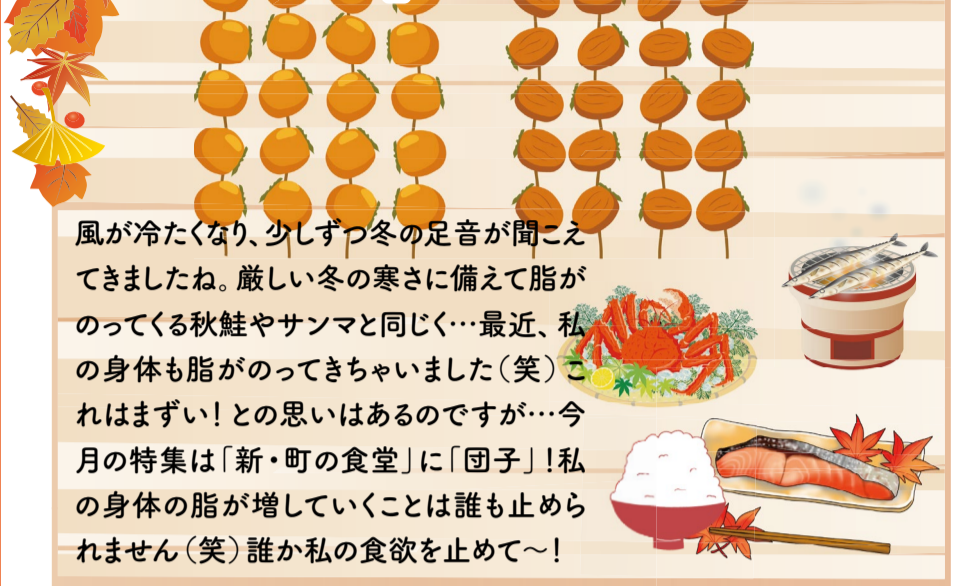


Senpan!! S-style

仙台の注目情報を毎月イトコドリ! 河北仙販



風が冷たくなり、少しずつ冬の足音が聞こえてきましたね。厳しい冬の寒さに備えて脂がのってくる秋鮭やサンマと同じく…最近、私の身体も脂がのってきちゃいました(笑)これはまずい!との思いはあるのですが…今月の特集は「新・町の食堂」に「団子」!私の身体の脂が増していくことは誰も止められません(笑)誰か私の食欲を止めて~!

11月14日(月)付朝刊は新聞休刊日のためお休みさせていただきます。

いざ! 仙台の新顔食堂へ



晩酌セットで中華料理を気軽に楽しむ

本格的な中華料理が自慢の店。イチオシはサクッと楽しめる「晩酌セット」(1,580~1,680円)。ビールなどの飲み物2杯と料理長自慢の料理が2品セットに。ボリューム満点の日替わりランチ(770円)も味わいたい。

台湾料理 萬宝飯店
まんぼうほんでん

仙台市青葉区大町2-3-10
☎022-264-7728
営業11:00~15:00、17:00~22:00 休第1・3月曜



中華居酒屋で昼も夜もさくっと飲み

ゆるっと昼飲みもOKな中華居酒屋「藤玉」。煮干しと鰹だしの「昔ながらの中華そば」(780円)、ほうれん草と豚肉を絡めた「ポパイ飯」(800円)はランチにぴったり。夜は種類豊富な手作り餃子でチョイ飲みがおすすめだ。

中華居酒屋 藤玉
ふじたま

仙台市宮城野区大槻15-16
☎022-355-2447
営業11:30~14:00、17:00~21:00(L020:30) 休不定休 回3台



本場の味! 広島尾道ラーメンを食らう

仙台では数少ない「広島尾道ラーメン」の店。定番の「尾道ラーメン」(850円)には、鶏ガラと小魚だしの醤油スープに背油が浮かぶ。大きな塩おにぎりと黒豚シューマイがセットになった平日ランチ(1,000円)も見逃せない。

広島尾道ラーメン OKIGAL
おきがる

仙台市青葉区宮町5-6-15
☎なし
営業8:00~14:30 休不定休

※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。

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は魅力たっぷり! 仙台★横丁ワンダーランド特集

仙台って実は、横丁が充実している町だって知ってましたか? 小さなお店が軒を連ね、どこかノスタルジックな雰囲気横丁。懐かしさもあり、今時の「映え」要素もあり、密かに(?)注目が集まっています。今回は、仙台市内の5つの横丁から、比較的入りやすいお店や歴史ある老舗をピックアップしてご紹介。初心者必見の「横丁虎の巻」や、お店の個性が感じられる「横丁セット」も必見ですよ。そして、またまたオリジナルグッズを作っちゃいました! ということで、仙台在住のイラストレーター・佐藤ジュンコさんにイラストを描き下ろしていただいた「仙台の横丁手ぬぐい」、とっても素敵に仕上がりました。気になる方はマチモールで検索を!

定期購読の申込みは
お近くの河北仙販まで

【巻頭特集】

「ランチ・買い物・はしご酒 仙台★横丁ワンダーランド」

横丁虎の巻/春参横丁/行くぞ!ヨコチョー!春参横丁はしご酒ルポ/文化横丁/仙台横丁会「横丁イネ!座談会」/仙台銀座/東一市場/仙台浅草/ようこそ横丁へ! S-style横丁セット/etc.



和スイーツの定番! 絶品団子

はながさ ほんぼ あさいちてん 花笠だんご本舗 朝市店

手作りの団子とおこわが人気の店。ひっきりなしに客が訪れ、昼過ぎには完売することもある。団子は1本150円。うるち米を使い、むっちりとした食感と米の甘さが活きている。塩味の効いたシンプルな仕立てのずんだなど、どれも無添加の優しい味わい。



仙台市青葉区中央4-3-27
☎022-261-7803
営業9:30~売切次第終了(売切目安14:30頃)
休水・日曜、祝日

甘味処 すずや

おしゃれモナカや手作り白玉が楽しめる甘味処。「映える」メニューも数多く揃う。おすすめはユニークな「みたらしゴルゴン」(770円)。みたらしの甘じょっぱい餡と、ゴルゴンソーラーチーズ入りバニラアイスの組み合わせが、なんともクセになる。



仙台市青葉区一番町2-3-37
☎022-748-5877
営業12:00~18:30(L018:00)
休不定休

餅処 ふかせ 深瀬

3代続く餅屋の人気の「栗団子」(2個・400円)。鳴子土産として長年愛されてきた。黄金色に輝く餡に栗団子がたゆたう。柔らかな餅の中には、大ぶりの栗がひとつゴロリと入って食べ応え十分。できたてのおいしさは格別だ。現在は持ち帰りのみの営業。



仙台市鳴子温泉湯元24-2
☎0229-83-2146
営業8:00~18:00※売切次第終了
休不定休

ちやや ほんてん おさんこ茶屋 本店

鹽竈神社近く、江戸時代から続く老舗和菓子店。ファンが多い「五色だんご」は、「あん・ごま・くるみ・醤油・づんだ」の5種類が味わえる。団子には、電で炊いたうるち米を使用。団子も餡も毎朝丁寧に作られている。彩りも美しく、お土産にもぴったり。



仙台市本町11-12
☎022-362-0946
営業9:00~17:00
休不定休

はぎのや 萩乃屋

榴岡公園近くにある人気の餅処。ふっくらとした餅がふたつ串に刺さった「でんがく餅」(1本・130円)が人気だ。やわらかくてコシもあり、伸びの良い餅にファンが多い。味は、「しょうゆ・あん・ごま」の3種類。注文後にたっぷり餡をかけてくれる。



仙台市若林区連坊2-6-1
☎022-256-6730
営業9:30~団子なくなり次第終了
休日曜※季節により変更あり

だんご・おはぎ よしつね

俵型のかわいい団子が特徴。ササニシキを一度蒸かし、さらに水につけて二度蒸かし。昔ながらの製法と無添加の材料で丁寧に作っている。人気は「ずんだあん」。甘さを抑えた餡が、コシのある団子に良く合う。ついもう一本と手が伸びること間違いなし。



仙台市太白区西多賀3-5-23
☎022-243-0161
営業9:00~団子なくなり次第終了
休月・火曜

※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。

「アイスクリーム」 「国内産水稲もち米」を併用して作った、しっかりと結びのあるもちです。 今年もおいしいおもち、あんこ、お届けします。 伊勢神宮外宮奉納品 三重県伊勢市「伊勢製菓所」 北海道産100%の大豆と砂糖のみを使用し、伝統の製法にて味と風味にこだわった逸品です。 低温製法米の「生きりもち」1kg 20個入 税込 650円 低温製法米の「生きりもち」1.8kg 36個入 税込 1,080円 油あげに切りもちを入れてレンジでチンするだけの簡単調理。 税込 650円 美味しい「こしあん」 300g×2袋 税込 800円 美味しい「つぶあん」 300g×2袋 税込 800円

国分東北 tabete だし麺 北海道・甘海老だし味噌 秋田・比内地鶏だし醤油 宮城・わたり蟹だし塩 味噌・塩・醤油3種セット 乾麺3種セット 税込 500円 神奈川・湯河原 飯田商店 麺のマルニ 監修の麺 人気商品につき売切れの際はご容赦ください。 店舗 監修 神奈川・湯河原 飯田商店 湯河原町の「らぁ麺屋 飯田商店」 化学調味料不使用の鶏清湯醤油スープです。 醤油らぁ麺 2食 税込 900円 山形・鶴岡 琴平荘 麺のマルニ 人気店。中太ちぢれ麺と 淡麗スープが絶品です。 醤油2食・みそ2食 税込 1,000円