



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  
 休不定休 <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  
 休不定休 <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。

定期購読の申込みは  
 お近くの河北仙販まで

### 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」



## 酒と肴の旨い店

### 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 休火曜、第2・4月曜

### 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  
 休日曜、祝日

### 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  
 休月・火曜

### 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。昼夜味変わる「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  
 休無休

### 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  
 休日曜、月1回月曜

### 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。「鱈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)  
 休水曜、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  
 烏中華 烏中華 烏中華

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

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。  
 「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。

山形県東根市・みうら食品 「鶏中華」 tabete 「だし麺」 日本全国ご当地6食  
 2食入×3袋 税込 1,100円 3食セット 税込 1,100円