハリのあるお米です。ぜひ皆さんに一度食べていただきたいです」



米どころ宮城から生まれた新ブランド米「だて正夢」。



噛むほどに一粒一粒から米の甘みとうま味があふれ出します。

仙台牛

仙台市

仙台国際ホテル
フレンチレストランロジェドール

Tel.022-268-1101



仙台牛銘柄推進協議会から仙台牛・仙台黒毛和牛の提供店として認定されています。



仙台牛のロースト 瞬間燻製 (要予約)。

料理長 佐藤 亮さん



「お店では燻製するときには桜のチップを使います。1~2分、短い時間で燻製することにより香りがつきます。お肉に香りがつくことによりとてもおいしくいただけるように仕上げてあります」

炭火焼肉 明月苑 大和町店

Tel.022-236-5037



10秒(コース)2,800円。極上のロースを切り出した「10秒」は評判の高いメニュー。さっと炙るように10秒間焼きます。

藤井 守羽さん



「仙台牛は口当たりが良くやわらかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。当店では仙台牛のA5ランクの雌牛のみを使用しています。雌牛は雄牛と比べてお肉が柔らかく脂肪の融点が高いため口の中ですとろけるような味わいになります」