



こだわり料理「縁」(en)

青葉区

## 素材重視 光るプロの技

# 味な店

食材の魅力を教えてくれる土井さん



和食一筋43年、親方の土井明さん(58)は宮城県が認定する「みやぎ食材伝道士」。生産者が心血注いだ食材を、心を込めて調理する。東京や仙台の日本料理店に長く勤め、2011年9月、料理で生産者と消費者の縁を結ぶこの店を開いた。こぢんまりした店内はカウンターと小上がりを合わせて18席。手際の良い

い親方の仕事ぶりに見入ると言われます」。温和なっていると、昼の旬菜ランチ(1000円)が運ばれてきた。煮物、焼き物、お造りが一度に堪能できる人気メニューで、遠くから足を運ぶ女性客も多い。

マグロの刺し身は塩釜直送。生湯葉はとろける食感でこくがある。春の息吹を感じさせる煮物はフキとタケノコの菌触りが心地よい。玉こんにゃくは親方の出身地・山形の老舗から仕入れる。

「素材重視なので薄味です。よく『優しい味』  
る。  
(足

メモ 仙台市青葉区大町2の13の9、幸田ビル▷午前11時半～午後1時半ラストオーダー(日曜・祝日休み)、午後5時～10時ラストオーダー。月曜定休▷夜のおまかせコース4000円～。予約、弁当注文(5個以上)も可▷022(263)1030。



旬菜ランチにはコーヒーも付く。だし巻きたまご(左)は5種類(500円～)で、持ち帰りもできる