

# Senpan!!

河北仙販 × S-style × Kappo

8月19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。



日本の夏... 8月の暑さは堪えます...  
わかままボディの自分が暑苦しくて(笑)

休日、ランニングシャツ姿でおむすびを食べていた時...  
「裸の大將じゃん」と自分自身に爆笑!

まだまだ続きそうな暑い夏! 熱中症や夏バテにはご注意ください!



## この夏は“とっておきのかき氷”でキマリ!



### シロップと氷を幾重にも重ねた至福のひんやりスイーツ

パリの最先端をベースにした華やかなフランス菓子を提供する店。この夏、『南町通店』と『メゾン シーラカンス』の2店舗で、テイクアウトのかき氷を提供している。甘酸っぱいイチゴと濃厚なミルクのコントラストが美しい「カキゴオリ イチゴミルク」と、マスカルポーネクリームとコーヒースロップが上品な甘さを織りなす「カキゴオリ ティラミス」(各1,080円)。夏限定の贅沢な味わいをぜひ。

カズノリ イケダ みなみまちどおりてん  
**kazunori ikeda 南町通店**

〒仙台市青葉区一番町2-3-8 ☎022-748-7411  
営業11:00~20:00、土曜・祝日10:00~20:00、日曜10:00~19:00  
※無休(1月1日は休み)



### ふわふわ食感の氷に合わせる濃厚な果実のソースが絶品

カフェを併設するスタイリッシュなパティスリー。夏季は、オリジナリティ溢れるかき氷をイートインで味わえる。フレーバーのメインは果物が多く、鮮やかなソースをたっぷりかけた「マンゴーといちごのハーフ&ハーフ」(1,650円)がイチ押し(〜9月29日限定)。ほか、「いちごとピスタチオのバイかき氷」や「宇治抹茶黒蜜パンブルームース」など、工夫を凝らしたメニューをラインナップしている。

**セルノー・ドゥ・ノワ**

〒仙台市青葉区国分町1-6-1 ルナパーク一番町ビル1F  
☎022-721-6626 営業11:00~18:30  
※月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

## 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?



Kappo 9月号は、  
宮城の美味しいものを特集しました

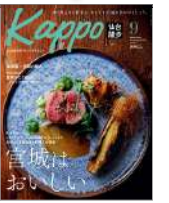
地産地消という言葉が使われ始めて20年余り。今なお“地元産”は手に入りづらい状況ですが、地元の食材を積極的に使う店が増えているのも事実。生産現場との距離が近い地方においてその姿勢は特に顕著で、宮城も例外ではありません。今回は、編集部が目にする生産者と料理人をピックアップしました。フランス料理やイタリア料理、日本料理はもちろん、タイ料理、ラーメンまで、宮城には地元の食材を多彩に料理する店がたくさんあります。手塩にかけて素晴らしい食材を育てる生産者と、そのバトンを受け継ぎ、ひと皿へと昇華する料理人がいる宮城。素晴らしい生産者と料理人の情熱が込められたひと皿は、言うまでもなくおいしいです。ぜひ、本誌片手に宮城のおいしさを体感してください。

定期購読の申込みは  
お近くの河北仙販まで

Kappo 9月号【巻頭特集】

### 素晴らしき生産者と、料理人の情熱 「宮城はおいしい」

新連載 / 梁勇基、宮城の職人をめぐる



## こだわりの一品料理をワンハンドで! 仙台・おむすび&おにぎり特集

### おむすび 東雲

カウンターの寿司ネタケースに具材を並べた演出が評判。宮城をはじめとする東北の食材のおいしさをおむすびを通して伝えている。「卵黄醤油漬け」(330円)、「しお(ぼら海苔)」(250円)。



〒仙台市青葉区本町1-10-15 1F  
☎050-3171-7381  
営業7:30~14:00(13:30LO)  
※月・火曜(不定休あり)

### おむすび屋 ベにすずめ

宮城産ササニシキに惚れ込んだ店主が、東京で営んでいたおむすび屋を仙台で再開店。登米産の米をふっくらと炊いて東松島産の海苔で包んだ「べにざけ」(240円)ほか、約20種が店頭に並び。



〒仙台市青葉区柏木1-1-39 ☎022-727-2526  
営業8:30~17:00、土曜11:30~17:00※売り切れ次第終了  
※日・月曜、ほか月1回火曜休み

### おにぎりのほとや

“宮城米の美味しさを広めたい”と、精米・炊飯したてを注文を受けてから握って提供。仙台牛や石巻で獲れたサバなど、具材も主に県産食材を選び、宮城の魅力をギュッと詰め込んでいる。



〒仙台市宮城野区松岡町54-1  
☎070-9152-9291  
営業8:30~14:00、土・日曜、祝日10:00~14:00  
※無休

### おにぎりのありんこ JR仙台駅店

1978年に北海道で創業し、昨年仙台駅ナカに出店。注文を受けてから握るため、粒立ちのよい米が具材の持ち味を引き立ててくれる。「しゃけ」や「チーズかつお」(レギュラー各290円)など。



〒仙台市青葉区中央1-1-1 tekuteせんだい1F ☎022-393-4200  
営業7:30~20:00  
※無休

### 焼むすび専門店 ひよこ亭

親子3代で切り盛りする焼むすび専門店。登米産の米や味噌、醤油を使用し、子どもでも食べやすい甘めの味付けが好評だ。「焼きそチャーシューむすび」「焼しょうゆチャーシューむすび」(各330円)。



〒仙台市青葉区支倉町3-43 遠藤ビル1F ☎022-748-7434  
営業11:00~19:00  
※無休

### おにぎり茶屋 ちかちゃん

丹精込めて自分たちで育てた「ひとめぼれ」や「みやこがね」でおにぎりを握っている。「梅しらす」(130円)など常時10種類ほどあり、いずれもお財布に優しい価格。2階にイートインあり。



〒仙台市若林区蒲町31-15 ☎022-353-9571  
営業10:00~15:00(ランチ11:00~14:00)  
※日・月曜、祝日

## 富士山の天然水フェア

9月30日まで

富士山の天然水 500ml×24本 当社通常1,300円を 税込 1,100円

富士山の強炭酸水 Sparkling 500ml×24本 当社通常1,600円を 税込 1,300円

富士山の強炭酸水 レモン 500ml×24本 当社通常1,600円を 税込 1,300円

ご自宅までお届け。配送料無料! ☎353-7885  
河北仙販開発課 お申し込みはお電話で。10時~18時 日祝休

令和5年度産 低温製法米価格改定のお知らせ  
米取引価格の高騰により、令和6年8月お申し込み分より下記価格に改定させていただきます。  
■宮城県産ひとめぼれ 5kg・2,500円(税込) ■宮城県産ササニシキ 5kg・2,800円(税込)  
■宮城県産だて正夢 5kg・3,000円(税込) ※宮城県産つや姫 5kgは欠品  
また入荷状況により欠品する場合があります。ご理解のほどよろしくお願ひ申し上げます。

## パックご飯フェア ~9月30日まで

低温製法米の「おいしいごはん」  
低温管理のもとで保管精米した低温製法米を使用。たっぷり40食パックでお買い得です。  
国産米 100% 150g 40食パック 税込 2,900円

宮城県産「だて正夢」  
「もちもち」と強いうまみ、みやぎ米の夢をかなえた、これぞ天下を取る旨さ!  
150g 24パック 税込 2,500円

山形県産「つや姫」  
お米はここまで美味しくなる。山形自慢のブランド米!  
150g 24パック 税込 2,600円

お湯を注ぐだけ! フリードライのおみそ汁 8種セット  
アマノフーズ・いつものおみそ汁  
野菜いろいろ8種セット  
里いも・白菜・ごぼう・野菜 小松菜・ほうれん草 長ねぎ各1食 税込 880円

アマノフーズ いつものおみそ汁 10食バラエティ  
なす×2食 とろろ×2食 野菜×2食 なめこ×2食 ほうれん草×2食  
税込 1,100円