

vol.35 2021年12月12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

今年も残り半月。何かと気ぜわしい時季かと存じます。12月号の特集はクリスマスオードブル&ラーメン新店の、本格的な冬へ向けにご参考になれば幸いです。本年もご愛読いただきましてありがとうございました。来年が皆様にとって良い年になることをSenpan編集部一同、心から願っています。

なお、12月13日(月)付の河北新報は休刊日のためお休みさせていただきます。

オードブルでクリスマスパーティ

呑兵衛が集まる宴会にぴったり

呑兵衛歓喜の酒のアテが揃う「ゴジウマル」の「ゴジウマルオードブル」(5,000円)は、出汁巻きたまごに焼き魚、串盛りと、見慣れた自宅が居酒屋に早変わりしちゃう料理がずらり! 大盛り上がりの宴が楽しめそう。

炭焼笑店 ゴジウマル

国仙台市青葉区一番町4-7-1 SS.仙台ビル別館1F ☎022-224-8501
 画17:00~翌1:00(LOフード24:00、ドリンク24:30)
 画日曜(祝日の場合は営業、翌日休み) 画https://50maru.com

今年は韓国グルメでパーティはいかが

韓国海苔巻きキンパ専門店のおすすめは、定番キンパ5種を5切れずつ詰め合わせた「キンパオードブル」(1,880円)。プルコギや豚キムチなどの定番韓国料理の巻物のほか、クリームチーズなどの変わり種も絶品だ。

カンナムキンパ 仙台エスバル店

国仙台市青葉区中央1-1-1 S-PAL仙台東館2F 青の葉デパート内 ☎022-296-1163
 画10:00~21:00 画S-PAL仙台に準ずる
 画http://www.kimuchikan.co.jp/direct/gangnam

好みの酒と合わせて召し上げれ

カジュアルかつ上品な雰囲気の人気ネオ居酒屋が提供するの、店のコース料理をそのままパッケージした「5,000円セット」(5,000円)。朝に仕入れる刺身をはじめ、6種のメニューが揃う。忘年会にもオススメだ。

酒と炭焼 おかげさん

国仙台市青葉区木町11-2 ☎022-341-7039
 画17:00~23:00(LOフード22:15、ドリンク22:30)
 画月・火曜

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、東北の発酵!

Kappo1月号の巻頭特集は、「東北の発酵」。寒くなってくると、発酵を生業とした醸造業、味噌・醤油、日本酒などの蔵元は、一年で一番忙しくなります。そう、寒仕込みです。低温でじっくりと発酵が進み、旨みを引き出す。秋に収穫されたばかりの新鮮な素材を使えるなど、その理由はさまざま。長期保存のためにも、発酵の手法が用いられてきました。東北の冬と発酵文化は切っても切り離せないものですが、いま、食品だけにとどまらず、発酵をテーマに町おこしが行われています。懐が深い発酵の文化に、編集部が飛び込んできました。発酵王国・秋田はもちろん、かつて醸造の町だった陸前高田市・今泉地区や、宮城・山形・福島でチャレンジを続ける、発酵食にまつわる飲食店・企業をご紹介します。

定期購読の申込みは
お近くの河北仙販まで

【巻頭特集】
「東北の発酵」
Part1
発酵とまちづくり
Part2
東北、発酵食品のいま



S-style 編集部ありちやの注目新店ピックアップ

つきよ めん めし いつも月夜に麺の飯

ことわざがモチーフの店名は「どんな時もラーメンで幸せな気持ちになれるように」という想いから命名。目移りするほど豊富なメニューが揃う中、イチオシは「豚骨醤油らめん」(790円)。好みの一杯を見つけて幸せ気分を味わって!



国登米市迫町佐沼中江5-1-5
 ☎0220-23-9753
 画11:00~14:00
 画水曜

じゃんめんまん 醬麺男

「北海道レストラン」を展開する蝦夷ホールディングスプロデュースの「醬麺男」は、海鮮系が絶品! 「熟成醤油のなまろ海老醬」(979円)は、大ぶりの赤エビと桜エビをトッピング。エビの油、ペースト、パウダーを使用したエビ尽くしの一杯だ。



国仙台市青葉区本町2-5-10 リ・カーサ1F
 ☎022-738-7072
 画11:30~22:00(LO21:30)
 画無休

S-style編集部イチのラーメンマニアが 2021年の新店を厳選!



せんだいタウン情報S-style編集部 ありちや

ラーメン好きが高じて「ラーメンソムリエ」の資格を取得した編集部随一のラーメンオタク。週末は「ラーメン遠征」に励んでおり、今まで実食したラーメン屋は100軒以上! 東日本放送「チャージ!」内の好評コーナー「イケ麺チャージ」に出演中。

今年も、
絶品ラーメンとの
出会いに感謝

あわれ あはれ

泉中央のビストロ・バル「STORIA」で昼のみ営業。評判の「醤油ラーメン」(800円)は、関西の濃口熟成醤油ダレを使ったスープが自慢。鶏鰹ダシを合わせることで見た目の濃さとは裏腹にまろやかな口あたりに仕上がっている。



国仙台市泉区泉中央2-19-10 日泉パーキングビル1F
 ☎非公開
 画月~金曜11:00~14:30(LO14:15)、土曜11:00~15:00(14:45) 画日曜、不定休あり

えち ごらーめん 越後拉麺はなび

新潟の長岡生姜醤油を提供。こちらの「ラーメン」(800円)は、スープを口にした瞬間に広がるショウガの風味が特長だ。もちもちのぢれ麺や、鹿児島県産黒豚を使ったチャーシューも相まって、満足度の高い一杯が堪能できる。



国仙台市青葉区一番町3-8-14 スズキアバンティビルB1F
 ☎022-796-3114
 画11:00~15:00、17:00~22:00※LO各10分前
 画火曜、12/31/1

みそ漢

宮城の郷土料理・はらこ飯にインスパイアされた「鮭油そば」(880円)は、鮭から抽出した「鮭油」を使用。味噌ダレベースのスープにバターを溶かせば、ここでしか味わえないまろやかな旨みが楽しめる。はらこ飯好きなら必食のラーメンだ。



国仙台市宮城野区燕沢東2-1-28
 ☎070-1160-9251
 画11:00~14:30、18:00~23:00(日曜、祝日~22:00)
 画水曜

今年もおいしい「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

低温製法米のもち米 新発売! いなりもち 国産もち米100%

低温製法米の生きりもち 1.8kg (約36個) 税込 1,080円

低温製法米の生きりもち 1.0kg (約20個) 税込 650円

おいしいこしあん 300g×2袋 税込 800円

おいしいつぶあん 300g×2袋 税込 800円

低温製法米のもち米 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

いなり揚げにおもちを挟んでデジするだけ。手軽なおやつに、そばやうどんに入れてもとてもおいしいですよ。

ご注文受付は12月27日(月)18時までになります。河北仙販開発課 仙台市宮城野区新田 3-20-12

宅配無料! 宅配料無料でご自宅までお届けします。

353-7885

受付時間 10:00 ~ 18:00 日曜祝日はお休みです。