

★ ★ ★ 仙台・松島のグルメ

牛たん、ずんだ、はらこめしなど多彩なグルメがそろった仙台タウン。背後には米どころや三陸の漁場を控え、寿司の名店も数多い。風光明媚な松島湾エリアでは、名物のカキを堪能したい。



寿司

世界三大漁場に数えられる三陸・金華山沖で獲れた、新鮮な旬の魚介の旨さは格別。仙台市内の寿司店や海鮮料理店のほか、塩竈市や松島町でも多くの店で味わうことができる。



ほっきめし

冬の貝の王様と呼ばれるほっき貝。宮城県南部の海沿いで古くから伝わる郷土料理「ほっきめし」は、ほっき貝の身を醤油ベースのタレで煮て、その煮汁で炊き込んだご飯の上に身をのせたもの。コリコリとした歯ごたえのほっき貝と貝の旨みが染み込んだご飯の相性は抜群!

☎0223-34-0513(亙理町商工観光課)、
0223-36-9837(山元町商工観光交流課)

岩沼とんちゃん

豚の生ホルモンをジンギスカン鍋で焼く「岩沼とんちゃん」。店によって醤油だれや味噌だれなどがある。食べ比べを楽しみましょう。

☎0223-22-1111(岩沼市商工観光課)



牛たん

仙台発祥の牛たん焼きは県内では110店舗を越える専門店があり、仙台名物として宮城県の食文化を代表する食べ物になりました。店ごとにこだわりをもった味付けを行い麦飯とテールスープが付いたセットが牛たん定食として人気があります。

☎022-725-7225(仙台牛たん振興会事務局・キスケフーズ内)



いちご

東北屈指のいちご産地である宮城県。大粒の果実とさわやかな甘さが特徴の「もういっこ」や、「美しい形」「切り口まで赤い」「バランスのとれた味」の三拍子がそろった新品種「にこにこベリー」など、全国から注目を集めるブランドいちごを栽培している。



仙台せり

名取のセリは、良質な水に恵まれた風土と人々の努力が生み出した名取ブランドの誇り。仙台鍋まつりでグランプリを2連覇した名取のセリ鍋は、長く伸ばした根っこが美味。

☎022-384-2111(名取市商工観光課)



ずんだもち

緑の枝豆を茹でてつぶし、砂糖で味付けた「ずんだ」を餅にまぶして食べる、仙台藩以来の伝統食「ずんだもち」。豆をつぶすことから「豆打(ずだ)」と名づけられたとも。



はらこめし

旬の秋鮭の旨みを詰め込んだ秋限定の逸品。鮭の出汁で炊き込んだご飯に、ツヤツヤのはらこ(イクラ)とふっくらとした鮭の身を贅沢に盛り付けたもの。

☎0223-34-0513 (巨理町商工観光課)、
0223-36-9837 (山元町商工観光交流課)



仙台あおば餃子

地域特産の野菜である仙台産雪菜を皮に練り込み、具にも野菜をたっぷり使用した、ヘルシーで子どもから大人まで楽しめる優しい味。

☎022-214-8266

(仙台市農政企画課農食ビジネス推進室)



カキ

10月頃から冬にかけて旬を迎える。身に旨みが凝縮した濃厚な味わいが特徴で、食べ放題を実施する店もある。



冷し中華

仙台は冷し中華発祥の地。1937年(昭和12)、仙台にある中華料理店の店主たちが、「夏場のメニューを作りたい」と生み出したのが冷し中華。元祖の街・仙台では、いたるところで工夫を凝らした冷し中華に出会える。

☎022-355-5127 (宮城県中華飲食生活衛生同業組合)

閑上の赤貝

寿司に、刺身にと、全国に名をはせる高級食材。柔らかさの中にも弾力があり、かむほどに口の中に甘さが広がる。

☎022-384-2111 (名取市商工観光課)

のりうどん

東松島市大曲浜産ののりをふんだんに練り込んだ逸品。磯の香りを感じながらツルツルの食感も楽しめる。

☎0225-82-2088 (東松島市商工会) (写真協力: ちゃんこ萩乃井 ☎0225-82-2478)



北限のしらす

水揚げ地として日本最北となる名取市閑上のしらすは、山からの豊かな水によって脂のり、鮮度抜群。新たな特産品のふわふわ触感の釜揚げしらすや、水揚地区ならではの生しらすがイチオシ。

☎022-384-2111 (名取市商工観光課)



仙台・松島 のおみやげ

伊達62万石の城下町・仙台には、伝統ある工芸品や、仙台駄菓子、笹かまぼこ、芳醇な地酒などの名産品が豊富。復興を願って作られた「おのくん」も全国的に人気を呼んでいる。



おのくん

小野駅前応急仮設住宅に住む女性たちが作ったソックスモンキー。現在はJR陸前小野駅前の「空の駅」で製造・販売されている。
☎0225-98-8821 (空の駅)

工芸品

江戸時代中期から続く伝統の織物・仙台平や、美しい光沢が特徴の玉虫塗、漆塗りに華やかな飾り金具が取り入れられた仙台箆笥など、仙台には今も多く伝統工芸が残る。



松川だるま

作並こけし

玉虫塗



仙台平

©仙臺平

海鮮粕漬

三陸に水揚げされる新鮮な海の幸を、芳醇な宮城の地酒の吟醸粕と極上の仙台味噌をあわせた秘伝の粕に漬けた仙台名物。香りと旨味にあふれた逸品である。

笹かまぼこ

明治時代、豊漁となった魚のすり身を笹の葉の形に焼き上げたのが始まりとされる。仙台みやげの定番で、各店により味や食感が異なるため食べ比べも楽しい。



地酒

伊達政宗公の時代に始まったとも伝わる宮城の酒造り。全国屈指の米どころでもあり、良質な酒米を生産、評価の高い酒蔵も多く各地で個性豊かな地酒が味わえる。

仙台駄菓子

江戸時代から続く仙台で作られる伝統的な和菓子。穀類を主材料に水飴や黒糖で甘味を付けた、ささら飴、うさぎ玉、ねじり、おこしなどがある。可愛らしく素朴な見た目も特徴的。



支倉焼



萩の月



白松がモナカ



ずんだシエイク



仙台スイーツ

萩の月や白松がモナカなど、和洋さまざまな種類がそろった仙台銘菓。テイクアウトドリンクの定番・ずんだシエイクは、地元のみならず観光客からも人気。

喜久福



松島こうれん

1327年に紅蓮尼が松島で作ったといわれる松島こうれんは、宮城県産のうるち米を使って焼いた米菓子。その技は一子相伝で伝えられてきた。(写真協力:紅蓮屋心月庵 ☎022-354-2605)

