

PR

※価格は商品(1点)の総額(本体価格+消費税)
※LOはラストオーダー

ピックアップ PICK UP



きみずし
君鮨

大崎市古川幸町1-7-32
営/11:00~14:00、16:00~22:00
休/月曜

TEL0229-23-3611

枝豆の風味豊か 淡い緑色の軍艦巻き

枝豆が旬の季節。大崎市産米「ささ結」を使ったすしが楽しめる店の「ずんだ」(写真右・320円)は、枝豆の風味が豊かな軍艦巻き。米の甘味が生き、口の中でふんわりと優しくほぐれるしゃりに、粗くつぶした枝豆がのる。夏は大崎市産の枝豆を使用。梅肉でさっぱりと味わえるにぎりずし「アロエ」(写真左・430円)もユニーク。



バル・レストラン ラ・サルテン

仙台市青葉区大町2-6-3 錦戸ビル1階
営/11:30~15:00 (LO14:00)、17:30~翌2:00 (LO翌1:00)
日曜、祝日17:30~翌1:00 (LO24:00)
休/火曜

TEL022-215-0633

地元産食材で作る料理 日本酒「獺祭」コースも

地元産の旬の魚介や野菜で作るスペイン料理が自慢のバル。看板メニューは5種類の地魚の香り豊かなエキスが宮城県産米にしっかりと染み込んだ「バレンシア風バリエリア」(1人前1200円)だ。ワインとともにいかが。お薦めの料理とともに人気の日本酒「獺祭」を含む飲み放題が楽しめるコース(8品5400円)も用意している。

牛たん入りラー油 そのままや調味料に

小さくカットした牛たんをじっくり甘辛く煮込み、自社で調合したごま油ベースの調味油と丁寧に合わせた一品。牛たんのこくとラー油のぴり辛具合が絶妙で、熱々のご飯に乗せるのはもちろん、チャーハンや鍋物などの万能調味料としても活用できる。全国観光土産品連盟から「優秀な観光土産品」として推奨された。750円。



じんちゅう
陣中

仙台市宮城野区福室字御蔵前二番57-1
販売/JR仙台駅、仙台空港

TEL022-259-4129

三陸産ほやの魅力発信 テイクアウトメニューも

三陸産ホヤ料理の専門店が話題を集めている。「ほやチャーハン」や「ほや塩焼きそば」(各800円)、「ほやチーズ春巻」(「ほや夫ふら」(各200円)をはじめ日本酒、ビールに合う料理をバラエティー豊かに用意。各メニューは一部を除きテイクアウトでき、手土産にもぴったりだ。名物「ほやしやぶ」付きのコース料理(3500円)は要予約。



ほやほや屋

塩釜市北浜1-1-7
営/11:30~14:00 (LO13:30)
※夜は完全予約制
休/火曜、臨時休あり

TEL022-355-6106



漁場直送 日本一の宮城の魚が喰える店 第十一天海丸

仙台市青葉区一番町4-10-14 定禅寺ビル3階
営/17:00~翌1:00 (LO24:00)
※日曜は24:00 (LO23:00) まで
休/無休

TEL022-713-7851

飲み物3杯付いてお得 魚介ふんだん晩酌セット

宮城県産の新鮮な魚介を使ったメニューが味わえる居酒屋。新メニューとして、刺し身や焼き物、揚げ物など6品に好きな飲み物3杯が付く「天海丸の晩酌セット」(写真・2160円)が登場した。内容はその日の仕入れによって変わる。日々木曜、祝日の17:00~19:00の限定提供で、仕事終わりのサラリーマンの他、シニア世代に好評だ。



エイギョクドウ カフェ
EIGYOKUDO CAFE

仙台市泉区高森1-1-189
高森ショッピングプラザ南館
営/10:00~18:00 (LO17:30)
休/月曜、第2火曜

TEL022-725-7020

老舗和菓子店のどら焼き 季節限定の味、楽しもう

山形市の老舗和菓子店「榮玉堂」の2号店。白が基調の落ち着いた雰囲気の中で、本店の看板商品のどら焼き(常時6種)を中心に提供している。7月末までの季節限定で、カマンベールチーズ入りの滑らかなババロアを挟んだ「カマンベールチーズどら焼き」(写真・216円)が登場。すっきりとした後味の「カフェラテ」(486円)といかが。