

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



カキの風味ふわり 石巻名物のあめが復活

東日本大震災で製造が途絶えた石巻名物「かきあめ」が、元の自家ばい煎コーヒー店のプロデュースで復活した。宮城県産カキのエキス、塩などを使用。カキの風味があり、ほのかな塩気が素朴な甘さを引き立てる。25g 160円(写真)、60g 380円。JR石巻駅構内のマンガタンカフェえき、エスパル仙台店などでも販売している。

珈琲工房いしかわ本店

石巻市北村小崎15-3
営/10:00~17:00
休/火・水曜

TEL0225-24-8220



発芽酵素玄米使用の弁当 春の散策のお供にいかが

マクロビオテックをベースに、安全でおいしい食材を提供する自然食品店。美容やメタボが気になる人にお薦めなのが「発芽酵素玄米のベジ弁当」(写真右・594円)と「発芽酵素玄米おにぎりセット(フチおかず付き)」(写真左・388円)。どちらもパーフェクトフードといわれる発芽酵素玄米が味わえるのが特長だ。散歩がてら立ち寄っては。

オーク ナチュラル ストア
OAK NATURAL STORE

仙台市青葉区立町22-14
営/10:00~18:30(土・日曜、祝日は18:00まで)
休/臨時休あり

TEL022-211-0938

ホヤを丸ごとトッピング カボス香る塩ラーメン



三陸産ホヤ料理の専門店「ほや塩ラーメン」(800円)が好評だ。刺し身でも楽しめる大ぶりな肉厚ホヤ丸々1個をせいたく使用。広島産無農薬レモンとともにトッピングしている。ホヤを増量した「ほや増し」(プラス200円)やホヤの炊き込みご飯「ミニほや飯」のセット(1000円)、ホヤ初心者も食べやすい「ほや唐揚げ」も薦め。

ほやほや屋

塩釜市北浜1-1-7
営/平日11:30~14:00(LO13:30)
土・日曜、祝日11:30~15:00(LO14:30) ※夜は完全予約制
休/火曜、臨時休あり

TEL022-355-6106

個性いろいろな器展示販売 気になる作品店内で試用可



うつつわ CAFE GURU GURU 秋保店

仙台市太白区秋保町湯元字木戸保5-4
営/9:30~17:30
休/水曜

TEL022-796-9348

秋保温泉に昨秋誕生したカフェ。宮城県内の作家によるさまざまな器を展示していて、気に入った作品は店内で試して購入できる。自家ばい煎のコーヒーはマイルドな深いりの「秋保ブレンド」(600円)などを用意。秋保産の卵を使った「クレーム・ブリュレ」(500円)や10食限定の「スパイシー黒カリー」(850円)と一緒に味わってみて。



新鮮な魚介生かした和食 地元のリピーターも多数

魚市場で目利きした新鮮な魚介を使った料理が自慢。昼は日替わりの「和風ランチ」(写真・1500円)のみで、取材日はナメタカレイの煮付けをはじめ、刺し身や佃煮など十数品が味わえた。季節の食材を使った和食が、地元住民にも愛されている。夜は日替わりの「我流会席」(3500円)を用意。昼夜とも3名以上で要予約。

四季の彩り処ほのか

七ヶ浜町東宮浜字小畑5
営/12:00~14:00、17:30~20:00
休/無休

※漁の状況により、予約を受けられない場合がある
TEL022-367-0159



蕎麦と勝めし 市場の〇すけ

仙台市若林区卸町4-3-1 仙台市中央卸売市場中央棟2階
営/8:30~14:00
休/水・日曜

TEL022-253-7669

食べ応えある牛カツレツ そばメニューもお薦め

仙台市若林区荒町で親しまれていた店が移転し、メニューを一新して食堂を開いた。看板メニューはそばと牛カツレツ。ボリュームたっぷり食べ応えがある「勝めし」(写真・1200円)は、大きな牛カツレツをご飯にのせ、あっさりとした味わいのデミグラスソースを掛けた。ところが食欲をそそる「青森とろろ芋蕎麦」(650円)もお薦め。