

vol.43 2022年8月14日発行

仙台の注目情報を毎月イトコドリ! 河北仙販

Senpan!! s-style

センパン × Kappo

暦の上では立秋ですが、まだまだ暑さが厳しいですね。暑さに弱い私にとっては灼熱地獄でしかありません…。さて、夏といえば皆さんは何を連想しますか？私はキンキンに冷えた生ビールと枝豆です…(笑)今月の特集は「かき氷」。

太陽に真っすぐに顔を向けて咲くひまわりのように、明るく元気に夏を過ごすための休憩にいかが？

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は20周年記念号! 総力取材の東北の名店

コロナ禍による規制が少しずつ緩和され、観光地や飲食店にも、徐々に人が戻りつつありますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

2002年創刊のKappoは、8月28日で20歳の誕生日を迎えます。8月5日発売の9月号は、創刊20周年記念号第一弾。特集は、いま、東北で注目のイタリアンやフレンチ、割烹料理店などを編集部が総力を上げて取材した「東北の名店」です。西に日本海、東に太平洋。中央には奥羽山脈が貫く、東北。変化に富んだ地形から、さまざまな食材が生まれています。地に根ざした力強い食材を、創意工夫を持って料理へと昇華する料理人たちが生み出す、その場所ならではの、その店ならではの味わうことができないひと皿を旅の目的にしてください。

定期購読の申込みは
お近くの河北仙販まで

【巻頭特集】「東北の名店」

【読者プレゼントスペシャル】20周年記念として、宿泊券のプレゼントも!



王道も進化系も! かき氷特集 2022

ほぼ果汁のかき氷専門店 ますき間

7月16日、定禅寺通にかき氷専門店がオープン。一切水を使わない「ほぼ果汁」の氷を削るジューシーな味わいで、早くも注目店の仲間入りを果たしている。宮城県産イチゴを使ったメニューは、練乳アイス付きで1,200円。期間限定営業なので、どうぞお見逃しなく!

仙台市青葉区一番町4-10-11 ☎なし
10:00~15:00(L014:20)、日曜~17:30(L017:00)
休無休 @sukima_2022
※営業は9月中旬頃まで

まのや 眞野屋

今年野菜のかき氷はいかが? イチオシは「眞野屋」の「小松菜チョコバナナ」(825円)。野菜と果物の絶妙な掛け合いで、クセになるおいしさ! 薬膳カレーやオリジナルペーカリーなど、夏疲れを癒したい方にピッタリな、身体にやさしいメニューも豊富。

仙台市青葉区昭和町1-37ジェーエービル1F
☎022-342-1755 10:00~21:00
休無休 @https://www.manoya.co.jp
※かき氷提供は9月下旬頃まで

メゾン シーラカンス maison coelacanthe par kazunori ikeda

新しいスタイルのかき氷を求めているあなたにおすすめしたいのが、仙台屈指の人気パティシエ・池田一紀氏が手掛けた「かき氷 マンゴー〜ショートケーキ仕立て〜」(2,200円)。完熟アルフォンソマンゴーを使用したゴージャスな一皿。贅沢に、甘く涼しいひと時を楽しんで。

仙台市青葉区一番町2-2-3 1F ☎022-748-4061
11:00~20:00、土・日曜、祝日10:00~19:00
休元日 @maison_coelacanthe
※かき氷提供は夏季限定

ししおちどう 鹿落堂

蕎麦や甘味、工芸品など、伝統とこだわり漂う食と雑貨が揃う「鹿落堂」。「宇治金時みるく」(1,200円)の氷は、山形県の天然純水を使ったサクサク食感が特長。宇治抹茶の蜜や練乳、餡子とひと掬いにして口へと運べば、やわらかい甘さに心まで満たされる。

仙台市太白区向山1-1-1 ☎022-395-8074
11:00~17:00※かき氷のみの販売は15:00~
休金曜 @https://www.shishiochido.com
※かき氷提供は9月末頃まで

あかつかせいひょう 赤塚製氷 グリーンmart桂店内

泉区桂の「グリーンマート」に、山形県天童市の老舗氷店「赤塚製氷」が期間限定出張営業中! 厳選イチゴを使用した「完熟いちごみるく」(770円)をはじめ、種類豊富なフレーバーも魅力。心地よく消えていく驚くほどのくちどけは、氷専門店ならではの。

仙台市泉区桂1-12-1 ☎022-371-3611
10:00~19:30、カフェ11:00~17:00※土・日曜、祝日は10:00~ 休元日 @https://greenmart.kamefood.jp
※かき氷提供は9月下旬頃まで

ノワイエ

毎年夏が来ると、かき氷目当てのファンが行列を作る富谷の人気菓子店。イチオシは「ピーチ&チャイ」(1,200円)。6種の茶葉とスパイスを煮だしたチャイシロップ、そして白桃にフランボワーズをほんのり混ぜたピーチシロップと、2つの味が一度に楽しめる。

富谷市富ヶ丘1-6-26 ☎022-703-4098
10:00~18:00※かき氷販売は~17:00
休不定休 @https://patisserie-noyer.jimdofree.com
※かき氷提供は9月上旬頃まで

※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。

山形の霊峰月山の恵みを受け素材のチカラを引き出す麺造り

山形県 山形県西川町 有限会社玉谷製麺所 山形の味 月山そば

山形 冷たい肉そば 月山細切りざるそばセット 月山のどごし麺セット 月山板そばセット

山形名物「冷たい肉そば」が、1袋から手軽に楽しめる「麺と専用つゆ」のセットです。

「七割そば」「蕎麦つおろ」細切りのお蕎麦と麺つゆを詰合せたセットです。

細めのおそば「蕎麦つおろ」と、「月山冬づくりそうめん」のセットです。

『特製・木箱(板)付』のセット。木箱を器にして、「板そば」をお楽しみいただけます。「月山漬」もセット。

山形名物・冷たい肉そば 肉そば専用麺×5袋(10食分) 肉そばつゆ×10食分 ※肉は入っていません 税込 1,700円

月山細切りざるそばセット 蕎麦つおろ(細切)×6袋(12食分) 月山七割そば×6袋(12食分) 月山つゆ×10食分 税込 3,300円

月山のどごし麺セット 蕎麦つおろ(細切)×3袋(6食分) 月山冬づくりそうめん×4袋(8食分) 税込 1,100円

月山板そばセット 月山板そば(田舎そば)×3袋(6食分) 月山つゆ×6食分・月山漬(150g)×1袋 木箱(月山山形使用)×1枚 税込 2,700円

長期間「常温保存」可能なお豆腐 ◆常温で製造日から約200日保存可能◆

絹とうふ・絹とうふ しっかり

冷奴に! お料理に! 便利で美味しい!

森永 絹とうふ 250g×12個入 税込1,850円

森永 絹とうふ しっかり 253g×12個入 税込1,850円 保存料不使用