

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!

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

ドライブインセツ森

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ほどある井いっばいに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 カモシカ** 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(信越)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「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」

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「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」

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、隠し味や漬け床に使ったり、縦横無尽に大活躍!

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

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 紀州南高梅のおいしい梅干しです。

「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) 塩分濃度8% 税込 700円