

仙台地方振興事務所管内のおすすめの旬な食材、今回は「かまぼこ」をご紹介します。

水産のまち塩竈では、新鮮な魚介類が豊富にあり、港町独特の食文化がつくられています。かまぼこは白身魚のすり身を原料とした練り製品で、日本人になじみ深い伝統食です。また、高たんぱく、低脂肪で消化もよいため、健康食品としても注目されています。宮城県はかまぼこ生産量、消費量ともに全国トップクラスでまさに「かまぼこ王国」、11月のみやぎ水産の日のおすすめ食材にもなっています。また、平安時代の1115年に公文書で初めてかまぼこが登場したことを記念して、11月15日は「かまぼこの日」とされています。味わい、風味、食感も様々で各社から個性的なかまぼこが販売されています。家族や友人との食べくらべなど、楽しみ方も多彩です。ぜひご賞味ください。

■販売先はこちら

→https://kankoubussan.shiogama.miyagi.jp/shop/buy_kamaboko.php
(塩竈市観光物産協会)

■問い合わせ先

塩竈市産業建設部商工観光課 TEL：022-364-1165
宮城県仙台地方振興事務所 TEL:022-275-9140

仙台エリアおすすめ食材 # かまぼこ # 宮城県産 # 塩竈市 # 伝統食 # 11 月 15 日
かまぼこの日 # みやぎ水産の日

