



宮城県ご当地「ルー」メニュー

☆油麩丼(あぶらぶとん)

ご当地B級グルメ。

100年以上の歴史を持つ旅館「海老紋」の女将が、「肉が苦手な人のために、親子丼の肉を油麩に代えて作るメニュー」を考案したのが始まりです。油麩丼に使用している仙台麩とは、小麦粉とたんぱく質を練り合わせ長時間丁寧に揚げたものです。風味がよく、日持ちをするのが特徴です。丼物の他にも、煮物、汁物、炒め物など様々な料理で使用できます。

☆柿なます



紅白なますに「干し柿」を入れたものが宮城県の主流。
全国でも正月料理で取り入れています。
今回は、食べなじみのある生柿を使用させて頂きました。



宮城県観光PR
キャラ「むすび丸」

☆おくずかけ

お盆やお彼岸に作られる精進料理の汁物。
県北部では、「すっぽこ」とも呼ばれています。
片栗粉でとろみ。醤油で味付けています。
温麺や旬の野菜、豆麩、油揚げなど入れ煮込んだものです。