

Senpan!!

仙台の注目情報を毎月イトコドリ! 河北仙販

S-style
Kappo

節分が過ぎ、バレンタインデーがやって来ます。最近では友達同士で贈り合う「友チョコ」の需要が多いそうです。私はなぜか？娘たちから毎年チョコではなくお酒を貰います。父親の好みをよく分かっていらっしやる。チョコレートを貰うより高くつくだろうに…ありがたや〜(笑)

なお、2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。

廻らない寿司屋で、職人の技を堪能!



親方渾身の進化した逸品に舌鼓

「寿司」からスタイルを一新して、2022年9月に「仙臺中江 みうら」として新生。特におすすめは予算に合わせて選べる魅力的なコースの数々。旬魚と親方の技を安心して心ゆくまで堪能できる。

仙臺中江 みうら

仙台市青葉区中江1-10-10 ファーストレイト1F
☎022-263-9941 図18:00~23:00(21:00コースLO)
図水曜(水曜が祝前日の場合は営業) 図15,000円



熟成の握りとお酒で至福の時間を

日々研鑽を重ねて生み出した熟成ネタの握りで、唯一無二の旨みや風味が愉しめる。コースでは熟成握りのネタごとに、相性のいいお酒を提供してくれる親方おまかせペアリングコースが好評。

与五郎寿司

仙台市青葉区国分町2-15-20 よごろうビル1F
☎022-215-4224 図17:00~23:00(22:00LO)
図日曜、祝日 図12,000円



気仙沼で味わう、至高の江戸前寿司

国内有数の水揚げを誇る気仙沼の最良なネタを、あえて生ではなく江戸前ずしで提供するのこだわり。なかでも魚の甘みや旨みを引き出す、赤酢を効かせたシャリは江戸前ずしの神髄を感じられる。

鯨おがた

仙台市青葉区三好町3-1-23
☎0226-23-0587 図11:00~14:00(13:30LO)、17:00~22:00(21:30LO)
図水曜 図昼3,000円、夜8,000円



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?

三陸沿岸を旅して、素敵な場所を探してきました。

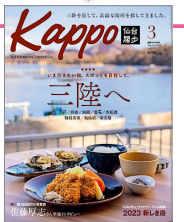
2月に入ってしまいましたが、本年もどうぞよろしくお願いいたします。

3月号の巻頭特集は「三陸へ」。2021年12月、三陸自動車道が全線開通し、仙台港北ICから八戸JCTまでの全長359kmが1本でつながり、東北は本当に近くなりました。震災から12年、三陸には復興を遂げた宿や新しく生まれた味、街に賑わいを創出する取り組みなどが続々と誕生しています。編集部が実際に三陸を旅して、いま行くべき宿やスポットを探してきました。春のおでかけの参考になさってください。

第168回芥川賞を受賞した佐藤厚志さんは、Kappo編集部とはさまざまなかたちでつながりがある方です。受賞前後に伺った喜びの声や、佐藤さんの人となり迫るインタビューを掲載しています。

また、SCOPE SPECIALでは、仙台市内のレストランや多賀城市のジャズスポット、栗原市のワイナリーなど、宮城のニューオープンを集めました。Kappoが初取材のレストランもありますので、ご期待ください。

定期購読の申込みはお近くの河北仙販まで



【巻頭特集】

「三陸へ」

祝! 第168回芥川賞受賞 佐藤厚志さんインタビュー

HOTなカレーで寒さを乗り切ろう!

ヤマ

仙台のカレー好きから「キーマカレーのレジェンド」との呼び声高い「yaman」。中でも不動の人気を誇るのが「ミックスキーマカレー」だ。コショウが効いた黒と、唐辛子をたっぷり入れた赤のあいがけ。スパイシーな旨みと辛みのバランスが絶妙だ。



仙台市青葉区一番町4-5-19 東一市場内
☎022-224-7724
図11:30~18:30※カレーなくなり次第終了 図不定休

喫茶と食事

身体想いのメニューが揃う「みどり」のキーマカレーは、鶏ダンをベースに香味野菜をたっぷり使用した菜膳カレー。辛さは控えめながらも、食べ進めるうちにお腹からポカポカ温まる。やさしい味のひと皿で、冷えた身体に元気を取り戻そう!



仙台市青葉区黒松3-10-12
☎022-702-6132 図11:30~17:30(土曜~18:00)
図日曜、祝日、ほか不定休あり
※「スパイスキーマカレー」は月~木曜11:30~15:00限定

薬菜山の麓のペンション&レストラン

薬菜山を目の前に眺める地産地消レストラン「KAMIFUJI」。「やくらいスープカレー」は、色鮮やかな加美町産の野菜をふんだんに使ったスパイシーなひと皿。薬菜名物のラム肉の旨み広がる「ラム肉の特製カレー」も絶品! 絶景とともに爽やかな辛さを楽しもう。



図加美郡加美町字味ヶ袋薬菜原1-146
☎0229-25-8332
図11:30~15:00※LO30分前、ディナーは予約のみ営業 図火曜、第2・4水曜※12月中旬~3月中旬は月~金曜

ファイブスターカフェ

中国やインド、マレーシアなど、アジア文化が融合したシンガポール料理専門店の「マレー風スパイスキーマカレー」は、ココナッツミルクをベースに、エビの発酵調味料・カビを隠し味にしたエスニックな香り溢れるひと皿。異国の美味をぜひお試しあれ。



仙台市青葉区中央1-7-39 THE GATE2F 201
☎022-738-7904
図11:30~15:00(LO14:30)、17:00~22:00(LO21:30)
図火曜 @fivestarcafe_sendai

大衆スパイスカレー食堂

一番人気の「牛すじ肉のカレー」は、時間をかけて煮込んだ牛すじがたっぷり。牛すじから溶け出した肉の旨みと野菜や果物の甘み、19種類ものスパイスから引き出された深みが絡み合い、もうスプーンが止まらない! 特盛まで同料金なのうれしい。



仙台市青葉区花京院2-2-71 1F
☎090-5842-2313
図11:00~14:30、18:00~21:00、祝日11:00~14:30
図不定休(SNSで要確認) @sumokuricurry

スパイスエイト

週替わりのカレーを3種のあいがけで提供。3種を混ぜて味変を楽しむほか、パクチーや麻辣卵などの追加トッピングで自分好みにアレンジしながら味わうのもおすすめ。高級インディカ米・バスマティライスはパリリとして香りも良く、女性でも軽く食べられる。



仙台市太白区八木山香澄町5-14
☎なし 図11:30~15:00、17:30~20:00
※カレーなくなり次第終了 図不定休(SNSで要確認) @spice_eight

※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。

NISHIKIYA KITCHEN
化学調味料・着色料・香料不使用

キーマはインド発祥のひき肉を使ったカレー

キーマカレーフェア

限定 50 セット

樹上で完熟した蔵王梨の甘味を活かした「蔵王梨のキーマカレー」ぶどう山椒の香りとしびれる辛さの「ぶどう山椒キーマカレー」南高梅の風味引き立つ和風の「梅しそキーマカレー」高知県産ゆずの香り際立つ「ゆずキーマカレー」国産鶏ひき肉たっぷり「鶏キーマカレー」の5種をセットにしました。

蔵王梨のキーマカレー
ぶどう山椒キーマカレー
梅しそキーマカレー
ゆずキーマカレー
鶏キーマカレー

「キーマカレー 5 種セット」 税込 2,100 円

鍵のマル三

銘店監修ラーメン

山形・鶴岡 琴平荘
神奈川・湯河原 飯田商店

10月~5月の期間限定営業の人気店。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

「ラーメンの聖地」と呼ばれる神奈川県湯河原町の「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2食 2食

税込 1,000 円 / 税込 900 円

Senpan 宅配サービス 河北仙販開発課
ご自宅まで宅配無料! 10:00 ~ 18:00 日祝休 ☎353-7885