

vol.30 2021年7月11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

今年の梅雨入りは少し遅れましたが、
 気がつけば七夕も過ぎ本格的な夏の到来です。
 織姫と彦星は今年は無事に会えたのでしょうか。
 という事で今号の特集は「カフェ&スイーツ」です。
 もう少しだけ県内、近場の情報をお伝えしてまいります。
 紅葉の頃には東北各地のご案内が出来ることを願っています。

なお、7月12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。

ひんやりおいしい! 冷たい麺

地産地消を推進するラーメンを提供

'21年2月にオープン。「焦がし味噌ラーメン」を筆頭に、海老味噌に牡蠣味噌、醤油と塩も堪能できる。夏は「冷やし汁なし味噌担々麺」がおすすめ。「Senpan!!を見た」でトッピング1品サービス。

奥州麺処 味噌政宗
 みそまさむね
 仙台市青葉区大手町6-11 ☎022-209-3407 月11:00~23:00(L022:30)
 休不定休

ダシの深い味わいと冷涼感が融合

爽やかさと深みが調和した夏限定の「小アジにぼしの冷やしそば」(750円)。スープには、旬の小アジをメインにエソ、白口にぼしを贅沢に使用。ピリッとした辛みとスタチの酸味がアクセントに。

荒町商店中華そば ふじやま
 仙台市若林区荒町171 ☎022-206-2162
 月11:00~14:00、17:30~20:00、土・日・祝、祝日11:00~15:00
 ※スープなくなり次第終了 休木曜

レモンの酸味と厚みのある旨味が調和

鶏、豚、和ダシをベースに、脂を使わず仕上げた夏仕様の「冷やしだしレモン中華」(800円)。さっぱりとしながら素材の旨味が活きた深みのある味わい。上にのった山形の「だし」も食欲をそそる。

中華そば 一休
 いっきゅう
 仙台市宮城野区宮城野1-1-37 ☎022-297-2332
 月11:00~15:00、17:30~21:00、土・日・祝、祝日11:00~21:00
 ※スープなくなり次第終了 休月曜(祝日の場合火曜)

山口です! / S-style 副編集長の間借りコラム
ちょっとお時間よろしいですか?

ある日突然、無性に食べたくなる
 うまい・辛い・懐かしい中華が盛りだくさん!

お初にお目にかかります、S-style副編集長の山口と申します。産休に入り、きっと今頃最後のひとり時間を満喫しているだろう編集長小山内に代わり、今回から登場させていただきます。さて、S-style最新号は久しぶりの中華特集。中華って「食べたいなあ」と思い立ったが最後、実際に料理を口にするまで脳内を占領されてしまうのはきっと私だけではないはず。がっつり食べたいランチには回鍋肉定食を、蒸し暑い日のサク飲みには餃子×ビールの最強コンビを、ラクしたいおうちごはんにはデバ地下中華デリを。あれ、気付けば中華って、どんなシーンにも万能じゃないですか? 体力勝負の夏のお供に、絶品中華をお楽しみくださいな!

定期購読の申込みは
 お近くの河北仙販まで

【巻頭特集】
「仙台・宮城 中華THE BEST」
 ランチ・サク飲み・華やかデリまで、
 中華料理の魅力をたっぷりお届け。

ジャンル別 定番中華THE BEST/グルメ通アナウンサーの偏愛中華/餃子×ビール虎の巻/編集部が徹底調査! 中華デリ最前線/簡単&おいしい親子で作るらくウマ中華 etc.

ホッと一息♪ スイーツ&カフェ

和栗モンブラン専門店
 くりほ せんたいひろせどおりてん
 栗歩 仙台広瀬通店

東京・自由が丘に1号店があり、東北初出店となるこちら。高級国産和栗をふんだんに使用した「国産和栗のモンブラン」(1,944円)と「国産和栗のモンブランジェラート」(1,188円)が看板商品。和栗本来の香りや甘みを堪能しよう。

仙台市青葉区一番町4-3-5 ☎非公開 月11:00~18:00 休不定休

TUYAPAN-BURGER-“E”
 ばんすいどおりてん
 ドン・キホーテ晩翠通り店

パンケーキ生地と具材をたっぷりと挟み込んだオリジナルサンド「つやぱん」のテイクアウト専門店。宮城県産の米粉と「竹鶏ファーム」のタマゴを使った生地と、7種の雑穀グリッツを混ぜた雑穀米生地の2種類を用意。

仙台市青葉区立町15-17 ドン・キホーテ晩翠通り店 ☎022-266-3145 月11:30~22:00(時短営業あり) 休無休

甘味処
 しゃざきつさ
 且坐喫茶

「ちょっと座って、お茶でもどうぞ」という意味の「且坐喫茶」は、茶室「面白庵」に週2日だけ開かれる茶室カフェ。季節ごとに素材の変わる「和菓子まめいち」考案の「まめいち和パフェ」(1,700円)など甘味も揃う。予約可能。

仙台市青葉区本町2-19-9 クリスタルパレス本町ビル東側4F「面白庵」内 ☎080-5566-0419 月11:00~17:00 休金・土曜のみ営業

アマザケスタンド
 AMAZAKE STAND

東北の麹と米を使用し、じっくり発酵させて造り上げる手作りの「自家製生あま酒」(プレーン・Sサイズ390円~)をはじめ多彩な味わいを用意。砂糖を使わず甘酒本来の優しい甘みで、親しみやすいと評判。免疫力アップも期待できる。

仙台市青葉区国分町1-6-15 奥田ビル3F ☎非公開 月11:00~18:00、土・日・祝15:00~19:00 休不定休

カフェスタンド ベリー
 cafe stand Berry

季節のフルーツをふんだんに使ったスイーツとフレッシュジュースを提供する、テイクアウト中心のフルーツカフェ。今年の夏は「トロピカルフルーツかき氷」(650円)がおすすめ。『Wolt』『UberEats』にも対応。

仙台市太白区長町1-6-8 佐熊ビル1F ☎022-799-7235 月11:00~17:00、全・土曜11:00~18:00 休木曜(月2回水曜休みあり)

こーひーまめせんもんてん
 いずみや 珈琲豆専門店

八木山緑町にある、夫婦で営む小さな珈琲豆屋。豆の産地ではなく、焙煎度合いによる味の違いの楽しみを提案。これからの季節は、「コロンビア:イタリアンロースト」(100g・400円)など、深入りの豆で淹れるアイスコーヒーがおすすめ。

仙台市太白区八木山緑町17-21 ☎080-5167-9406 月11:00~18:00 休水曜

※新型コロナウイルスの感染拡大状況をふまえ、各施設の営業日・営業時間が変更になっている可能性があります。各施設のホームページや電話等でご確認ください。

地元の素材を使い、「ごはんがすすむ」味に仕上げました

おいしくおうちごはん
 おいしくごはんを食べる ごはんのおともできました

ネギたっぷり 旨辛醤油麹 トマト醤油麹 しいたけ醤油麹 ねぎたっぷりラー油 ねぎたっぷりキムチ

販売元・宮城県遠田郡美里町字山町1番地 JA 新みやぎ みどりの地区本部

自宅までお届けします
 当社管内配達無料 河北仙販開発課 ☎227-7164
 月~土曜 10:00~18:00

各180g入 5種セット (化粧箱入) 税込 2,500円

地産産の青ネギ、小ネギに米、本醸造醤油、ガラメ等と青唐辛子で辛みを加えました。
 県内産の大玉トマト、米、本醸造醤油、白醤油、ガラメ等と胡椒で甘口に仕上げました。
 県内産のしいたけ、ピーマンを米、本醸造醤油、ガラメ、青唐辛子、柚子皮で仕上げました。
 地産産の青ネギ、小ネギと揚げニンニク等を米油のラー油に加え、食べるラー油。
 地産産の青ネギ、小ネギをキムチだれに漬けこみました。辛みと旨味でごはんが進みます。