



全部ハズレなし！編集部がオススメする ご当地の美味しいお土産ベスト10 【宮城県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/93858/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：宮城県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

東北屈指の都市・仙台を擁する宮城県。日本三景のひとつ松島、四季折々の自然に癒される蔵王など海に山にと見所があります。ランキングのベスト10は、甘いものから辛いものまで仙台グルメがほぼ独占。杜の都の面目躍如たる結果になりました。



萩の月

1,600円（8個）／販売元：菓匠三全

まろやかなカスタードクリームをふんわりカステラで包んだお菓子。数あるカスタード×カステラのお菓子の中でも別格の完成度と知名度を誇る仙台銘菓。



笹かまぼこ

阿部の笹かまぼこ1,520円（8枚）／販売元：阿部蒲鉾店

仙台で明治初期、大漁が続いたヒラメをすり身にして笹の葉の形に焼いたのがルーツと言われる笹かまぼこ。旧仙台藩主伊達家の家紋「竹に雀」の笹にちなんで阿部蒲鉾店が名付けた。



ずんだ餅

800円（5個）／販売元：ずんだ茶寮

茹でてすりつぶした枝豆と砂糖を合わせた餡をお餅にからめた郷土菓子。独特の色合いと枝豆の風味、食感が絶妙。「ずんだ」の語源は、豆をつぶす意味の「豆打（ずだ）」が訛ったなど諸説ある。



牛タン

厚切り芯たん塩仕込み1,670円（130g）／販売元：伊達の牛たん本舗

仙台が発祥と言われ、仙台グルメの代名詞にもなっている牛タン。専門店も数多い。伊達の牛たん本舗の「厚切り芯たん塩仕込み」は食べ応えのあるボリューム感とジューシーな肉汁、食感が人気の商品。

5



喜久福

1,543円 (4種詰合せ12個入) / 販売元: 井ヶ田製茶

仙台のお茶屋さんを作る生クリーム大福。フレーバーは、お茶屋さんならではの高級抹茶を使用した抹茶クリーム、ほうじ茶生クリーム、仙台らしいずんだ生クリーム、生クリームの4種。

6



なまどら焼

なまどら焼 (小豆) 172円 (1個) / 販売元: 菓匠 榮太楼

生クリームと北海道産小豆をふだんに使用した餡を、蜂蜜とお酒をたっぷりと含ませ焼き上げた皮で包んだどら焼き。定番の小豆、ごま、チョコ、ラムレーズンのほか季節限定フレーバーもある。

7



支倉焼 (はせくらやき)

1,080円 (6個) / 販売元: ふじや千舟

フレッシュバターと卵、砂糖、小麦粉でしっとりとした皮に、クルミ風味の白餡を包み込んで焼き上げた和洋折衷のお菓子。「支倉」は、慶長遣欧使節・支倉常長にちなんだネーミング。

8



蔵王チーズ

蔵王クリームチーズ551円 (120g) (ほか) / 販売元: 蔵王酪農センター

豊かな自然に育まれた良質な素材と、高度な技術でつくられたチーズ。一番人気の塗るタイプのクリームチーズは、プレーンのほかバニラやブルーベリーなどのフレーバーがある。

9



ゆべし

醤油くるみ113円 (1個) / 販売元: 味佳嵯

クルミ入りの餅菓子。クルミの食感と程よい弾力で、どこか懐かしい味わい。「柚餅子 (ゆべし)」の表記の通り、西日本では柚子を使うことが多いが、柚子が入りづらい東北地方ではクルミが使われた。

10



仙台長なす漬

540円 (140g) / 販売元: 岡田の仙台長なす漬本舗

宮城県で400年余りの歴史を受け継ぐ在来品種「仙台長なす」の漬物。皮が薄く肉厚な仙台長なすの持ち味を生かすよう、うす味の醤油に漬け込み、無着色で仕上げている。



『関東・東北
じゃらん』
編集長 森田 拓朗

ここ数年で大きくリニューアルした仙台駅。エキナカに「おみやげ処せんだい」など大きなお土産屋さんがいくつもオープンしています。さらに昨年は駅ビルの「S-PAL 東館」をはじめ、駅周辺に「東急ハンズ」「仙台PARCO新館」といった新しい商業施設が軒並みオープン。こちらでも宮城県の名産品を購入できるので、仙台はお土産の選択肢が多すぎて困る状況になっています。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>