



仙台白菜 料理まつり!

開催期間 **11/10(土)~12/10(月)**
場所 **サンモール一番町**

今が旬
仙台白菜
in 一番町



産直レストラン COCORON

仙台白菜と
宮城県産黒毛和牛の
SUKIYAKI 丼 DON

……(サラダ・スープ付) **950円**

今が旬の仙台白菜と宮城県産黒毛和牛のミックス丼(DON) 週替わりで仙台白菜メニューを提供します。

TEL211-0556 仙台市青葉区一番町2丁目5-1
<http://e-cocoron.com/>



青葉通り

サンモール一番町

文ちゃんうどん

仙台白菜を使った
豚汁うどん…… **650円**

仙台白菜をはじめ野菜をたっぷり使った具材をみそで仕上げた豚汁うどんは、これからの寒い日にもってこいの身も心も温まる一品です。

TEL266-3285
仙台市青葉区一番町2丁目3-30 いろは横丁



ちゃんこ宮登

宮登 ちゃんこ(1人前)
…………… **2,620円**

ちゃんこ鍋は、春日野郎屋仕込みの本格派です。鶏や魚のつみれ、仙台白菜などの地元の食材がふんだんに入った宮登ちゃんこでこの冬はあったまりましょう。

TEL227-4527
仙台市青葉区一番町2丁目6-26



▲写真は3人前

一番五郎

仙台白菜たっぷり
辛旨餃子鍋……… **780円**

仙台白菜の甘みが詰まった辛旨スープに自慢の肉ぎょうざが入って熱旨です。

TEL222-8808
仙台市青葉区一番町2丁目3-30 いろは横丁
<http://www.shokumusubi.com/>



第一ススキノ

仙台白菜をたっぷり使った
五目ラーメン……… **700円**

日ごとに寒さが増すこの季節は、白菜のおいしさも格別です。あったかいラーメンの上にとろみをつけた野菜たっぷり五目ラーメンは、からだにも良く、お客様におすすめしたい一品です。

TEL227-8066
仙台市青葉区一番町2丁目3-30 いろは横丁



いろは横丁

笹屋 仙台白菜タンメン

…………… **660円**

塩味ラーメンはスープの味を引き立てます。色とりどりの野菜を具だくさん。

TEL267-3039
仙台市青葉区一番町2丁目3-28 いろは横丁内147号



二代目

仙台白菜と豚肉の
ゴマ蒸し……… **480円**

仙台白菜の甘みと豚の旨みをギュッと閉じ込めた熱々をポン酢でサッパリいただきます

TEL722-2627
仙台市青葉区一番町2丁目3-28 いろは横丁



南町通り



甘さがあって、柔らかいのが特長。みずみずしく、しゃきしゃきした歯ごたえの仙台白菜
仙台白菜は、日露戦争に出征した兵士が大連で白菜の種を得たことが始まり。採取した種で、沼倉吉兵衛氏が「松白白菜」として品種を確立。その後渡辺順二氏が改良を進め、松島純2号などの改良種が生まれました。大正期に東京に出荷され、たちまち一世を風靡。しかし、戦時中に交雑してしまい品質が劣化。戦後に復活しましたが、栽培が難しく、柔らかくて傷つきやすいと市場から敬遠されました。21世紀に入り、仙台の伝統野菜として見直されています。

主催/JA全農みやぎ
後援/宮城県、仙台市、サンモール一番町商店街振興組合、
JAグループ宮城「県産県消」推進協議会



