

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

Actaleia



www.actaleia.com

March 2012

Vol.25

アクタレイア

無料



行こう！しおがま

Working × Women / 塩竈観光物産案内所のみなさん



Working × Women

／ 塩竈観光物産案内所のみなさん

行こう！ しおがま

東日本大震災で被災した観光案内所。これまで駅舎の一部で仮営業をしてきましたが、3月17日に新たに観光物産案内所としてオープンすることになりました。港、市場、鹽竈神社、マグロ、地酒、練り製品、水産加工品、藻塩、スイーツ、様々な表情をもつ塩竈、そんな塩竈の粋な姿を支える働きウーマンたちをご紹介します。

れると笑顔で丁寧な場所をお教えしたりと精一杯のおもてなしをしてきました。

下を向いてはられない

JR本塩釜駅にあった観光案内所、東日本大震災の津波はこの駅舎にも大きな被害を及ぼしました。観光案内所部分は使用できなくなり、業務が制限される中、駅内に立ちっぱなしでお客様に観光資料を配布したり、行先について訊ねら

震災から1年、いつまでも下を向いてはられないという気持ちです。塩竈は由緒ある町、鹽竈神社の門前町として栄え、酒や甘味など伝統の技術と味が今でも残っています。これらを後に語り継ぎ、また、市外の方にもっと知ってもらいたい、そんな気持ちで皆さんはお仕事をしているそうです。塩竈はみなと町。生マグロの水揚げとしても有名で、新鮮な魚介類が豊富、寿司店が多いことでも有名です。「でも、それだけではない塩竈の醍醐味を味わってほしい」と観光物産案内所では、きめ細やかな対応ができるよう準備を進めています。

仕事場がなくなった

3月17日^土 NEW OPEN!



塩竈観光物産案内所 をご紹介します

本塩釜駅を出て左手側に、「塩竈観光物産案内所」がオープンします。塩竈の観光スポットや、新鮮な魚介類や地酒、スイーツなどの美味しい食、イベント情報など、観光客の皆さんが見たい・知りたい情報が盛りだくさん!

また、商店街のこと、お店のこと、歩くと楽しいまちなか歩きルートなど、近隣にお住まいの方にも有意義で便利な情報をご提供いたします。お気軽にお立ち寄りください。

塩竈観光物産案内所

住所／宮城県塩竈市海岸通5番7号

TEL／022-362-2525

※震災の影響により、電話番号が変更になる場合があります。

営業時間／10:00～16:00

休業日／年末年始(12/29～1/3)

業務内容／塩竈の観光情報や物産・土産情報の案内 他



塩竈観光物産案内所のみなさん

案内係

三浦 美恵子

みうら・みえこ

水産物仲卸市場では、時々、大きなマグロの解体作業を見ることができます。塩竈の生マグロは刺身でも、お寿司でもおいしく召し上がれます。松島湾の遊覧船は、冬の景色も美しく、夏は海風が気持ちよくて、爽快な気分になります。



案内係

加賀 美代子

かが・みよこ

塩竈は歴史ある街で、まちなかにも老舗がいっぱいあります。お寿司は個性のある店がたくさんあって、ほかにも、お茶請けに合う「志ほがま」や藻塩スイーツもあります。鹽竈神社の参道をゆっくり歩いて、塩竈を肌で感じてほしいです。



案内係

鈴木 香織

すずき・かおり

やっぱり、鹽竈神社が一番です。日中に行くのもいいけれど、夜になると、ライトアップされた階段がすごくキレイで、幻想的な雰囲気に包まれます。また、新鮮な魚介類も食べに来ていただきたいです。



案内係

竹田 りか

たけだ・りか

塩竈は歴史があって、海も近くて、観光で来た方から「いいところだね」と言われます。鹽竈神社の旧亀井邸は、由緒ある建物です。東日本大震災で大きな被害を受けましたが、徐々に復興してきているので、ぜひ来ていただきたいです。



事務

西村 由美

にしむら・ゆみ

塩竈は、いい意味で「こじんまりした街」。コンパクトにまとまっていて、どこへ行くにも、一日あれば満喫するコースを作れます。お寿司も、それぞれのお店で新鮮なネタを楽しめるので、ハズレはありません。



事務

佐藤 早苗

さとう・さなえ

街からはちょっと遠いですが、伊保石公園は、千賀の浦を一望できる絶景スポットです。散歩やトレッキングする方には、ハイキングコースがあります。塩竈市のホームページからもプリントアウトできるので、ぜひ行ってみてください。



Message for Working × Women

震災のあと、様々な地域のみなさんとつながりをもつことができました。これからは、たくさんのおみなさんに塩竈の粋な街を見てほしいです。



profile

塩竈観光物産案内所は、塩竈市の観光スポットやおいしいお土産・名産品について教えてくれる、身近で頼りになる存在です。お客様の対応をするご案内や案内所の事務など、全員で協力してお客様をお迎えしています。

OPEN!!

3月17日(土)



① 知ってる？ 塩竈

塩竈市は、鹽竈神社の門前町として、また塩竈湾を望むみなと町として栄えてきました。1月1日の鹽竈神社への初詣、7月の塩竈みなど祭はそれを象徴する人出です。また松島湾に浮かぶ島々の半数以上は塩竈市の行政区内にあり、人の住む浦戸諸島ではハイキングや海水浴も楽しめます。古くからの町並みを楽しむ観光スポット、自然を満喫する観光スポットがたくさんある塩竈です。

② 塩竈、伝統の味

古くから、酒などの製造産業も盛んです。日本酒では「浦霞(株式会社佐浦)」「於茂多加男山四季の松島(阿部勘酒造店)」など、皆さんも味わったことがあるのでは？万延元年創業(1860年)の熊久商店は塩竈で酒造店とともに伝統の味を伝えてきました。そして、なんといつでも新鮮な魚介類が味わえる寿司店の多いこと。昔ながらの味わいとともに、いま獲れたての新鮮な味も楽しめる塩竈です。



③ 知って塩竈

仙台から約30分、塩竈ってどんなところ？

④ 震災の影響

3月11日の東日本大震災では約4mの津波(浦戸諸島では約10m)がこの町を襲い、港に沿った地域と浦戸諸島の各地が特に大きな被害を受けました。鉄道は線路が高架になってしまったもの、駅舎は被災し復旧までに時間がかかりました。商店街の店舗には、残念ですが、止む無く取り壊したところも見受けられます。

⑤ 塩竈のこれから

そんな中、やはりここ塩竈でお客様とお付き合いをしたいと店舗を建替えたり、修繕したり、また市内移転をして営業再開をするお店が地域に活力を注ぎ始めました。お茶の矢部園もそのひとつ、お店の歴史を表現したような外観となっています。駅舎の中で被災した観光物産案内所も、移転して3月17日にオープンすることが決まりました。たくさんの方に塩竈にお越しいただく準備が整っています。復興の足掛りとして塩竈の魅力を発信しますので、ぜひ、みなさん足を運んでみてください。

日 帰 り た び

こ め 調味めぐり

3月24日(土)

「佳き茶・佳き器・旨い寿司」コース

限定10名様 参加費 2,000円 (税込・当日徴収)

参加者募集

行程 / 10:00塩竈観光物産案内所前集合(JR本塩釜駅) → ①矢部園茶舗(お買物クーポン200円付き) → ②器の郷ひろ塾(お買物クーポン2割引券付き) → 御釜神社 → ③鮎はま勢(ランチ握り&1ドリンク付き) → 13:00頃塩竈観光物産案内所前解散

① 矢部園茶舗 本店



代表取締役社長の矢部亨さんが厳選したお茶だけを提供する、本物志向の茶舗。来店するお客さんとのコミュニケーションを大切に、即興の「茶ムリエ講座」を開いてお茶をおいしく飲むためのヒントを教えています。矢部さんは、東日本大震災のあった昨年3月11日、全国茶商工業組合連合会が認定する「茶匠」の資格を取得。「お茶を伝えることが、自分の使命」と熱い思いをみなぎらせてます。

住所 / 塩竈市海岸通2-3 TEL / 022-364-1515
営業時間 / 9:30~18:00 定休日 / 1月1日、1月4日

② 器の郷ひろ塾 塩竈店



開店23年目を迎えた伊万里焼、有田焼の専門店。佐賀県伊万里市の窯元から直接取り寄せた名品を取り揃えています。東日本大震災で大きな被害を受けましたが、昨年12月に店舗の復旧工事が終わり、以前の姿を取り戻しつつあります。「器が良いと、料理の盛り付けも映えます。見に来てください」と店長の高梨英行さん。

住所 / 塩竈市本町3-4 TEL / 022-367-7901
営業時間 / 10:00~18:00 定休日 / 第1、3、5日曜日

③ 鮎はま勢



「地産地消」にこだわり、「三陸塩竈ひがしもの」と呼ばれる地元ブランドのマグロや、松島湾のアナゴなど、塩竈近海の新鮮なネタがズラリ。また、事前予約制のコース料理も人気で、「小鉢を楽しみに来る方もいらっしゃいますよ」と店主の高橋吉次郎さん。カウンターバー風の落ち着いた雰囲気、自慢の料理を味わえます。

住所 / 塩竈市海岸通3-10 TEL / 022-366-7526
営業時間 / 12:00~20:00 定休日 / 不定休

お問い合わせ お申し込みは **株式会社たびむすび**
TEL / 022-748-6230 FAX / 022-726-0343 e-mail / info@tabimusubi.co.jp
たびむすび営業部(株ゆいネット内) / 仙台市青葉区花京院2-1-14 花京院ビル12F 本社 / 仙台市青葉区花京院1-4-11-601

行こう! しおがま



観光案内所 物産



わくわくのオープニングイベント!

3月17日(土) 10:00~

復興市に先駆けて「しおがま復興袋」を限定販売

塩竈の幸がぎゅっと詰まった「しおがま復興袋」を限定販売いたします(なくなり次第終了です)。

鏡開き

案内所オープンを祝しての鏡開き、来場のみなさんにも振舞い酒があります(なくなり次第終了です)。

3月17日(土)・3月18日(日) 10:30~16:00

復興市 塩竈の粋酬味

塩竈の特産品(加工品やスイーツなど)を店頭販売いたします(なくなり次第終了です)。

先着300名様に、「おもてなしチケット&すしめぐり一品サービス券付きパンフレット」をプレゼント(なくなり次第終了です)。

~新しくなった観光物産案内所に行ってみよう~

3月17日(土)~4月1日(日)

「藻塩の重さ当てクイズ」を実施

案内所内に盛り付けた藻塩は何キロ? スバリ賞1名様(複数の場合には抽選で)に藻塩、塩ダレ、塩ラーメンなどが入った「藻塩セット」をプレゼント。ニアピン賞は抽選で3名様に藻塩商品をプレゼント。



3月17日(土)

「佳き味噌・佳き酒・愉し宴」コース

限定10名様 参加費 1,500円 (税込・当日徴収)

行程 / 14:45塩竈観光物産案内所前集合(JR本塩釜駅前) → ①太田與八郎商店(お買物クーポン200円付き) → ②阿部勘酒造店(お買物クーポン200円付き) → ③熊久商店(酒屋飲み体験:2ドリンク&おつまみセット付き) ※現地にて18:00頃解散

① 太田與八郎(おたよはちろう)商店



創業1845年の老舗で、地元では「太田屋」の愛称で親しまれています。3種類ある味噌の中でも、大豆に対する米麹の割合が8割の「蔵一番」は、和え物にピッタリ。醤油も煮物によく合うと好評です。「商売を始めて160年。塩竈にも伝統の味噌、醤油があることを知ってほしいです」と販売担当の若旦那、太田真さん。

住所 / 塩竈市宮町2-42 TEL / 022-362-0035
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 第2、4土曜日、日曜日、祝祭日

② 阿部勘酒造店

享保元年(1716年)以来、鹽竈神社の御神酒を作り続けてきました。手間ひま惜しまず、丁寧な酒造りを信条に、塩竈の代表的な造り酒屋として、地元の人々から支持されています。震災では自社だけでなく、商品納入先の小売店なども大きな被害を受けたとあって、総務部の橋澤(たらさわ)徹部長は「蔵元、小売店、飲食店を結び線を強化して、街を盛り上げたい」と街全体の復興を願っています。



住所 / 塩竈市西町3-9 TEL / 022-362-0251
営業時間 / 8:30~17:30 定休日 / 第2、4土曜日、日曜日、祝祭日

③ 熊久商店



小麦粉、たばこ店などを経て、50年ほど前から酒店となり、今も「街のよろずやさん」として親しまれています。地元塩竈の「浦霞」「於茂多加男山」をはじめ、宮城の銘酒がズラリ。おつまみを持ち込める試飲スペースも併設しており、近所の方々や観光客でにぎわっています。

住所 / 塩竈市本町11-5 TEL / 022-362-0441
営業時間 / 8:00~19:00(日曜は18:00まで) 定休日 / 水曜日

注意

※「しおがま粋酬味めぐり」への参加には、事前にご予約が必要です。お電話、FAXもしくはメールにてたびむすびまでご予約をお願いいたします。ご予約が完了いたしましたら、「予約完了」のご連絡をいたします。お知らせがない場合には、予約が完了してないことが考えられます。恐れ入りますが、たびむすびまでご連絡ください。

※本塩釜駅までのJRのダイヤは、各自ご利用の前にご確認ください。
※集合場所までの交通費、解散場所からご自宅等への交通費は参加費に含まれません。
※ツアー解散前に、簡単なアンケートにご協力をいただきます。
※アンケートにご協力いただいた方には、プチ「浦戸の海苔」をプレゼントいたします。

昼は味噌ラーメン 夜は餃子居酒屋

★ 一番五郎

働く女性たちに
美味しい・ヘルシー!

一番町・壹式参(いろは)横丁の入口に今年オープンした「一番五郎」。「昼は味噌ラーメン専門店」、「夜は餃子専門居酒屋」という、時間帯で業態がガラリと変わるユニークな店として注目を集めています。1日に2度おいしい、うれしいお店です。

こだわり玉松味噌

もちろん、野菜だけでなく、味噌ラーメンの命ともいえるスープも、「地元」の食材へ徹底的にこだわっています。仙台味噌の老舗、玉松味噌醤油の熟成味噌を使ったスープは、芳醇な香りを漂わせながら、上質な旨み、甘み、コクを感じられる逸品。麺はそのスープの良さを最大限に引き出す太目の卵麺。一番町周辺の会社員をはじめ、米ヶ袋周辺などの近隣にお住まいのご年輩の方まで幅広い年代に支持されています。

仙台、宮城の野菜がたっぷり!

昼の看板メニュー、味噌ラーメンは5種類(650円〜1,050円)。「地元の野菜をたっぷり食べられる」のがウリで、長ネギ、もやし、タマネギ、ニラ、キャベツなど、地野菜がたっぷり200グラム入っています。成人の1日の野菜摂取目安は350グラム。一番五郎の味噌ラーメン1杯で半分以上も摂取できるので、野菜不足が気になる女性にはピッタリ。中でも、宮城野区岩切の加藤さんちの畑で育った長ネギは、辛味と甘味が絶妙と好評です。

野菜たっぷり
味噌ラーメン
650円



新感覚の飲食店「一番五郎」は、昼と夜の形態の違いで楽しみも倍増!

青葉通	藤崎	
マクドナルド	あゆみブックス 文化横丁	
サンモール 一番町 ヤマハ	★いろは横丁	東二番丁 小学校
南町通	●金港堂	
セブンイレブン	●オフィス24	

住所 / 仙台市青葉区一番町2-3-30
TEL / 022-222-8808
営業時間 / 昼11:00~15:00
夜17:00~24:00(L.O23:45)
休み / 日曜・祝日は夜間休業

昼はラーメン!!



復興・開業を仙台市産業振興事業団がサポート!

今年、「一番五郎」を開店させた株式会社食むすび代表取締役杉山さん。「一番五郎」には、震災復興にかける杉山さんの「思い」が溢れています。

昨年3月の東日本大震災では宮城野区蒲生の自宅や中野の店舗が津波による壊滅的な被害を受けました。震災から一週間後「何かできる事は無いか?」と始めた近隣住民への炊き出し、無償で振舞った食事を、涙を流しながら食べる人々の姿を見て「食の大切さ」を実感したそうです。

杉山さんは、自身の再起と地域の復興を目指すために「地元食材の素晴らしさ」を発信する新しい形態の飲食業を始めたいと考え「仙台市産業振興事業団」を訪れました。

仙台市内で開業を目指す方をサポートしてきた仙台市産業振興事業団では、震災以降、地域経済の復興に向けた取組みを強化しており、杉山さんの「生産者・加工者・消費者の3者をつなぐ」という挑戦を“ハンズオン支援”という形で、開業期からの販促戦略などを総合的に支援しているそうです。

仙台市内で開業をお考えの方は、仙台市産業振興事業団へ一度、足を運ばれてはいかがでしょうか?

財団法人 仙台市産業振興事業団

住所 / 〒980-6107 仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階 TEL / 022-724-1212 FAX / 022-715-8205
E-mail / shiencenter@siip.city.sendai.jp URL / http://www.siip.city.sendai.jp/ 窓口相談 / 平日8:30~17:00



事業団スタッフからアドバイスを受ける杉山さん(左)。新規開業の様々な悩みなど気軽に相談できます。

夜はギョーザ!!

◎ 夜は餃子、専門居酒屋!

ランチタイムが終わると、夜の時間帯は餃子をメインにした居酒屋に変身。本当の旨い餃子を追求して何度も作り直し、半年かけて店主が仕上げた自信作が「一番餃子」。ぎょうしりジューシーな肉と、食感が心地良い大きめカットの野菜をふんだんに使った、食、応え満点の一品です。

◎ 選べる餃子8種類

自慢の「一番餃子」(5個290円)は、モチモチ皮を自家製みそダレでいただく新感覚。あつさりめが好みの方には、加藤さんのネギがトッピングされた「ネギポン餃子」と、しそ&大根おろしの「しそポン餃子」(各5個390円)がオススメ。そのほか、自家製の食べるラー油でピリッと辛い美味しい「食べラー餃子」(5個390円)や、生地に仙台雪菜を練りこみ、鮮やかな緑色の「仙台あおば餃子」など、ヘルシーで女性に好評な餃子が8種類。仙台の新名物として人気急上昇中です。

◎ 新メニュー「おつかれサンセット」

さらに、今春から新メニューの「おつかれサンセット」(980円)が登場。「しつかり食べたい」という方、「ちょっと晩酌」という方、それぞれに合わせた飯(はん)セット・呑(のみ)セットの2種類をご用意。「食べ派」には、ビールやサワーなどのドリンク一杯、一番焼餃子5個、お新香、小鉢、さらに胡麻油が香ばしい「雪菜じやこめし」がつく5品で、小鉢は日替り、魚、ねぎチャーシューから選べるお楽しみも。「晩酌派」には、一番焼餃子5個、お新香、小鉢(日替り)にドリンク2杯がつく5品。どちらも、仕事帰りにうれしいセットです。



仙台あおば餃子



呑セット

おつかれサンセット 980円

飯セット (写真の小鉢はねぎチャーシュー)

お一人さまも お二人さまも大歓迎!



仕事のあとは、しっかり食べたい、ちょっぴり飲みたい方へ、一番五郎の「選べる!おつかれサンセット☆ご賞味券」をプレゼント。ご試食後に、感想アンケートにご記入いただけます。

【ご試食モニター募集】

50組100名様 申込締切 3月20日(火)

※1名様でご賞味券を2回ご利用いただくことも可能です。(ご賞味券は4月30日まで有効)

お申込方法 ①FAX⇒022-726-0343 ②メール⇒gorou@actaleia.com

お名前、ご住所、電話番号、性別、年齢、職業、FAX番号、メールアドレス(FAXとメールアドレスはお持ちの方のみ)をご記入のうえ、いずれかの方法でお申込ください。

お問合せ先 株式会社ゆいネット おつかれサンセット試食モニター係

仙台市青葉区花京院2-1-14 花京院ビル12階

TEL.022-726-0341(平日10:00~17:00) FAX.022-726-0343