

vol.22 2020年11月8日発行

仙台の注目情報を毎月イトコドリ!

# Senpan!!

センパン

河北仙販 × S-style × Kappo

暑い夏が長かったせいか、秋がとても短く感じられた2020年。寒暖の差が激しい年はきれいな紅葉が楽しめるといわれていますから、すでに紅葉狩りを楽しんでいる方も多い晩秋となっているのでは。

Senpan!! 11月号では、郊外の「おでかけカフェ」をご紹介します。紅葉を楽しみながらおいしいお茶やコーヒーをどうぞ。もう一つの特集は「気分はラーメン!」です。寒い秋に心も身体も温まっていたら幸いです。

なお、11月9日(月)付の河北新報朝刊は休刊日のためお休みさせていただきます。

## 紅葉狩りで寄りたい、おでかけカフェ特集



### 森に囲まれた英国紅茶の専門店

ウィリアム・モリスの壁紙など、英国スタイルのインテリアが素敵。岩出山の森に囲まれたこちらのお店では、30種類以上の紅茶をメインに、手作りの英国の伝統的なケーキやスコーンも楽しめる。

#### ●英国茶房 森栖

えいこくさぼう もりす  
 国大崎市岩出山細峰50-100 ☎0229-72-1708  
 圖11:30~17:00(ラストオーダー16:20)※要予約  
 図月・火・水曜、第3木曜※1~2月は冬季休業



### 蔵王の風景と共に楽しむ絶品たまご料理

蔵王町で50年以上続く養鶏場がオープンしたカフェと直売所。オムライスからたまごかけご飯まで、新鮮な朝採れたまごを使った料理が自慢で、蔵王の山々と田園風景が広がる店内の大パノラマも見どころ。

#### ●farmer's cafe corrot.

ファーマーズカフェ コロット  
 国刈田郡蔵王町宮字持長地104-3 ☎0224-26-8565  
 圖10:00~17:00(カフェ営業は11:00~)  
 図水曜



### 北欧空間で味わう特別な一杯

泉ヶ岳の自然に抱かれ佇むこちらのカフェは、北欧のアンティーク家具が配された店内が特徴。気温や湿度を見ながら焙煎するこだわりのコーヒーを求め、山の麓に足を運ぶファンが多い。

#### ●自家焙煎 岳山珈琲

かくざんコーヒー  
 国仙台市泉区福岡字岳山7-101 ☎022-341-3751  
 圖11:00~18:00(ラストオーダー17:30)  
 図水曜、第1・3火曜(祝日の場合は営業)

## 気になる新店続々オープン! 気分はラーメン!

### 桜木製麺所 大和町店

さくらぎせいめんじょ やまとまちてん  
 北海道産小麦を中心とした自慢の自家製麺で人気を誇る、『桜木製麺所』の新店が大和町にオープン。こちらでは本枯鰹節出汁のスープがメインで、麦が香る全粒粉入りで喉ごしのいい中細麺との相性が抜群。



国仙台市若林区大和町5-4-25 ライオンズマンション大和1F ☎なし  
 圖11:00~14:30、17:30~20:00 ※スープがなくなり次第終了 図水曜

### ガリデブチュウ

国分町の呑み屋が移転して中華屋としてリニューアル。看板メニューは麻婆拉麺(850円)。豆腐とニラたっぷりの麻婆あんは痺辛でクセになる味わい。ペに残ったあんをご飯にかけて食べるのが最高。



国仙台市若林区河原町1-5-13 ☎090-6531-9167  
 圖11:30~14:30、17:30~23:30(スープがなくなり次第終了) 図月曜

### 175° DENO担々麺 仙台店

ひゃくななじゅうごとのたんたんめん せんだいてん  
 北海道にある担々麺の名店が仙台に上陸。中国四川省の山奥の農家から直接仕入れた花椒を使用した、痺れる担々麺は一度食べたならやみつき。辛さのレベルが選べるのでまずはレベル1から試してみよう。



国仙台市青葉区錦町1-10-10 ☎022-748-6774  
 圖11:00~15:00、17:00~22:30(ラストオーダー22:00) 図日曜

### 麵屋 時しらず

めんやときしらず  
 7月に国分町の裏路地にオープンした『時しらず』は、深夜営業がうれしい飲み屋街の強い味方。こちら鶏出汁の淡麗スープが特徴で醤油と塩を用意。丼ぶりを覆うほど大きなレアチャーシューも絶品だ。



国仙台市青葉区国分町2-5-6 コロク式番館1F ☎なし  
 圖21:00~翌5:00 図日曜

### 麵匠 独眼流

めんしょうどくがんりゅう  
 登米市から泉ヶ岳へと去年9月に移転した人気店『麵匠 独眼流』。いかに麺をおいしく提供できるかを追求したラーメンは、上質な素材をバランスよく使用した出汁も味わい深く、まさに至高の一杯。



国仙台市泉区福岡字岳山7-212 ☎なし  
 圖10:30~14:00(土・日曜、祝日~15:30) ※麺がなくなり次第終了 図火曜

### つけ麺 和 仙台広瀬通り店

つけめん かず せんだいはろせどおりてん  
 東京・竹ノ塚の人気行列店『つけ麺 和』の2号店は今年4月のオープン以来、今も大盛況。豚骨と魚介系出汁のつけ汁と、小麦の風味を感じるストレート太麺の相性が抜群で濃厚ながら食べやすいと評判。



国仙台市青葉区本町1-2-5 第三志那梅ビル1F ☎022-281-8062  
 圖11:00~16:00、17:00~(材料がなくなり次第終了) 図無休

小林です! / Kappo 編集長の間借りコラム

## ちょっとお時間よろしいですか?

### Kappo 最新号は、東北の酒の今と、宮城を代表する観光地・松島案内!

外で飲む機会が減り、家庭向けの酒類の需要が高まっている今日この頃。季節はちょうど秋。頭を垂れる稲穂、ずっしりと重みが増すブドウ、高々と伸びるホップ畑。いよいよ東北に収穫と酒造りの季節がやってきました。

巻頭特集は「造り手と土地が奏でる 東北、酒と人の物語」です。もともと日本酒の生産量が多い土地柄ですが、近年はワイナリーやブルワリーが増え、さらにはウイスキー造りに挑戦する人が現れるなど、新しい酒の文化が育ちつつあります。いま注目の造り手たちに会おうと、Kappo編集部が現場を訪ねました。

第2特集は、「地元で暮らす人に聞いた 松島、名所案内」。宮城県を代表する観光地を有する松島町。マイクロツーリズムが謳われる今、あらためて注目されています。しかし、修学旅行や家族と、友だちと、一度は訪れたことがある人が多いはず。今回は地元で暮らしている人がおすすめしたい、行きつけの店やスポットの中から、さらに編集部がピックアップ。今まで見たことのない松島をご紹介します。

#### 【巻頭特集】造り手と土地が奏でる 東北、酒と人の物語

#### 【第2特集】地元で暮らす人に聞いた 松島、名所案内

定期購読の申込みは  
お近くの河北仙販まで



情熱大陸で紹介された人気爆発の期間限定ラーメン店

山形県鶴岡市 琴平荘



中華そば2食

あご出汁の旨みたっぷり淡麗醤油スープとちぢれ麺の中華そば、鯛出汁を隠し味にした濃厚白味噌スープの限定味噌そばをセットで。

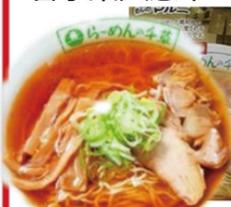
中華そば・味噌そば各2食 4食セット 900円(税込)



中華そば



岩手県久慈市 千草



しょうゆらーめん2食

鶏の旨みが凝縮した琥珀色のスープ  
広い世代から愛される優しい味です

千草しょうゆ、麵辰鶏中華各2食 4食セット 900円(税込)

山形県山形市 麵辰



特製鶏中華2食

2017年山形ラーメン情報紙No1  
鶏出汁と和風醤油の相性が抜群!

河北仙販宅配サービス 当社管内配達無料 仙台市青葉区一番町1-16-5 お申込みはお電話で! 河北仙販 開発課 ☎10:00~18:00/日曜・祝日休 227-7164



あんだんごんいっくん  
アンダーソン勇賛くん  
(1歳)



おきたりよう  
沖田 稜くん  
(3ヵ月)



ごとうまなと  
後藤 湊くん  
(5ヵ月)



ほんまゆいと  
門間結翔くん  
(5歳)



しょうじめいさ  
庄子芽沙ちゃん(4ヵ月)



むらたつと  
村田 頌くん(3ヵ月)

【応募方法】郵送

自慢のお孫さんの写真のほか「氏名」「年齢」「性別」を記載し下記住所まで郵送  
〒980-8529 ※住所不要  
河北仙販開発課「孫自慢」係

【応募方法】直接

河北仙販各支店に直接  
お届け、または河北仙販  
社員に手渡し可

【応募方法】QRコード

専用QRコードから応募  
フォームにアクセス



「キジトラ珈琲舎」店主・伊藤誠の気ままコラム

「寝ているだけで褒められたい」

街の食材店でヒハツを見つけた。なじみのないスパイスだが、ナガコショウと言った方が伝わるか。うるさいことをいえば、その亜種ジャワナガコショウだとのことじゃ。

古くから使用されているスパイスらしい。江戸幕府成立以前の琉球貿易の名残が沖縄本島や南西諸島に残ったものという(石毛直道「食卓の文化史」)。

ヒハツは漢字で書くと「畢撥」。なるほど「ヒハツ」と読みそだ。元々はサンスクリット語で「ピッパリ」と発音されていたんだと。

紀元前500年ごろの古代ギリシャに「ピッペリ」と呼ばれた記録が残る。やがて古代ローマに伝わり歴史とともに英語ペッパーや仏語ポワブルなどに転訛定着していった。胡椒を指す「ペッパー」のルーツが今も沖縄に伝わるというだけで、もう美味しい。大航海時代にインドを目指したはずのおっちょこちよいが南米から持ち帰った唐辛子も、ペッパー系の言葉で呼ばれた。チリペッパー、ホットペッパーの類だね。胡椒の類かどうかわりも辛くてたまらんという属性の方が名前を引きずっていったんだろう。



おっちょこちよい一味のペッパーは世界に広がる。唐辛子だよ、一味だけに。かのインド亜大陸でもカレーの辛味を担うようになるのだが旧ピッパリ系の辛味を駆逐することなく並存したあたり、インドの深さが感じられましょ?

日本の国民食カレーは、最近欧州の影響を離れたスパイスカレーがブーム。しかし元々なじみの薄いところに本場伝統のスパイスが続々と流入して来ているのだ。これが本家こちらが名代とツノ突き合わせるより「まだまだ勉強中でした」と頭を下げておくに如かずじゃ。

そう遠くない昔まで胡椒も桂皮も薬種だったのだ。死んだババアはスパイス臭を「薬くさい」と言っていたもんだ。なにせわれわれは「ショウガもミカンも山椒もあるのだが、美味しく食べるということを知らない」と評された国の末裔である。魏志倭人伝にそうした記述があるってよ。

キジトラ珈琲舎  
〒仙台市青葉区一番町2-7-3 ペアビル5F  
☎022-796-3933 困水曜

PRESENT プレゼント

丸大食品「特選ロースハム、あぶり焼 焼豚」ギフトセット

2名様

丸大食品(株)からモンドセレクション金賞を受賞した、特選ロースハム350g、あぶり焼 焼豚180gのギフトセット。豚ロース肉を丹念にスモークして香り豊かに仕上げた特選ロースハムと、特製のたれに漬け込み焼き上げた口あたりやわらかい焼豚の詰め合わせを2名に。



アイリスフーズ「発芽玄米」

5名様

宮城県産つや姫を使用した発芽玄米。チャック付きで保存が容易なスタンドバック仕様。発芽玄米とは玄米をわずかに発芽させたもので、栄養価が非常に高いのが特徴。無洗米なので、とぎ洗いも不要。700g入りを5名に。

山形市土谷蔵造りなめこそば5把セット

5名様

山形庄内産なめこそばを蕎麦に練り込み、土蔵の中で熟練した職人が麺を打つ、滑らかな喉ごしと強いコシが特徴の蕎麦。1袋250g入り5袋をセットで5名に。



5名様



だい久「鍋つゆ・三種セット」

仙台の老舗製麺所「だい久」。脂の乗った鴨汁仕立ての「仙台セリ鍋スープ」、牛肉の旨みエキス仕立ての「山形芋煮鍋のつゆ」、脂ののった鶏だし仕立ての「秋田きりたんぼ鍋のつゆ」、三種類をセットで5名に。

【応募方法】郵送

はがきに「希望の商品名」「住所」「氏名」「電話番号」を記載し下記住所まで郵送  
〒980-8529 ※住所不要  
河北仙販開発課「プレゼント」係  
応募締切 2020年11月30日(月)  
※どなたでも応募できます

【応募方法】QRコード

専用QRコードから応募  
フォームにアクセス



「みやぎの新米」勢ぞろい!!

宮城県産だて正夢

だて正夢	だて正夢	低温製法米	低温製法米	低温製法米
5kg 2,980円	2kg 1,480円	ひとめぼれ	ササニシキ	つや姫
		5kg 2,400円	5kg 2,500円	5kg 2,550円

※全て軽減税率対象商品、消費税8%込みの金額です

「おもち」と「あんこ」もお届けします!

三重県伊勢市「伊勢製館所」

北海道十勝産小豆の新物と、宮川の伏流水を使用し、熟練の職人の技で炊き上げています。小豆、砂糖以外は不使用。

低温製法米の生きりもち	低温製法米の生きりもち	伊勢製館所	伊勢製館所
1kg (20個入) 650円	1.8kg (36個入) 1,080円	おいしいつぶあん	おいしいこしあん
		300g×2袋 800円	300g×2袋 800円

低温製法米のもち米 1kg 600円



Senpan 宅配サービス

ご自宅まで、配送料無料でお届けします。

河北仙販開発課

(月~土10:00~18:00)

022-227-7164