

編集部&達人が案内する仙台の注目エリア
「柳町界限」「榴岡4丁目」「本町歴史さんぽ」ほか

Kappo

仙台 闊歩

大人のためのプレミアムマガジン

5

偶数月5日発売
May 2020
vol.105
本体 745yen+税

新 ま ち の 歩 き 方

巻頭特集

仙台・宮城の歩き方

教科書

最新&注目の飲食店、歴史さんぽ、
ジャズめぐり、プロが教える「地域の魅力」

第3回 仙台短編文学賞

大賞「境界の円居」／プレスアート賞「妻を纏う」掲載

宮城スポーツ列伝

②「二階堂トクヨ」

bonとponの
宮城ふたり遊び

「杉村惇美術館」(塩竈市)

通いたくなる人、食、空間
大人のいい店

新 ままち歩きの 教科書

寒い冬が終わり、春がやってきた。
仙台の街にも宮城の地にも新しい人たちが大勢やってくる。
いつもの暮らしとは異なる環境ではあるが、
新しい「まち」の魅力を探しに出かけてみたい。
編集部＆達人が新しい仙台・宮城の歩き方を案内する。



柳町界隈



Part.1

注目エリア紹介

柳町界隈、榴岡四丁目、一番町四丁目

取材・文＝ナルトプロダクツ [P36～45、47]、豊田さき(編集部) [P46]
写真＝池上勇人



Part.2

仙台歴史さんぽ【本町編】

取材・文＝菅原ケンイチ 写真＝戸澤直彦 (Photo Mart)



Part.3

ミュージシャン、写真家、地域おこしのプロetc.

達人が教える「このまちの魅力」

取材・文＝鮫島雄一(編集部) [P54～56]、菅原ケンイチ [P57・58、60]、
小林薫(編集部) [P59]
写真＝呉島大介 [P54～56]、菊地淳智 [P57・58、60]

gout

グウー

ポークジンジャー、ハムカツなど親しみある献立が、若い女性のみならず男性からも支持される食堂。登米産ひとめぼれのご飯と野菜たっぷりの味噌汁が付き、満足感も申し分ない。キッチン近くのカウンター席は、ひとりごはんにもうってつけだろう。

④仙台市青葉区一番町1-6-9 IBIZAビル1F
☎022-398-7736
⑤12:00~15:00 (LO14:30、なくなり次第終了)、
18:00~23:00 (LO22:30)
⑥火曜、第3月曜



大日如来。仙台城築城の際に、城下を守る目的で祀られた町の守護神。「お大日さん」と親しまれ、申年・未年の守り本尊である申と未の像には赤い前掛けがかけられている。



イスとホテル、マンションの誕生は、地域に新たな需要を生み出します。それを見越したか、建設段階から徐々に新しい店が増えていった。そしてもうひとつは、「gout」さんのオープンです。店主である三浦可夫さん、以前からの友人だったのですが、現在の場所に店を開く、と聞いた時は驚きました。当時、一番町通からの延長線の通りや柳町通ではなく、その内側の細路地に新たに飲食店を出そう、なんて誰も考えていなかった。それくらい、地味な通りだったんです(笑)。けれど、「gout」の開店以来、ユニークな飲食店が

ひとつ、ふたつと増えていった。どの店も、ご店主やシェフの個性ややりたいことがとても明確で、おいしい店ばかり。三浦さんと同じように、自分らしい店をやりたい、という方々にとって、この界限はとても価値のあるエリアに変化したんだと思います」

「ブルーサロン」が手掛けた柳町界限の店舗には、古き良きものが心地よく活かされているものが多い。それは、この柳町に長く在る建物や、そこに内包された職人仕事を慈しんでいるからだろう。「gout」に始まり、「[mon]」や「銀乃」[Riat Cafe & Me time]、「Nigel Cabourn」[Delicious]。そして「ブルーサロン」の片翼としてホームコイデイナーとスタイリングを提案する「DECORate」。それぞれのオーナーの個性を鮮やかに捉え、彼らがこの場所を選んだ意味をのせて表現する。

「ここ10年で柳町は大きく変わりました。けれど、変わらない良さもたくさんある。大日如来で開催される夏祭りは、こんな街なかでこんなに大きなお祭りがあるのか、と驚くほどの賑やかさ。町内会が元気に活動しているからこそ活気です」



「唐揚げ」(500円)、「手羽元と野菜の煮物」(620円)、「帆立の炊き込みご飯」(550円) など、丁寧に手間と時間をかけた品が並ぶ。

街の惣菜や mon

もん

自転車店を営んでいた両親から場所を受け継ぎ、夫妻で惣菜と弁当の店をオープン。門間さんの作る料理は、生姜とニンニクの効いた醤油味の唐揚げやふくらと煮えた鯖の味噌煮、ダシまで飲み干せるおひたしなど、約8種ほどが日替りで並ぶ。

④仙台市青葉区一番町1-11-34 三浦輪業ビル1F
☎022-302-5507
⑤弁当11:30~14:00、惣菜16:30~19:30、
土曜12:00~19:30※水曜は11:30~14:00のみ営業
⑥日曜、祝日

Part.1

注目エリア紹介

柳町界限、榴岡四丁目、一番町四丁目

街の変化とともに新しい店が集積する「柳町」と「榴岡四丁目」、「一番町四丁目」に誕生した新店。編集部が注目する「いま行きたいエリア」をご紹介します。



風が吹けばガタリと軋む、鉄製の窓枠。しかしそれすらも味わいとして愛し、築50年は優に経たビルの2階にインテリアデザイン事務所「ブルーサロン」を構える三浦治水さん。青葉区一番町1-11-11。景気よく1の並ぶこの一隅は、柳町界限の「現在」を語る上で重要なメル

クマールと言っているだろうか。「もともと、子供の頃から馴染みの深いまちだったんです。友人の家があって、通りがそのまま遊び場になっていたような。自分の事務所を立ち上げよう、と思った時にこの場所を選んだのは、やっぱり柳町というまちに惹かれる自分がいたか

ら。当時は、ご家族で営む会社や工房、店舗を1階に構え、2階を事務所や自宅にされている方もいましたね。今も、生まれも育ちもここ柳町、という方がたくさんいらっしゃいますよ」

藩政時代から続くものづくりのまち、という雰囲気の色濃く残っていた柳町。このまちが現在のように変化するに至った転機を、三浦さんは2010年と分析する。

「ひとつには、仙台トラストシティのオープン。大規模なオフ

柳町界限 (一番町二丁目)

ものづくりの精神はそのままに
個性的な飲食店やショップが立ち並ぶエリアに



みづはるみ
三浦治水さん
店舗やオフィス、住空間の企画・設計・デザインを手掛ける株式会社ブルーサロン代表取締役。「私たちのデザインコンセプトは、オーナーさんに似合う店づくりであり、夢を叶える店づくり。その方が持っている雰囲気や人柄が店に表れるよう、常に考えています」

www.bluesalon.net/





美しいシンメトリー。回廊状の動線が奥の個室へと導く。



「ブルーサロン」による造作への心遣いは外構にも。ほんの少しの緊張感をはらみ、扉の奥の上質さを匂わせる。

柳町 銀乃

やなぎまち ぎんの

最新の割烹、路地に誕生す
幅約一間、奥行き一步。数字にしてみれば「銀乃」の門扉は実にささやかだ。しかしこの「訪う前のひと呼吸」ともいべき空間とデザインが、「銀乃」の在りかたを言葉よりも雄弁に語っている。

からり、戸を引いて立ち現れるコの字型のカウンターは、シンメトリーの美。立ち働く鈴木隼さんから料理人の所作を、舞台のように清々しく見せる。鮮度の良い魚介を柱に、旬の素材を旬の仕立てで、と練り出される料理は、刺身に串天、炭火焼き、釜飯と多彩。対する酒は、食事

の邪魔をせず、きれいに脇役に回れる純米吟醸酒を中心にセレクトされている。

刻んだ筍と挽肉を裏漉した里芋で包んだ「筍饅頭」は、海苔餡かけに。春の山と海とが香りで、味わいで競演する。一塩した吉次は、炭火焼きに。ぱりつと香ばしい皮や頭、ほこほことした身、骨ぎわのとろりとした脂まで余すところなくしゃぶり尽くせる。筍にタラの芽、ぱりつけ味噌に桜の塩漬けと、あしらいも春爛漫だ。宮城が生んだもち米の傑作・みやこがね、天

下取りの旨さと賞されるだて正夢、どちらかを選べる釜飯は、アサリやうなぎ、銀シャリといった定番に旬ものを加えた約8種。この日は、ぱんぱんに肥えた富山産のホタルイカが秀逸だった。八方ダシを張った米とともに炊き込んだホタルイカは、噛めばぷつりと身がはぜてワタがソースのように米に絡まる。炊きたての米の旨さ、そしてそれを染めていくダシやホタルイカの旨さは、30分待つに値する味だ。

着物の柄が到来の季節よりも一歩先をゆくように、「銀乃」の料理やしつらいはまだ清かには見えぬ春をあたたかに楽しませている。日本料理の粋が、ここに咲



「吉次の炭火焼き」(2000円)、「而今 特別純米」(グラス・800円)のシャープな酸を合わせて。



店長の鈴木隼さん。料理そのものはもちろん、器や挿花などにも豊かな感性と季節感が滲む。



「銀乃の春会席」(要予約・6000円)から、「筍饅頭 あおさ餡かけ」。「惣呂 舞いさくら」(グラス・830円)。春らしく若々しい「中取り」で春づくし。

④仙台市青葉区一番町1-11-35
フローリッシュ柳町1F
☎022-393-7765
🕒17:00~24:00(23:00LO)
📅日曜 祝日不定休
🍷なし 🍷30席 席のみ予約/可
目安/7000円
カード/可 🍷個室のみ喫煙可
<https://gfplam.com/>
MENU
■お刺身五点盛り 2580円
■すっぽん小鍋 880円
■串天 子持ち昆布 670円
■蟹クリームコロッケ 850円
※価格はすべて税別表記です



galetie arbre

ギャルリ アルブル

揺るぎない作家性を造形に漲らせつつ、日々の暮らしの中で普段遣いできる柔和な表情を持った作品たちをセレクト。陶器、吹きガラス、木工にアイアン、布製品などに加え、コンフィチュールやコーヒー、調味料なども。

④仙台市青葉区一番町1-11-27
☎022-221-7117
🕒月、水~金曜11:00~19:00、
土・日曜、祝日11:00~18:00
📄火曜 <https://shoparbre.com/>



へんてこ屋

「なんだかヘンテコ」。そんな表現がぴったりな本やアート作品、雑貨がぎっしり詰まった濃密な空間。奥のカフェスペースでは【LUPICIA】や【CHA YUAN】の紅茶、「アブサン 実験セット」などのアルコールも楽しめる。

④仙台市青葉区一番町1-11-34 三浦輪業ビル2F
☎080-6019-4710
🕒13:00~21:00
📄火・水曜、不定休あり
<https://hentekoyam.wixsite.com/mysite>



DECORate

デコラテ

美しい存在感と使い心地とを両立する家具やファブリック、電化製品、テーブルウェアや小物たちを提案。リビングやキッチンなど1部屋単位から家全体まで、インテリアコーディネートやリノベーションの相談にも応えてくれる。

④仙台市青葉区一番町1-11-1 1F
☎022-267-1070
🕒11:00~20:00、日曜、祝日11:00~18:00
📄不定休
<https://decoratetic.com/>



氏ノ木

しのぎ

当世風のとモダンに寄らない、洒落な店構え。時には大胆な組み合わせで、素材の持つ意外な顔を引き出す和の酒肴を取りそろえる。「飲み屋」としての面白みも兼ね備えており、すすめる酒も業物ぞろい。出向くたび新たな発見に出合えそうだ。

④仙台市青葉区一番町1-6-19 壺番館ビル1F
☎022-397-7224
🕒17:30~24:00(L023:30)
📄月曜・第2火曜



Au Belier

オー・ベリエ

フランス伝統のシャルキュトリー(肉加工品)と郷土料理が楽しめる。冷製パテやソーセージなど、肉本来の歯ごたえと脂の口どけが味わえる「自家製シャルキュトリーの盛り合わせ」は、シェフ・佐山さんの妥協なき技術と豚肉料理の真髓が詰まったひと皿だ。

④仙台市青葉区一番町1-6-11
☎022-706-7914
🕒11:30~14:00LO、18:00~22:00LO
📄月曜、第3日曜(月曜、祝日の場合営業、翌火曜休み)
www.au-belier.jp/



NOTTI VAGO

ノッティー ヴァゴ

スタンドグラスがアンティークな雰囲気を醸す店内。北海道「花畑牧場」で作られたラクレットチーズを使用した、フォンデュ仕立ての「RACLETTE CHEESE」が看板メニュー。厳選された食材に絡む、濃厚なチーズの風味を存分に味わって。

④仙台市青葉区一番町1-6-12
☎022-302-6506
🕒11:30~14:30、17:00~24:00(L023:00)
📄無休