vol.94　2026年11月8日発行

Senpan!!

センパン

仙台の注目情報を毎月イイトコドリ!

河北仙販×S-style×Kappo

11月9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。

朝はそば屋のカレー！　昼休憩には穴子天丼。そして仕事終わりのかき揚げ丼…
これが私の3食です！（メタボ予備軍かって!）
そんな話はさておき……今月は、新そばの季節にぴったりの特集をお届けします！



この一杯、規格外。



ボリュームと味わいに満足 愛され大盛りメニュー！

そば屋の暖簾を掲げながら、大盛りメニュー「日本一シリーズ」で知られる人気店。エビ天2本が主役の「日本一天丼」（2,190円）は、プリッとしたエビとサクサクの衣、甘じょっぱいタレが三位一体の味わい。

そば処 亀鶴庵（きかくあん）

住仙台市太白区八木山南1-3-22
☎022-244-2026
営11:30～15:00（LO14:20）
休月曜



創業40余年の老舗蕎麦屋の 知る人ぞ知る名物メニュー

そば処ながら、カレーにも根強いファンが多数！ カツオ節、宗田節、サバ節で毎朝とるそばだしが、スパイスと絶妙に調和。そば屋ならではの「そば屋の和風チキンカレー」（700円）は、土・日曜の昼のみ数量限定で登場する。

そば処 登喜和（ときわ）

住仙台市太白区泉崎1-33-17
☎022-246-0124　営月・水・木曜11：00～15：00、火・金・土・日曜11：00～15：00、17：00～21：00※LO各30分前　休無休



穴子をまるまる一本 目でも楽しめる豪快さ

カジュアルな店内で、旬の食材や創作天ぷらが味わえる専門店。ランチタイム限定の「天まで穴子丼」（1,600円）は、ふっくらした穴子をまるごと一本揚げたインパクト溢れる逸品！ 贅沢な味わいをご賞味あれ。

天ぷら 天寅（てんとら） 仙台ヨドバシ店

住仙台市宮城野区榴岡1-3-1 ヨドバシ仙台第1ビル1F　☎022-352-4557　営11：00～23：00、金・土曜、祝前日11：00～24：00※ランチタイムは11：00～16：00（LO15：30）　休無休



鈴木です

S-style編集長の間借りコラム ちょっとお時間よろしいですか？

秘境の先に待っていた絶景！ 秋はお得に日帰り温泉めぐり

今回の温泉特集の取材で、鬼首の秘湯『峯雲閣』を初めて訪ねました。山深い道を進み、迫力ある建物が見えた時には思わず「着いたー！」。そして目の前に現れたのは、滝つぼそのものが温泉になった露天風呂！ 以前、大崎市のポスターで白鵬関が入浴する姿を見ていたのですが、「これがあの温泉か！」と興奮。自然の中に溶け込むような光景に圧倒されました。実は今回の表紙も、この『峯雲閣』で撮影しました。モデルは、連載「すがわら湯めぐり中」でおなじみの菅原茉椰さん。

今月のS-styleでは、宮城を中心に山形・福島まで63湯を紹介し、77枚の入浴料割引クーポンを収録しています。菅原さんの特別企画や便利な早見表も掲載。まだ知らない名湯との出合いを楽しみながら、秋の湯めぐりにお役立てください。

定期購読の申込みはお近くの河北仙販まで



S-style11月号【巻頭特集】
宮城 日帰り温泉63湯
日帰り温泉63湯／割引クーポン77枚
菅原茉椰連載特別編／日帰り入浴早見表

おいしい秋、そば日和。

そば処 水火風弘（すいかふうこう）

広瀬川源流エリアに湧く長命水で打つ、香り豊かな手打ちそばが自慢。滋味深い二八そばに、天ぷらや副菜、甘味まで、手仕事の味が揃う「華芽（かめ）乃御膳」（2,500円）がおすすめ。

住仙台市青葉区作並湯ノ原6-3
☎022-395-2490
営10:00～16:00（LO15:00）※そばなくなり次第終了
休月曜（祝日の場合は営業）、毎月11日



里山Dining 七ツ母里（ななつもり）

七ツ森の麓、山に囲まれた田園風景の中に立地。地域で栽培した常陸秋そばを使い、玄そばを都度石臼で挽いた香り高いそばを提供する。写真は鰹節と焼きあごのだしがすっきり上品な「手打ちそば」（880円）。

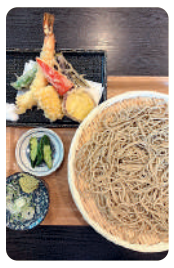
住黒川郡大和町宮床字長倉19　☎022-341-1183
営11:30～LO14:30、土・日曜、祝日11:00～LO14:30
休月・火曜



そば HARUKI（ハルキ）

『秋保神社』裏手のそば処。全国の名産地から旬のそば粉を厳選し、毎朝打つ十割そばは凛々しくしなやかな食感。「天ざる蕎麦」（2,000円）はエビと旬野菜の天ぷらを添えて。

住仙台市太白区秋保町長袋字清水久保54-1
☎なし
営11:00～LO15:00
休金曜



SOAN（そうあん）

『秋保草庵』の姉妹店。昼は秋保で打ったばかりのそばを使った「特製ぶっかけそば」（1,980円）や、ガレットを提供。夜はお酒とアラカルトを楽しめるビストロとして親しまれている。

住仙台市青葉区支倉町4-27 TC支倉1F
☎022-302-5342
営11:00～15:00（LO14:30）、17:00～22:00（LO21:00）　休不定休※SNSで確認を



屋台手打蕎麦 鴨まる（かも）

全6席の屋台スタイルで営業。休日は畑に出向き、そばやネギを育てることにも励む店主が、「鴨せいろ」（1,700円）一本で勝負！ カモの脂とキレのあるつゆが、そばの風味を引き立てる。

住仙台市青葉区中央4-3-23 第一カネマビル1F　☎なし
営9:40～14:00頃※そばなくなり次第終了
休日曜、祝日※ほか不定休はSNSで確認を



imosen（イモセン）

仙台の朝そばムーブメントを牽引する存在。そば（冷or温）に日替わりのかやくご飯、とろろ、お新香付きの「早餐蕎麦（ちょうしょくそば）」（1,000円）は、朝限定の人気メニューだ。そば湯まで堪能し、朝活を楽しもう。

住仙台市青葉区一番町4-5-11
☎022-223-1538
営モーニング7:00～11:00、ランチ11:00～LO14:00　休日曜







発行：河北仙販Senpan!!編集室　仙台市宮城野区新田3-20-12　TEL 022-353-7885　FAX 022-353-7883　E-MAIL senpan06@senpan.co.jp