

vol.81

2025年10月12日発行

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

10月20日(月)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。

蕎麦が庶民の味として定着した背景には江戸の食文化の発展や、手軽さ・健康志向などが関係しているとも言われています。

皆さんは冷たい蕎麦派ですか？それとも、温かい蕎麦派？

青森・津軽そば
山形・冷たい肉そば
岩手・わんこそば
秋田・ねりそば
山梨・へぎそば
新潟・にりそば
長野・戸隠そば
東京・もりそば
山梨・へぎそば
新潟・にりそば
長野・戸隠そば
東京・もりそば
山梨・へぎそば
新潟・にりそば
長野・戸隠そば
東京・もりそば

素材の香りがやさしく包む、そばのおやつ



戸隠仕込みの本格そばとガレット
秋保温泉街で楽しむ味と風情

紅葉に彩られる秋保温泉街の一角に佇むそば処。江戸から昭和期の仙台筆笥を配した店内は、どこか懐かしい趣が漂う。店主は長野・戸隠で修業を積み、仙台にそばの魅力を伝えている。戸隠産そば粉を用いた喉ごしのよい二八そばはもちろん、モチッとした食感がクセになるガレット(1,300円〜)も人気。「ハニーバターガレット」(1,300円)など、旬の食材を使った期間限定メニューは訪れるたびに新しい出会いを楽しませてくれる。

SOBA to GALETTE あずみの

☎ 仙台市太白区秋保町湯元字枇杷原11-2
☎ 022-398-6253
☎ 11:00〜15:30 火曜、第1・3水曜(祝日の場合は営業、翌日休み)



十割そばと甘味がそろう新店
そば粉スイーツにも注目を

今年7月にオープンした注目の新店。山形の伝統を受け継ぐ本格そばや和食を中心に、多彩な味わいが楽しめる。山形の奨励品種・最上早生を使用した十割そばを毎日仕込み、提供。「板そば」(細麺or極太麺)をはじめ、名物の「肉そば」や迫力の「極太板そば」など、選ぶ楽しみも広がる。さらに、注文を受けてから仕上げるわらび餅や抹茶スイーツに加え、そば粉を使った「そば茶プリン」(418円)も好評。食事と甘味、両方を満喫できる一軒だ。

そば&和カフェ りきまる 仙台美田園店

☎ 名取市美田園5-2-2 オルフィカ美田園G-1
☎ 022-281-9985 ☎ 11:00〜15:30 (LO15:00)、土・日曜、祝日11:00〜21:30 (LO21:00) 無休

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?

仙台に残る
“昭和の味”を探してきました

昭和という時代に生まれ、いまま仙台の街に息づく味と風景があります。ネルドリップの香りたどよう喫茶店、威勢のいい声が響く魚屋、惣菜の匂いに誘われる精肉店。ふだんより少しおめかしをして出かけた洋食屋や、世代を超えて愛され続ける銘菓の甘さ。どの店にも、人々の暮らしと記憶が刻まれています。今回は、昭和だから生まれた店を訪ね、その歩みをたどりました。さらに古い写真と現在を重ねたページや、タウン情報誌50年の歴史を振り返る企画も収録し、街に流れる“昭和の息づかい”を多角的に探っています。

懐かしさの中に新しい発見があり、思い出話から世代を超えた会話が生まれること。それこそが、この特集の大きな魅力だと思います。みなさんも「昭和の記憶」を語り合ってください。

Kappo 11月号【巻頭特集】

記憶を語る景色がある
仙台に息づく、昭和の味

祝・谷崎潤一郎賞受賞! 第9回仙台短編文学賞 選考委員 木村紅美さん インタビュー

定期購読の申込みは
お近くの河北仙販まで



香りと喉ごしを楽しむ、秋のそば巡り

ちんじゅあん
本格手打ちそば 椿寿庵

泉ヶ岳の麓に佇むそば処。きれいに揃った中細の二八そばと、採れたての地場食材を使った天ぷらが名物だ。喉越しのよい「板そば(手打ち 大盛り)」(1,210円)とともに、旬の味わいを堪能したい。

☎ 仙台市泉区福岡字南切立1
☎ 022-348-2521
☎ 11:00〜14:30 (LO14:15)
☎ 水曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

そば
蕎麦しぶや

山形直送の太打ちそばを、親鶏のガラとカツオ節でとった黄金色のつゆでいただく。昼の人気は「山形肉そば(冷)ミニ天丼セット」(1,500円)。丼は好みに合わせて選べるのがうれしい。

☎ 仙台市泉区上谷刈3-6-25 ☎ 022-343-9069
☎ 11:00〜14:00、18:00〜23:00 (フードLO22:00、ドリンクLO22:30)
☎ 水曜

もりそばSHIN

山形県産でわかおりなどの二八そばを毎朝夕に手打ち。前菜付きの「もりそば」(1,450円)は、細打ちと太打ちを時間差で提供する独自スタイル。香り高いつゆや濃厚なそば湯までこだわりが光る。

☎ 仙台市太白区秋保町湯元字石名坂17-1
☎ 022-200-2285 ☎ 11:00〜15:00※売り切れ次第終了、夜(17:30〜20:30)は応相談
☎ 月曜、第2・4火曜、ほか不定休あり

せきてい
山形蕎麦 石邸-SEKITEI- 利府塩竈店

宮大工が手掛けた邸宅で、つなぎにとろろ芋を使った二八そばを提供している。イチオシは「肉蕎麦(冷or温)」(1,100円)。山形発祥の「鶏中華 イカ下足天セット(冷or常温)」(1,650円)もおすすり。

☎ 塩竈市伊保3113 ☎ 022-363-7088
☎ 11:00〜15:00 (LO14:30)、土・日曜、祝日10:30〜15:00 (LO14:30)
☎ 火曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

いちあん
裁ちそば 市庵

香り豊かな粗挽きの十割そばと、旬の食材を盛り込んだ料理を味わえる。そば2枚におかずやデザート、コーヒーが付くコース(2,500円)は1日1組限定。貸し切り空間で、特別なひとときを。

☎ 宮城郡利府町菅谷台4-9-4
☎ 022-767-0248
☎ 12:00〜21:00※完全予約制
☎ 不定休

おくまつあん
KOBACHI Cafe 奥松庵

今年9月にリニューアルした『奥松島クラブハウス』内の食事処。地元産の海苔を練り込んだ十割そばは香り豊か。ランチ限定の「海苔そば」(1,518円)は、小鉢5品が付いて満足感たっぷり。

☎ 東松島市野蒜北余景15-1 奥松島クラブハウス内
☎ 0225-98-8123
☎ 11:00〜18:00 (ランチ〜14:30) ☎ 月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

RELIVE

取扱開始しました!

リラブウェアは、シャツやパンツ、スパッツに加工をした鉱石を含むプリント加工を施しています。

このプリントが遠赤外線を放射し、着用することで血行を促進します。

パフォーマンスをサポートだけでなく、日常生活で着用いただくことで身体をサポートします。

ご自宅まで無料でお届け! 仙販宅配サービス
お申し込みはお電話で! 10時〜18時・日祝休
☎ 022-353-7885

リラブインナー

乾きやすく、日常の使用に最適。夜に着用するのにお勧めです。

男性 半袖・Vネック
色/ブラック・ホワイト サイズSS/S/M/L/L/L Vネック・素材/ポリエステル100%
女性 2分袖・丸首
色/ブラック・ホワイト サイズSS/S/M/L/L/L 丸首・素材/ポリエステル100%

リラブインナー 男女各サイズ 税込7,700円

リラブシャツ

乾きやすく丈夫で通気性も良いので、仕事やスポーツに最適です。

男女兼用 半袖・丸首
色/ブラック・ホワイト サイズS/M/L/L/L/L 丸首・素材/ポリエステル100%

リラブシャツ 各サイズ 税込8,800円

サイズ表

リラブインナー						リラブシャツ					
男性			女性			男女兼用			男女兼用		
身長	着丈	身幅	肩幅	身長	着丈	身幅	肩幅	身長	着丈	身幅	肩幅
SS 150-160	56	39	38	152-162	56	36	33	SS 158-168	65	47	44
S 158-168	65	45	42	158-168	58	38	35	S 165-175	68	50	46
M 165-175	68	48	44	165-175	60	40	37	M 174-184	71	53	48
L 174-184	71	51	46	174-184	62	42	39	LL 176-186	74	56	50
LL 176-186	74	54	48	176-186	64	44	41	3L 180-	77	60	53
3L 180-	77	57	51	180-	-	-	-				

不良品以外、サイズが合わないなどで交換、返品はできません。サイズ表を確認の上お申し込みください。

ご注文を頂戴してからお届けまで、10日程度お時間をいただきます。

リラブ 正規代理店 株式会社河北仙販

発行: 河北仙販Senpan!!編集室 仙台市宮城野区新田3-20-12 TEL 022-353-7885 FAX 022-353-7883 E-MAIL senpan06@senpan.co.jp

