

宮城の「生鮪」の美味しさ、魅力、歴史、文化を分かりやすく伝えます。

【基本情報】

住 所	塩釜市新浜町2-24-11					
名 称	(有) ヤマコ武田商店					
電話番号	022-366-4731					
FAX番号	022-367-9772					
Eメールアドレス	take@yamako-takeda.co.jp					
U R L	http://www.shiogamaguro.jp/					
職業または業種	登録分野			活動		
水産加工業、仲買業（生鮪加工業者）	食づくり	調理	知識	見学・体験	講師等	その他
	○		○	○	○	○
活動可能な地域						
全県						

【プロフィール】

- ・当社では、「生鮪」を使った説明等を通じ地産地消と食の大切さを伝えております。
- ・地元小学校での「鮪教室」として魚食普及の行事を毎年行っています。

【具体的な活動】

- ・鮪を解体しながら生鮪の魅力を説明
- ・鮪を中心として魚全般の話
クイズ、試食等

【活動する上での留意事項】

- ・ヤマコ武田商店は、1回で30人程度まで、またグループの「塩釜まぐろ直売食堂」では、20～30人までなら対応可です。
- ・7月1日よりマリゲート店もオープンしますので、そちらでも可です。

【これまでの食育・地産地消に関する活動】