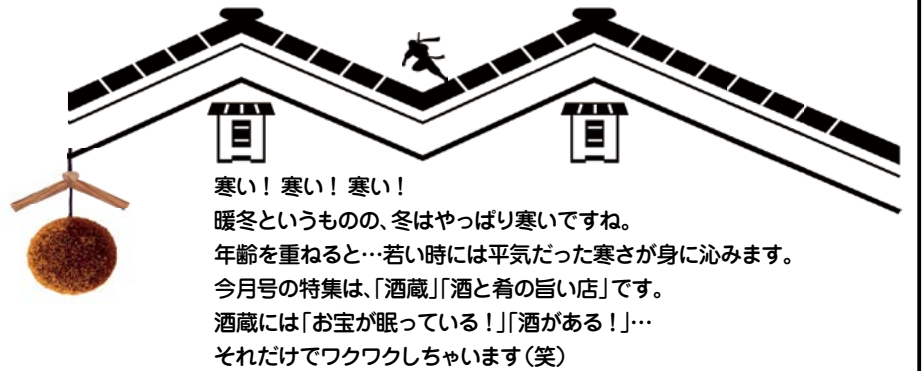


vol.61
 仙台的注目情報を毎月イトコドリ!
Senpan!!
 センパン
 河北仙販 S-style Kappo

2024年2月11日発行



2月13日(火)の河北新報朝刊は休刊日のためお休みとなります。
 ※掲載の情報は、本誌発行後、変更になる場合もありますので、予めご了承ください。

大人の好奇心くすぐる“酒蔵見学”



酒造りを知る見学と試飲
 酒造ならではの菓子もチェック

1918年に創業し、“心に春をよぶお酒”をコンセプトに酒造りをする『寒梅酒造』。自社栽培米や宮城県産米、鳴瀬川の伏流水で醸す純米酒は、華やかな香りと旨みを備えている。洗米から瓶詰までの工程を見学できる蔵見学(1,100円)は、試飲あり(1,650円)、試飲・つまみあり(2,200円)も用意。敷地内に『おやつ工房ハルリッカ』があり、酒米や麹、酒粕を生かしたお菓子を揃えているので、お土産にぜひ。

寒梅酒造

宮城県大崎市古川柏崎境田15
 ☎0229-26-2037 8:30~17:00※蔵見学は要予約
 不定休 http://miyakanbai.com



伝統的な清酒から流行りの銘柄まで
 製造工程を知り、湧く愛着

宮城県内の酒造4社が1つとなり、1973年に生まれた『一ノ蔵』。主原料となる米のほとんどが宮城県産で、商品ごとに使い分けて使用。敷地内の2本の井戸から仕込み水を汲み上げ、軽くお酒を楽しみたい世代に人気のスパークリングや低アルコール酒なども醸造している。蔵見学(無料)は、同蔵の酒造りを紹介する動画視聴から始まり、見学回廊より各製造工程の見学、試飲や買い物を楽しめると好評。

一ノ蔵

宮城県大崎市松山千石字大樺14
 ☎0229-55-3322 9:00~17:00※蔵見学は要予約
 不定休 https://ichinokura.co.jp

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 3月号は、久しぶりの“酒場”の特集です

年が明けてだいぶ時間が経ってしまいましたが、2024年もKappoをどうぞよろしくお願いたします。

さて、Kappo3月号の巻頭特集は「酒場は語る」。ここ数年、酒場に行きづらい状況が続いていましたが、そもそも酒場とは、客と店、客同士はもちろん、歴史や酒、食材など、酒場を媒介にさまざまなモノ、コトと繋がる場所でした。仙台市内中心部を対象に、歴史のある店には歴史を、食材や酒に思い入れがある店には食材や酒を、新しい店、リニューアルした店にはその魅力を大いに「語って」もらいました。特集を読んで、久しぶりの酒場、なじみの店や掲載店に足を運んでいただけたらうれしいです。

Kappo 3月号【巻頭特集】
 歴史を、土地を、酒を、食を。「酒場は語る」
 第2特集 新・東北風土記 特別版
 「福島県沿岸部を旅する」

定期購読の申込みは
 お近くの河北仙販まで



酒と肴の旨い店

なかすぎやま
中杉山 はんぞう
 閑静な住宅街に店を構え、心を込めたおもてなしを提供。親方の故郷・気仙沼をはじめ近海の魚介を中心に据えた献立で、来店客の舌と心を魅了。宮城県産の野菜たっぷりのランチもぜひ。
 宮城県仙台市青葉区上杉3-9-66 ☎022-263-8571
 11:00~最終入店13:00、18:00~最終入店19:30(22:00閉店)※月・水曜は夜のみ営業※昼は前日まで要予約、夜は予約優先 火曜、第2・4日曜

マツダ
restaurant Matsuda
 提供するの1コースのみで、ランチとディナー各2組までの完全予約制レストラン。オーナーシェフ自ら県内の生産者のもとに足を運ぶこだわりが、美しい一皿一皿に込められている。
 宮城県仙台市若林区なないろの里2-29-11
 ☎022-357-0730
 11:00~14:30、17:30~22:00
 月・火曜

えんどうせんぎょてん
遠藤鮮魚店
 150年にわたり地域に愛されてきた、山に囲まれた盆地の鮮魚店。料理をコースで提供する飲食スペースが併設されており、日々の仕入れに合わせ、旬感を上手く引き出した料理でもてなす。
 山形県南陽市宮内2616 ☎0238-47-2029
 9:00~18:00、18:30~22:00
 日曜、月1回月曜

かず
おとな飯 和 kazu
 化学調味料を使わず、素材本来の旨みを引き出す料理がウリ。昼は日替わりのネタを使った海鮮丼が人気で、目利きした魚介はもちろん、アラから出汁をとった味噌汁や自家製ぬか漬けも絶品。
 宮城県仙台市青葉区上杉1-8-17 上杉21ビルB1F
 ☎022-721-9190
 11:30~13:30、17:00~23:00※土曜は夜のみ営業
 日曜、祝日

まぐろ屋 やまもと
 仲買人のオーナーが営む、マグロ料理専門店。塩竈市の魚市場に、その日の朝揚げたばかりの生マグロが楽しめる。昼夜味わえる「やまもと特製漬けたれ丼」は、手頃で満足度の高い一品。
 宮城県仙台市青葉区一番町4-5-16 東一市場1F
 ☎022-796-3727
 11:00~15:00(L014:30)、17:00~L023:00
 無休

ジョージ
George
 日本酒とワインのソムリエ資格を持つ店主が厳選した銘酒をセレクト。「鱧白子と海胆餡たっぷり海鮮茶碗蒸し」など、旬素材が生きる多彩な料理とのマリアージュをじっくりと愉しんで。
 宮城県仙台市宮城野区榴岡4-4-1 コーポきよはし102
 ☎022-299-5171
 17:30~24:00(L023:30)
 水曜、月1回火曜もしくは木曜

Premium Tissue
Kleenex 肌うるる
 鼻をかんでも赤くなりくい、しっとりなめらかな保湿ティッシュ
 クリネックスティッシュローション 肌うるる 204w×10個 税込 2,200円

High quality Tissue
Kleenex Aqua Veil
 お肌もうれしいなめらかな保湿♪
 クリネックスティッシュアクアヴェール 180w×10個 税込 1,100円

2024年3月30日(土)までの価格です。
 scottie ふだん使いのティッシュもあります。
「スコッティティッシュ」200W
 200w×60個 税込 4,000円

Senpan 宅配サービス
 ☎353-7885
 河北仙販開発課
 月曜~土曜 10時~18時

山形県東根市 「みうら食品」
 そば屋の中華 烏中華
 おすすめ
 山形の老舗そば屋で人気の烏中華をご家庭で楽しめるセットです。そば屋のそばつゆをベースにした、鶏がら味の和風中華そばです。
 山形県東根市・みうら食品 「鶏中華」
 2食入×3袋 税込 1,100円

K&K tabete 「だし麺」
 日本全国ご当地 6食
 北海道：帆立貝柱だし、千葉：はまぐりだし、秋田：比内地鶏だし、醤油、滋養、近江牛骨醤油、高知：柚子だし、長崎：炭焼きだし、醤油
 塩らめん、帆立貝柱だし、はまぐりだし、比内地鶏だし、醤油らめん、近江牛骨だし、柚子だし、炭焼きだし、醤油らめん
 「tabete だし麺」は、国産素材の「だし」のうまみが効いたラーメンです。
 tabete 「だし麺」 日本全国ご当地6食
 3食セット 税込 1,100円

いぎなりめんこい!

孫自慢

お気に入りの写真を送ってください。
募集中のテーマは「孫自慢」「我が家の鍋」!

投稿例

宮城といえば「せり鍋」。根っこは20秒、葉と茎は10秒ほど煮るのがベスト。
太白区おさかなさん

【応募方法】郵送
写真1枚に必要な事項を添えて下記住所まで郵送
〒983-0038 仙台市宮城野区新田3-20-12
河北仙阪開発課「孫自慢」係
※必要事項：氏名/年齢/性別

河北仙阪開発課「我が家の鍋」係
※必要事項：ひと言コメント/ニックネーム

【応募方法】直接
河北仙阪各支店に直接お届け、または河北仙阪社員に手渡し可

【応募方法】応募フォーム

「孫自慢」 「我が家の鍋」

関谷恵和ちゃん(0歳) 心希ちゃん(0歳)
鈴木颯人くん(3歳) 杏奈ちゃん(1歳) 陽翔くん(0歳)
吉田風沙ちゃん(3ヵ月) 佐々木晴翔くん(2歳) 山田一翔くん(4歳) 寺嶋涼弥くん(6ヵ月)
小野寺結心ちゃん(6ヵ月) 大友海翔くん(0歳) 我妻璃来くん(1歳)

「キジトラ珈琲舎」
店主・伊藤誠の気ままコラム

寝ているだけで褒められたい

あ〜あ〜あ。またやっちゃったぜい。小舎名代の焼きリンゴ、オープンの中にいささか長めに突っ込みっぱなしにしちゃった。まああることではあるんだけど、1日2回は困ったもんだなあ…

冬場は空気が乾燥しているもんだから、記憶があつという間に蒸発して困る。揮発性の記憶。ベンジンで拭いたみたいなあんばいだ。染み抜きか。かすかに漂う記憶の断片さえベンジンで抜かれちゃってる感じだよ、まったく。

秋口に予想した通り、高いよリンゴ。倉庫代はこっち持ちみたいなことなんだろうね。それをまったく空気が乾燥してるだのオープンの熱気に当てられただのとスルンと忘れちゃって真っ黒に焦がしてるんだからほぼ自爆テロだよ。

リンゴに限った話じゃない。通常のオーダーもいろいろこんがらがっちゃうことが多くなっている。「はいブレンドお待たせしました。で、お嬢さんはドリンクなんだっけ」なんて平気で聞いている。ちょっと前なら脳味噌に脂汗が滲むくらい思い出し行動をとって、やむなく白旗をあげるという

ったプライドめいたのもあったんだが、最近は諦めが早い。この手の諦めにも頃合いがあって、あんまり早く諦めて聞きに行っちゃうと、またスルッと忘れちゃう。堪忍していただきたい。ジジイだもんで。

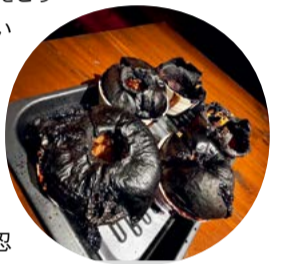
亡父じいさまの晩年、いわゆる「もの忘れ外来」に付き添って行ったのは、娘が生まれる前だったろうか。荒町角の市立病院だった。リンゴやみかんの絵が出てくる簡単なチェックに戸惑う父親の姿というのは、なかなか残酷で衝撃的だった。そのほんの数年前、オレが長期出張している間、先代ちゃんのキジトラをめんこめんこして元気に面倒みてくれたのに。

とはいえまだ早いよ、オレ。そのころじいさまは70代半ばだったはずだ。今のミック・ジャガーくらいの年寄りぢやな。オレだってまだ猶予10年はあるだろう、いくらなんでも。そもそも店え始めた時に「ぬるくゆるく」なんて、たるんでることで人後に落ちない自負はあったわけなんだから、昨日今日たるんだわけじゃない。筋金入った「たるんでるジジイ」であるだけだよ。

知り合いの眼科に見てもらおうかな。「君んとこやってるでしょ、もの忘れ外来」「惜しい！ウチは『ものもらい外来』ならやってる♡」なんて、なんだか楽しそうではないか。

キジトラコーヒー
キジトラ珈琲舎

仙台市青葉区一番町2-7-3 ベアビル5F
☎022-796-3933 伊水曜



PRESENT

プレゼント

【応募方法】郵送

はがきに「希望の商品名」「住所」「氏名」「電話番号」を記載し下記住所まで郵送

〒983-0038
仙台市宮城野区新田3-20-12
河北仙阪開発課
「プレゼント」係

応募締切
2024年2月29日(木)
※どなたでも応募できます

本プレゼントを通じて得る個人情報は、第三者に開示することは一切ありません。お客様からご提供いただきました個人情報はプレゼント商品の発送、当社からのDM発送以外の目的で使用することはありません。

【応募方法】応募フォーム
応募フォームへのアクセスはこちら

アイリスレンジアップ「筑前煮」「もつ煮込み」「牛すじ大根」3種セット

5名様

レンジで温めるだけで手間なく完成。新鮮野菜と新湯魚沼の水を使用し旨さにこだわった一品です。「筑前煮」「もつ煮込み」「牛すじ大根」の3種、各1袋を5名に。

ユウキ食品「やさしい味のガラスープ(顆粒)」「四川豆板醤」「甜面醤」「コチジャン」4種セット

10名様

ユウキ食品で人気の「化学調味料無添加のガラスープ」が、原材料の一部を見直しリニューアル。便利なチューブ調味料と共に10名にプレゼント!

味の素AGF「ブレンディ®ザリットル」2種セット

5名様

水にもサッと溶ける個包装タイプのパウダードリンク。急な来客時にも1Lの飲み物が手軽に用意できます。風味豊かな「烏龍茶」「緑茶」各6本入りを5名にお届け。

スコッティカシミア「ナチュラル」50組入りパック×2個セット

5名様

ふんわりカシミアのような肌ざわり。すべて紙製なのでゴミもかさばらず、そのまま捨てられて便利。コンパクトサイズの50組入りを2個セットで5名にお届け。

「食べログ百名店」の「カレー」をご自宅へ!

食べログ 選べし人気店 食ベログ 百名店

濃厚バターチキンカレー 濃厚ビーフカレー 芳醇チキンカレー 牛豚キーマカレー

千歳・検見川 印度料理シタル 濃厚バターチキンカレー
大阪・高槻 ヴァスコ・ダ・ガマ 濃厚ビーフカレー
東京・大久保 SpiceCurry 魯珈 芳醇チキンカレー
大阪・谷町 旧ヤム邸 牛豚キーマカレー

「食べログ百名店 選べし人気店」4種セット
各180g入(牛豚キーマのみ150g) 税込 1,400円

4種セットお買い上げで 先着60名様限定 牛乳と混ぜるだけで味わかる プレーンラッシー・マンゴーラッシーをセットでプレゼント。

NISHIKIYA KITCHEN

化学調味料・着色料・香料不使用

基本のカレー 各2袋セット

NISHIKIYA KITCHEN BASIC SERIES
中辛 ピーフカレー 180g×2個パック 税込 1,100円
中辛 ポークカレー 180g×2個パック 税込 900円
中辛 チキンカレー 180g×2個パック 税込 900円

大盛 NISHIKIYA KITCHEN BASIC SERIES
辛口 牛バラのスパイシー 270g×2個パック 税込 1,000円
中辛 ゴロツと野菜と豚バラカレー 270g×2個パック 税込 1,000円

和風カレー3種セット
各180g×3種 税込 1,100円

キーマカレー5種セット
各180g×5種 税込 2,100円

ご自宅まで無料でお届け! 河北仙阪 開発課 10時~18時 日祝休
仙阪宅配サービス ☎353-7885