

vol.34 2021年11月14日発行

Senpan!!

仙台の注目情報を毎月イトコドリ! 河北仙販 × S-style

あっ!という間に秋が深まって行く2021年ですが「新米の季節」は続きます!!
ということで『Senpan!!』11月号では、
県内の「おにぎり」「はらこ飯」のお店をご紹介します。
紅葉を楽しみながら、宮城の美味しいものを楽しんでいただければ幸いです。

なお、11月15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。

五十歳です! S-style 編集長の間借りコラム

ちょっとお時間よろしいですか?

今月のS-styleはランチ特集! よく行く場所の穴場ランチを総ざらい

毎日のお昼ごはん「今日はどこで何を食べようか」と迷ってしまう人も多いのではないのでしょうか。今月のS-styleはそんな皆さんにおすすめしたいランチ特集。オフィス街や利用頻度の高い駅、百貨店周辺など、仙台市内の「人が集まるエリア」に注目し、それぞれのエリアとキーワードにぴったりのお店をピックアップしました。秋のドライブと一緒に楽しみたい郊外ランチを含めて、全69軒を紹介しています。ご飯大盛り無料、キッズメニューの有無など役立つアイコン情報も掲載していますよ。充実のランチタイムがあると、一日を気分よく過ごせるような気がします。なんなら私は、起きた瞬間、いや前日から「明日は何を食べよう?」と考えてしまう派(笑)。全69軒と大ボリュームのランチ特集で、お気に入りのお店を見つけてくださいな。

【巻頭特集】
「エリア&キーワード別
毎日使えるランチ案内」
今日のお昼に悩んでしまうアナタのために。完全保存版69軒!
仙台駅西口・東口/藤崎〜仙台三越周辺/勾当台公園周辺/定禅寺通/土樋〜片平 大学キャンパス周辺/長町周辺/六丁の目周辺/秋保/泉ヶ岳

定期購読の申込みは
お近くの河北仙販まで

今年もおいしい「おもち」と「あんこ」、お届けします!

低温製法米の生きりもち 三重県伊勢市 伊勢製餡所 謹製 伊勢神宮外宮奉納品

低温製法米のモチ米 新発売! いなりもち 国産もち米100%

おいしいこしあん 北海道十勝産の小麦と砂糖のみ使用 300g×2袋 税込 800円

おいしいつぶあん 北海道十勝産の小麦と砂糖のみ使用 300g×2袋 税込 800円

低温製法米のモチ米 1.0kg 税込 600円

低温製法米のいなりもち 4個入×2袋 税込 600円

Senpan 宅配サービス 宅配料無料でご自宅までお届けします。 河北仙販開発課 ☎227-7164 受付時間 10:00〜18:00 日曜祝日はお休みです。

新米でおにぎり。いいね!

注文ごとに握るフワっと食感に心とらぐ
米は岩沼産ひとめぼれ、海苔は七ヶ浜産と厳選した宮城県産食材を使用。頬張るとふわふわとほどけ、やさしい食感に心まで解きほぐされるよう。まずは素材の美味がダイレクトに感じられる「塩むすび」(220円)をどうぞ!

シチゴウキッチン
仙台市若林区荒井東1-6-6 ☎022-794-7059
11:00〜14:00※売り切れ次第終了
日曜、祝日

熟成干物専門店の絶品むすび
美味い魚や魚卵を知り尽くした専門店が作る「うみおむすび」(120円〜)。具材の調理法はもちろんのこと、その味をより引き立てる握り方、歯切れのいい海苔にまで、一つのおむすびにはこだわりがぎゅっと詰まっている。

間宮商店
宮城県新浜町1-21-8 ☎0120-03-1738
9:00〜13:30(土・日曜、祝日は〜14:00)
水曜

鳴子産の「ゆきむすび」をご賞味あれ!
中山平温泉駅近くに店を構える、鳴子産「ゆきむすび」を使ったおにぎりの専門店。「塩むすび」(100円)に「季節の青菜巻」(160円)など、懐かしさに思わず顔がほころぶラインナップ。冷めても続くもっちり感も嬉しい。

むすびや
宮城県鳴子温泉字星沼77-84 ☎0229-29-9436
11:30〜13:30
水曜

旬の味! 本場・亘理のはらこ飯

わたり温泉
とり うみ
鳥の海

『鳥の海』の「はらこ飯」(お吸い物、小鉢、茶碗蒸し、お新香付・1,850円)は、荒浜の家庭で受け継がれる“おふくろの味”が楽しめる。使用する調味料は砂糖と醤油のみ。サケそのものの旨さを余すところなく堪能できる、昔ながらの味わいだ。

亘理郡亘理町荒浜字築港通り41-2
☎0223-35-2744
12月11日11:30〜15:00(L014:00)
無休※休館日あり

旬魚・鰯の店
はま わたり てん
あら浜 亘理店

代々の店主にのみ任せられる「あら浜」を代表するメニュー「はらこ飯」(あら汁、サラダ、小鉢、お新香付・1,980円)。はらこは上質な素材のみを使用。手間を惜しまぬ工程から生まれる、つやつやの輝きとトロリとした口あたりがたまらない!

亘理郡亘理町荒浜中野183-8
☎0223-35-2585
11:00〜14:00、17:00〜20:00(L019:45)
月曜、月2火曜

和風レストラン
でん えん
田園 亘理店

四季折々の海鮮料理を得意とする「田園」においても、店の看板ともいえるのが「はらこめし定食」(お吸い物、小鉢、お新香付・1,870円)だ。お米一粒一粒にまで旨みを染み渡らせる、創業当時から変わらない継ぎ足しの煮汁が味の決め手。

亘理郡亘理町逢隈上郡字上147
☎0223-34-8760
10:30〜15:00受付店可、17:00〜20:30(最終入店20:00、L020:15) 水曜、ほか木曜不定休

てい
どんぶり亭 まつもと

鮮魚店として創業した「まつもと」は、素材の目利き力と抜群の鮮度で評判の海鮮丼専門店。「はらこめし丼」(汁物、小鉢、デザート付・1,650円)は、店主夫婦の奥様が真心こめて作るやさしい味。30年以上にわたって愛され続ける一杯だ。

亘理郡亘理町新町36-7
☎0223-34-1815
11:00〜14:00
日曜

しょうてん
おしか商店

自宅で出来たてを楽しむなら「はらこめしセット」(4人前5,000円)がおすす。調味料に米、レシビも揃っているので、すぐに調理に取り掛かることができる。テイクアウトなら「折詰弁当はらこ飯」(並1,300円、大1,800円)をどうぞ。

亘理郡亘理町字田44-3
☎0223-34-2226
10:00〜15:00
不定休

農家レストラン
しゅんさいかん
旬菜館

一軒家で家庭的な雰囲気店内でいただける「はらこ飯定食」(1,500円)は、自家栽培した米を使用。旬野菜を使った小鉢付きで、海だけでなく大地の旬も堪能できる。セットにはコーヒーとデザート付き。ゆったりくつろぎの時間を楽しんで。

亘理郡亘理町逢隈十文字字佐波276
☎0223-34-6287
11:00〜13:30
不定休

※はらこ飯は季節限定メニューのため、なくなり次第終了。