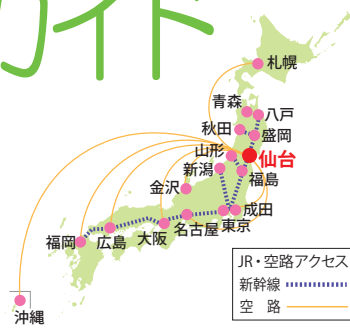


# 伊達な旅ガイド

Vol.47

美味し国  伊達な旅  
仙台 SENDAI・Miyagi 宮城

伊達な旅紀行  
いいトコ!  
**みやぎ**  
毎週月曜日  
19:54~20:00  
BS-TBSにて大好評放送中



8月29日  
放送

## 夜の仙台を楽しむ



東北有数の繁華街、国分町。国分町通りを中心とした一角には、およそ5000ともいわれる飲食店が集まっています。

クリーン活動や見回りなどを定期的に行っている、国分町街づくりプロジェクト理事で、「おの家」のご主人・小野さんの案内で国分町の店をご紹介します。

案内 おの家 小野和徳さん



「国分町はもともと料亭が多くて60~70年以上営業している店も、相当多くあります。国分町にいらっしゃれば、宮城の美味しいものが食べられると思います」

国分町

検索

### おの家

仙台で初めての豆腐料理のお店。おすすめは、創業から変わらない味を引き継いできた自慢の豆腐。県産大豆を使った豆腐は、まるやかで濃厚。また、宮城の郷土料理の一つ「マンボウのともあえ」なども提供。地酒と一緒に味わえます。

TEL.022-262-0377



### 仙臺料理ほんま

小野さんおすすめの、宮城の旬の食材にこだわる店。地元の食材を知り尽くした親方が宮城のうまいものでもてなしてくれます。お刺身の盛り合わせ、地元の野菜を使ってすっぽん鍋などがおすすめ。もちろん地酒も楽しめます。

TEL.022-225-0125



「ここに来れば、親方の目利きで、その日に揚がった新鮮な魚介類が食べられます」

小野さんポイント

### オーシャンファターレ

定禅寺通り近くにあり、店の雰囲気がおしゃれで女性に特におすすめしたい店。仙台野菜を使った料理が味わえるイタリアンダイニングです。

TEL.022-263-6440



### ナインハーフセカンズ

ニッカの仙台工場で熟成された「シングルモルト」がおすすめ。工場のある作並温泉は低温多湿で、ウイスキーの熟成に最も恵まれた自然環境。深みのある熟成された甘さが特徴です。

TEL.022-266-6848



小野さんポイント  
「宮城の新鮮な魚と野菜を使っています。味がしっかりしていておいしいですよ」