

Senpan!!

仙台の注目情報を毎月イトコドリ!

河北仙販

S-style

Kappo



今年もはや半年が過ぎようとしています。
もうすぐ父の日です。子どもの頃、よく父の運転する車で
ドライブに連れて行ってもらいました。
今月の特集はドライブイン。幼かった頃の父との思い出と、
恥ずかしくて上手く伝えられない感謝を胸に…
今度は父を助手席に乗せ、ハンドル握りレッツゴー!

なお、6月13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。

New Open!! 注目の焼肉店



仙台牛を一人でも気軽に堪能できちゃう

仙台老舗精肉店が待望の焼肉店をオープン。良質な仙台牛の旨ささることながら、店の魅力は1人専用カウンター席と、1~4名用の仕切りが取り外せるテーブル席だ。1人専用焼肉完備の席で気兼ねなく焼肉を楽しもう!

焼肉のいとう 仙台駅前店

仙台市青葉区中央1-7-39 THE GATE 1F

☎022-797-8529

☎11:00~15:00, 17:00~23:00, 日曜・祝日11:00~23:00※LO各30分前 無休



“焼肉ファストフード”が宮城に上陸!

世界に約100店舗を構える「焼肉ライク」が仙台上陸! カウンター席は両隣に仕切りがあり、食事に没頭できる。人気の「匠カルビ&ハラミセット(200g)」は1,320円。最安セットは580円と手頃な価格設定も魅力的。

焼肉ライク 仙台浜瀬通店

仙台市青葉区一番町3-7-22

☎022-397-9575

☎10:00~23:00(L022:30) 無休



ドライエイジング超熟成牛が味わえる!

全席完全個室の、贅沢な時間が堪能できる焼肉店。「寅六コース」(6,600円)は、仙台牛のドライエイジング超熟成牛の赤身みぞれ焼きをはじめ10種のメニューが楽しめる。コース料理は2名〜、事前予約がおすすめ。

炭火焼肉 寅蔵

仙台市青葉区一番町4-2-12 仙台東映プラザビル2F

☎022-302-7156

☎17:00~23:00(L022:00) 無休

※新型コロナウイルスの感染拡大状況を踏まえ、営業時間の短縮、臨時休業になる場合がございます。



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、東北の世界遺産を紹介します!

Kappo 7月号は、「あらためて知りたい 東北の世界遺産」です。2021年に「北海道・北東北縄文遺跡群」が新しく世界遺産に登録されました。本来であれば、この朗報に大いに盛り上がっていたはずですが、移動の制限や感染拡大状況により、登録後に足を運べていない方も多いのではないのでしょうか。今回は、世界遺産に登録された理由や現代への影響など、東北が世界に誇る遺産を“学べる”内容です。縄文文化と芸術、白山山地と食文化、平泉と仏教、釜石と近代製鉄の関係と、それぞれにテーマを設けてご紹介しています。さらに、作家・クリエイターのいとうせいこうさんに、東北の縄文文化について語っていただきました。訪れるだけでも十分素晴らしい体験になりますが、知識を身に付けてから訪れれば、さらなる感動を得られるはずです。

定期購読の申込みは
お近くの河北仙販まで



【巻頭特集】

「東北の世界遺産」
第3回 東北絶景写真コンテスト
結果発表!

魅惑のドライブイン

ドライブインふるさと

岩出山産ササニシキや自家栽培の野菜など、新鮮な食材にこだわった定食やラーメンなどを提供。中でもイチオシは豚肉、白菜、モヤシ、ハムなど具だくさんの餡がかかった「五目あんかけ焼きそば」(900円)。小上がり席もあるため、子連れでもゆったり寛げる。



☎大崎市岩出山下野目字ニツ屋56-1
☎0229-72-0014
☎11:00~21:00
☎第2・4火曜(祝日の場合は営業)

ドライブインサザエ

全国のドライバーの胃袋を支える老舗ドライブインで、屈指の人気を誇るアジフライが堪能できる「アジフライ定食」(750円)。衣つたてと揚げたてにこだわるサクサクふわふわフライのおいしさは、店主の手間を惜しまぬ仕事が成せる技だ。



☎亶理郡亶理町吉田南壇上1-1
☎0223-34-4620
☎10:00~15:00(火・木・金曜~19:45)
☎土曜

ドライブイン七ツ森

50年にわたり愛される人気店のモットーは、盛り手の良さと手ごろな価格。店長のおすすめは「豚汁・半生焼肉」(880円)で、直径20cmほどある丼いっぱい敷き詰められた生焼肉はしっかりと柔らかい。クセになる濃いめの味付けに、もう箸が止まらない!



☎富谷市三ノ関東沖上32
☎022-358-3141
☎10:30~15:00
☎無休

ドライブインみしま

客の6~7割が注文するという看板メニュー「ダールラーメン」(830円)。白菜やキャベツ、エビなどたっぷりの具材に、スープの旨みと野菜の甘み、ラー油や豆板醤の辛みのバランスが絶妙な醤油餡が麺にしっかりと絡み、最後まであつあつの状態で楽しめる。



☎柴田郡川崎町大字小野字町裏32
☎0224-84-5822
☎11:00~L018:20
☎木曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

ドライブインいづみ

アットホームな雰囲気ながら、家庭では出せないプロの味が楽しめるという理由で、連日多くの客が訪れる。厨房で鍋を振るうお母さんの料理はどれもボリューム満点。「鉄板ホルモン定食」(1,080円)は、甘い自家製タレと鉄板で香ばしさを増したホルモンが絶品!



☎登米市南方町長者原137-3
☎0220-58-3715
☎11:00~21:15※現在はコロナのため短縮営業中
☎月曜(祝日の場合は営業)

ドライブイン南館

土・日曜、祝日の昼限定で営業するドライブインが今春登場。有名店監修のラーメンのほか、定食、海鮮丼、三陸産生牡蠣など豊富に揃う。牡蠣ペースト2種類を使用した「三陸牡蠣豚骨醤油」(990円)は、牡蠣と濃厚な豚骨スープを合わせた珍しい一杯。



☎山形市竜田3-9-25 北海道レストラン内
☎023-676-5700
☎11:30~15:00※北海道レストランは17:00~23:30
☎月~金曜(祝日を除く)※北海道レストランは無休

※新型コロナウイルスの感染拡大状況を踏まえ、営業時間の短縮、臨時休業になる場合がございます。

発酵食を台所に取り戻す! 京都・嵐山の発酵食専門店 **発酵食堂**

国産材料使用・添加物不使用

手作りキット&贈り物

カモシカの「生味噌玉」
旨味と甘みたっぷり! 「青大豆(信濃)」で濃縮に仕上げた「カモシカ」の生味噌玉を使用。お湯を注ぐだけで手軽に本格のお味噌汁が楽しめます。

カモシカの「ぬか床」
香り豊かな熟成ぬか。捨て漬け不要ですぐに漬けます。野菜別の漬け方やお手入れ方法を記載した冊子もついて安心!

カモシカの「醬(ひしお)キット」
混ぜるだけで発酵調味料が完成。醬(ひしお)は万能調味料。ご飯にのせたり、隠し味や漬物に使用したり、縦横無尽に大活躍!

カモシカの「生味噌玉」ギフトボックス
24g×8個入 箱入り 税込 3,400円

カモシカの「ぬか床」
ぬか床1kg ※容器は含まれません。 税込 1,800円

カモシカの「醬(ひしお)」キット
醬麹550g、醤油720ml、発酵マガジン1冊 税込 3,400円

◆ご注文を受けてからの取寄せになりますので、お届けまで2週間ほどお時間を頂戴いたします。◆

南高梅発祥の地 和歌山県みなべ町「紀州総合食品」

紀州南高梅「紀州蔵漬け」

南高梅の本場、紀州みなべの梅干し専門店 紀州南高梅の美味しい梅干しです。

「和歌山県産南高梅」使用
紀州蔵漬けはちみつ
250g(中玉9~12個程度) 税込 700円
塩分濃度 8%

孫自慢

いぎなりめんこい!



あんなきあきと
安崎晃人くん
(5ヵ月)



あべいおり
安部衣菜ちゃん(5歳)
縁くん(1ヵ月)



すずかねまこと
鈴木柊真くん(8歳)
かりん
香琳ちゃん(5歳)
とう
權くん(10ヵ月)



たかのしいな
高野椎菜ちゃん
(5ヵ月)



いわぶらあゆむ
岩淵歩くん
(1歳)



ねもとけん
根本賢くん
(3ヵ月)



いちかわりおん
市川凜音ちゃん
(2歳)



まちのゆまこと
町野佑希人くん
(4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
〒983-0038 仙台市宮城野区新田3-20-12
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】応募フォーム

応募フォームへのアクセスはこちらから



PRESENT プレゼント

キッコーマン飲料「デルモンテ 世界の果樹園から」5本セット

長年、果汁飲料の製造に携わってきたデルモンテが世界の果樹園からこだわりの果汁を集めて作ったプレミアムギフトです。ベリー&ベリーミックス、アルフォンソマンゴーミックス、パインアップル、ラ・フランスミックス、ブラッドオレンジミックス各1本、5本をセットにして8名に。



8名様



森永乳業 常温保存可能な
1.「絹とうふ」250g
2.「絹とうふしっとり」253g
いずれか12個セット

「絹とうふ」は豊かな大豆の香りと滑らかな食感。「絹とうふしっとり」は濃厚な大豆の風味としっかりとした噛み応えが特長です。どちらも無菌充てん包装で、保存料は不使用なのに日持ち長持ち。約7ヵ月の常温保存が可能です。※ご希望の番号を記入してご応募ください。

アイリスフーズ
「富士山の強炭酸水」レモン
500ml 24本セット

アイリスの自社工場で作る「富士山の強炭酸水」に爽やかなレモンフレーバーが登場。強炭酸の刺激と、レモンの香りとうまみははじけるすっきりとした味わいです。無糖でさっぱりしているから、お食事のときはもちろん、スポーツの後や寝起きの一杯としてもおすすめ。

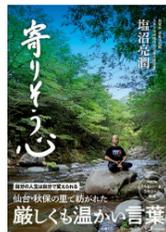
5名様



書籍「寄りそう心」
塩沼亮潤著

1300年の歴史のなかで2人しか成し遂げていない大峯千日回峰行を満行した塩沼亮潤大阿闍梨が、秋保の地から発信する「悩める者たち。へのメッセージ。Date fm「今朝の一言」から、人生をより良くするための「厳しくも温かい言葉」を厳選してお届けします。

3名様



竹鶏ファーム
「竹鶏たまごのしあわせ
おやこスープ」5個セット

豊かな環境に恵まれた宮城白石蔵王・竹鶏ファームのこだわり卵「竹鶏たまご」を使ったふんわりたまごスープです。竹鶏ファームの鶏肉をはじめ、ニンジンやホウレン草など具材もたっぷり。フリーズドライなので、お湯を注ぐだけですぐに食べられる手軽さも好評です。

【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
〒983-0038 仙台市宮城野区新田3-20-12
河北仙販開発課「プレゼント」係
応募締切 2022年6月30日(木)
※どなたでも応募できます

【応募方法】応募フォーム

応募フォームへのアクセスはこちらから



本プレゼントを通じて得る個人情報は、第三者に開示することはありません。お客様からご提供いただきました個人情報はプレゼント商品の発送、当社からのDM発送以外の目的で使用することはありません。



「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」

一隅を照らす。立派な生き方ではありません。自ら光を放って周囲を照らす。ささやかであっても周りの人たちに明るさを与える人生とは、なんと徳の高い生き方なのでしょう。かく言うわたくし、先日絵に描いたように一隅を照らして1日を過ごしました。徳を積んでるなあ、俺。何をしておったかと申しますとですね。

近所の立体駐車場7階の角の区画にライトをつけたまま半日以上駐車しておったのですよ、これが。あんまり文字通りで引いちゃうぐらい一隅を照らしていたんだね。

因果応報は世の習い。バッテリーが上がった。

いやいやバッテリーに罪はない。俺がバッテリーを「上げちゃった」のだ。バッテリーが自らの生命を無駄遣いしてヒットポイントゼロになったわけではないのだからして、「バッテリーが上がった」のではなく「バッテリーを上げてしまった」というのが意識高い系ならぬ徳の高い系の言いようだ。

嫌々ながら洗いの物をしてパソコンとステレオいじって午前2時の出来事。一回お帰りの仕度をして駐車場に向かったのに、またすぐご店に戻ってロードサービスに電話した。



ほぼ平謝りでロードサービスのお父さんを迎え、走り出したのは午前3時半か。放電し尽くしたバッテリー、明日キーが回るとは限らない。このまま自宅に戻ったら、止めたが最後もう一回ロードサービスのご厄介になることは必定だ。帰路を急ぐはずが、未明のドライブだ。なんぼかでも距離を稼いでダイナモシなくちゃね。

泉ヶ岳の麓を走り動物注意のダム周辺をのんびり走る。まだ走り足らんかな。大和町吉岡の南側、開発著しい七ツ森周辺を走る頃には白々と夜が明けてきた。

周辺の水田は田植えを終えただけ。水面に映る朝日はなんとと言っても美しい。朝日が昇る光景なんて何年ぶりだろう。早起きは三文の得を実感する。

待て。俺は早起きしてないぞ。寝ておらんのだ。う〜ん、徳の高い系としては「夕べの続きのわたくしにも朝日は神々しい」とでも取り繕っておけばいいのか? パチ当たりの気もするがええじゃろ。シラフだし。

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

アイリスオーヤマ パワフル送風 × 強力除湿 サーキュレーター衣類乾燥除湿機



サーキュレーターを搭載した、衣類乾燥除湿機です。衣類乾燥時間 70 分 (自然乾燥に比べ乾燥時間を 1/5 に短縮)、室内干し対策に最適です。部屋の除湿・換気にもお使いいただけます。

風を当てながら効果的に除湿するので、部屋干しの乾燥時間を短縮できます!

アイリスオーヤマ「サーキュレーター衣類乾燥除湿機」IJD-I50W

消費電力 590w 質量 7.8 kg 寸法 (幅 287 × 奥行 234 × 高さ 640mm)
定格除湿能力 5.0L/日 メーカー保証 1年

税込 20,000 円

Senpan 宅配サービス 河北仙販開発課 ☎353-7885 月~土曜 10時~18時 日・祝 休み

世界の料理を「カンタン」に。

NISHIKIYA KITCHEN PASTA SAUCE

化学調味料・着色料・香料 不使用

パスタの王道
ボロネーゼ

NISHIKIYA KITCHEN PASTA SAUCE BOLOGNESE SAUCE BASIC SERIES

牛・豚のひき肉に炒めた香味野菜と数種類のハーブを加えて煮込み、肉の旨みをたっぷり引き出したソースです。

ボロネーゼ

130g × 2袋セット 税込 700 円

カニの旨味あふれる
カニのトマトクリーム

NISHIKIYA KITCHEN PASTA SAUCE CRAB TOMATO CREAM SAUCE BASIC SERIES

カニの旨みと炒め野菜の甘みが溶けあったトマトソースに、生クリームでコクのある味わいに仕上げました。

カニのトマトクリーム

130g × 2袋セット 税込 700 円

4種のチーズ薫る
クアトロフォルマッジ

NISHIKIYA KITCHEN PASTA SAUCE QUATTRO FORMAGGI BASIC SERIES

ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、パルメザン、ゴーダの4種類のチーズの特長を生かし風味豊かに仕上げた濃厚なパスタソースです。

クアトロフォルマッジ

130g × 2袋セット 税込 700 円

Senpan 宅配サービス 河北仙販開発課 ☎353-7885 月~土曜 10時~18時 日・祝 休み