

vol.47 2022年12月11日発行

仙台の注目情報を毎月イトコドリ 河北仙販

# Senpan!!

センパン

S-style

Kappo

Merry Christmas

残り半月ほどで今年も終わりですね。皆さまにとって2022年はどのような年でしたか？今年の締めくりである12月号の特集はクリスマスのご馳走が勢揃い♪ということで…ご家族、ご友人と一緒にレッツ！エンジョイ！クリスマス！来年2023年が、皆さまにとって素晴らしい年になることを、編集部一同心から願っております。それではよいお年を〜！

12月12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。

## とっておきの店で一年間のご褒美を

**セツ森の四季を感じるレストラン**

セツ森の豊かな自然に抱かれたガーデンレストラン。コースで提供されるのは、地産の食材を中心に、自家栽培の野菜やハーブを盛り込んだ華やかな料理の数々。雪化粧の庭を眺めながら特別なひと時を楽しんで。

**Garden Restaurant North Pole**  
ノースポール

宮城県仙台市青葉区北目町210-20 ☎022-358-9240 園ランチ11:30、12:15、13:00、14:00スタート、ディナー18:00、19:00、20:00スタート 園月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)※ディナーは土曜のみ営業 ※昼は予約優先、夜は完全予約制 ※夜は3日前までに、電話にて要予約

**和魂洋才の美しき懐石ランチ**

海外からのゲストにも人気の、和洋を織り交ぜた創作懐石の店。四季折々の味わいをちょっとずつ楽しめる5品の「ランチコースA」が人気だ。ある日のメイン「仙台牛のスコッチエッグ」には上品なトリュフソースを添えて。

**今人懐石yas**  
いまじんかいせきyas

仙台市青葉区春日町7-1 MFPRコート瑞穂通ビルB1F ☎022-265-3155 園11:30~14:00、18:00~23:00 園完全予約制 ※前日までに、ホームページまたは電話にて要予約

**旬を味わうアットホームなイタリアン**

四季折々の食材を使ったおまかせランチが評判の店。こだわりの手打ちパスタは、3種類のメニューから選べるのがうれしい。夜は、ソムリエ資格を持つオーナー夫妻が選ぶワインと共にアラカルトを楽しむのもまた一興だ。

**Osteria da SASA**  
オステリアダササ

仙台市青葉区北目町5-9 アトレ北目町2F ☎022-398-4749 園11:30~15:00、18:00~22:00 ※L.O各1時間前 園月曜(祝日の場合は営業、翌日休み) ※予約がおすすめ ※ディナーコースは前日までに、電話もしくはホームページにて予約可

※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。

## テイクアウトグルメでおうちX'mas!

**ファン・ドウ・ドイ**

全国からお取り寄せが相次ぐ多賀城市の老舗洋菓子店。「矢本イグナルファーム」の摘みだてイチゴを主役にした「苺のショートケーキ」(4,300円)はいかが？ジューシーなイチゴ、ふわりとほろけるスポンジケーキ、濃厚な生クリームの三重奏を堪能しよう。

園多賀城市下馬1-1-7 ☎0120-86-3622 園8:30~17:00 園月曜 ※予約受付 ~12/18(店頭、電話にて) ※引渡し期間 12/22~25(店頭にて)

**ガトーめぐろ二日町店**

本格的なフランス菓子を提供する老舗洋菓子店。フランスの伝統的なクリスマスケーキは、口どけのよいクレーム・オ・ブールのロールケーキを切り株の形に。「ビュッシュ・ド・ノエル(チョコ)」は、長さ18cmの3,900円と長さ27cmの4,800円を用意している。

園仙台市青葉区二日町18-15 ☎022-261-3592 園11:00~19:00 園不定休 ※予約受付 ~12/18(店頭、電話にて) ※引渡し期間 12/23~25(店頭にて)

**Pâtisserie Supreme**

“明るくて幸せな気持ちになれる”ことを目指すパティスリー。なめらかな生クリームと濃厚で豊かな風味のチョコレート、2つの味を一度に楽しみたいなら「ハーフ&ハーフ」(4,800円)をどうぞ。厳選された素材と職人の技を堪能できる一台だ。

園仙台市青葉区北高森2-6 ☎022-347-3307 園10:00~18:30 園火・水曜 ※予約受付 ~12/18(店頭、電話にて) ※引渡し期間 12/24~25(店頭にて)

**農家イタリアン 米屋十米衛**

ちょっとリッチなおうちクリスマスを楽しみたい方におすすめ。キャビアやオマールエビなど高級食材がふんだんに盛り込まれ、ホームパーティーを一層盛り上げてくれるはず。写真は2人前(10,800円)の一例。予算と要望に合わせて作ってもらえるのがうれしい。

園仙台市若林区清水小路1-6 ☎022-281-8455 園11:00~14:30(L.O14:00)、17:15~22:30(L.O 21:30) 園月曜(祝日の場合は営業、翌日休み) ※予約受付 ~12/15(店頭、電話にて) ※引渡し期間 12/23~25(店頭にて)

**お惣菜デリカ梅田**

家族でおうちクリスマスを楽しむなら、絶品オードブルで贅沢してみれば？『四季の料理 梅田』の料理人が手がける本格的なメニューが揃い、みんな笑顔になること間違いなし！オードブルに自家製ピザまで付いて13,500円もうれしい。ぜひ堪能あれ。

園仙台市青葉区通町1-4-27-2 ☎070-2435-2674 園11:00~19:00 園無休 ※予約受付 ~12/18(店頭、電話にて) ※引渡し期間 12/23~25(店頭にて)

**街の惣菜や mon**

テイクアウト専門店のおいしい和食でクリスマスも乙なもの。旬の食材を使った彩り豊かな惣菜は、素材の味を細やかな仕事で仕立てている。毎日8品ほどが並び、割烹さながらの上品な味わいが評判だ。昼夜共に日替わりのメニューは、LINEで配信中。

園仙台市青葉区一番町11-11-34 三浦輪業ビル1F ☎022-302-5507 園11:30~14:00、17:00~19:30、水曜11:30~14:00 ※昼・夜共に売切次第終了 園土・日曜、祝日 ※2日前までに要予約(掲載メニューを希望の場合)

※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。

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？

2023年1冊目。Kappo 1月号はすし特集！

冬季オリンピックにはじまり、サッカーのワールドカップで終わる2022年。東北にゆかりのある選手たちが、スポーツ界で大いに活躍した印象があります。皆さまの1年はどうでしたか？さて、12月5日発売の1月号の巻頭特集は「鮭は人なり」です。宮城には、新しいすし店、若い職人、新しい挑戦を始めたすし店が増えています。鮮度がいいのはもちろんのこと、店の個性を個性たらしめる酢飯の具合や種への仕事は、十人十色。深化を続ける宮城のすし職人を取材しました。一年のねぎらいの場に、自分へのご褒美に。はたまた、お祝いの席で。“いいすし屋”で贅沢な時間を過ごしてください。

「新・宮城風土記」は、南門の復元で盛り上がる多賀城市をピックアップ。人気連載「食材歴史紀行」は、お正月にちなんで“小豆”がテーマです。毎年恒例、読書のプロが選ぶ「今年の3冊」も紹介しています。今年の締めくりには、または読書初めのおともに、ご覧ください！

定期購読の申込みはお近くの河北仙販まで

【巻頭特集】  
「鮭は人なり」

新潟 十日町 王垣製麺所

【美味しいそば乾麺大賞】3年連続受賞!

自社製粉の挽きたてのそば粉を使用し、つなぎに布のりを使用したコシと滑らかな舌触りが特徴のそばです。

つまり「妻有そば」 細麺・茹で時間約5分(化粧箱入り) 税込 2,200円

そば 200g × 5束  
めんつゆ 70g × 5袋

Senpan 宅配サービス

自宅まで宅配無料!

☎353-7885

受付時間 10:00 ~ 18:00  
日曜祝日はお休みです。  
河北仙販開発課

福島・奥会津 奈良屋

田舎風乱切り蕎麦

「裁ちそば」「挽きたてニハ」「奥会津山芋蕎麦」

自社製粉粗挽きそば粉を使用し、幅の太い麺と細い麺の3種類の太さの麺が混じっている田舎風乱切りそばです。

木目乱切り・茹で時間8分  
裁ちそば 200g × 2袋  
2束プラ袋入り 税込 600円

自社製粉粗挽きそば粉を8割使用したニハそば。幅の太い麺と細い麺の3種類の麺が混じっている田舎風乱切りそばです。

細目乱切り・茹で時間4分  
挽きたてニハ 200g × 2袋  
2束プラ袋入り 税込 700円

風味豊かな南会津産そばを自社製粉により粗挽きそば粉に製粉し、つなぎに山芋を加え田舎風のいい田舎風乱切りそばです。

細目乱切り・茹で時間4分  
奥会津山芋蕎麦 200g × 2袋  
2束プラ袋入り 税込 750円

秋田・稲庭 稲庭吟祥堂本舗

手廻り職人 稲庭うどん 手廻りそば

手廻り手延べ製法で職人が手作りで作り上げた稲庭うどんです!

うどん 320g・そば 70g 4袋  
税込 1,100円