

記者発表資料
令和5年11月14日
食産業振興課ブランド推進班
担当：藤田・菅原
電話：022-211-2813
Mail：s-brand@pref.miyagi.lg.jp

気仙沼・仙台の飲食店17店舗で開催 今が旬！冬のメカジキ生食フェア

県では、気仙沼市が水揚げ日本一を誇るメカジキの美味しさを発信し、地域ブランド食材としての認知度の向上と、食をきっかけとした宮城県・気仙沼市への誘客を目的として、気仙沼・仙台の飲食店で、「今が旬！冬のメカジキ生食フェア」を開催します。

冬季に水揚げされるメカジキは「冬メカ」と呼ばれ、脂が乗って旨味も増し、気仙沼地域では古くから生で食され、親しまれてきました。今回のフェアでは、生で食べる「冬メカ」の美味しさを消費者の皆様にご覧いただくため、参加店舗ではお刺身やカルパッチョの他、たたきやしゃぶしゃぶなど、生食または生食に近いメニューを提供します。

ぜひ参加店舗で脂乗りと旨味極まる冬のメカジキを味わってみてください。

1 開催期間

令和5年11月17日（金）から12月17日（日）まで

2 フェア参加店舗（17店舗）

気仙沼市：6店舗／仙台市：11店舗

参加店舗一覧は裏面をご覧ください。



3 提供されるメニューの例

お刺身／たたき／カルパッチョ／しゃぶしゃぶ／レアカツ など



4 その他

営業日、時間などは各店へお問い合わせください。各店の提供メニューは、変更になる場合もございます。

【問い合わせ先】

宮城県農政部食産業振興課ブランド推進班

TEL：022-211-2813



今が旬！冬のメカジキ生食フェア 参加店舗一覧

【気仙沼】

| 店舗名 | 提供メニュー | 住 所 | 電話番号 |
|------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------|
| 和食処 海舟 | メカジキとセリの 魚骨スープしゃぶ しゃぶ | 気仙沼市柏崎 1-1 気仙沼プラザホテル内 | 0226-23- 1313 |
| 和食処 鮎 | メカジキとセリの 魚骨スープしゃぶ しゃぶ | 気仙沼市港町 4-19 気仙沼ホテル観洋内 | 0226-24- 1200 |
| 鮎処 えんどう | 気仙沼メカジキの トロしゃぶ | 気仙沼市本吉町津谷新明戸 200 | 0226-42- 3351 |
| 串揚げ 志那そば おおたけ | メカジキの刺身 | 気仙沼市上田中 1-9-8 | 0226-21- 2366 |
| 気仙沼新富寿し | メカジキのしゃぶ しゃぶ | 気仙沼市東新城 1-13-3 | 0226-23- 7475 |
| 大漁丸 ※予約のみ | メカジキの刺身定 食 | 気仙沼市長崎 130-4 | 090-7652- 3515 |

【仙台】

| 店舗名 | 提供メニュー | 住 所 | 電話番号 |
|------------------------|------------------|---|-------------------|
| きたさん食堂 | メカジキのカルパ ッチョ | 仙台市青葉区国分町 3-4-5 クライスビル B1F | 022-796- 7908 |
| YEASTWEYL ※コース内での提供 | メカジキの香草パ ン粉 | 仙台市青葉区大手町 7-21 | 022-398- 8018 |
| NOBATTE | 冬メカジキのカル パッチョ | 仙台市青葉区一番町 4-3-11 M-ONE ビル 4F | 070-6619- 7029 |
| 末廣寿し | メカジキのたたき | 仙台市若林区河原町 1-5-15-101 | 022-222- 8290 |
| PORTTAVOLA | カルパッチョ、コ トレッタ | 仙台市泉区紫山 2-32- 10 | 022-208- 2538 |
| 旬魚・鮎の店あら浜 あすと長町店 | トロカジキ刺 | 仙台市太白区あすと 長町 1-4-30 ぐりりｽｰﾌﾟﾊﾞｰｸ 103 | 022-395- 4303 |
| 十四代梅治郎 | メカジキの刺身盛 合せ | 仙台市青葉区中央 1- 6-18 山一中央ビルB1F | 022-714- 6063 |
| 日本料理 露庵 うめ治 | メカジキの刺身盛 合せ | 仙台市青葉区中央 1- 6-23 鹿島ビル 1F | 022-722- 3720 |
| 壺銭屋 善平 | メカジキの刺身盛 合せ | 仙台市宮城野区名掛 丁 114 ソレイユ・エス ト名掛丁 2F | 022-296- 6333 |
| 地場野菜と牛タン 豆千代 | メカジキの刺身盛 合せ | 仙台市宮城野区榴岡 1-2-48 桜井ビル B1F | 022-295- 5575 |
| 旬魚旬菜 仁 ※予約のみ | メカジキのお造り | 仙台市青葉区本町 3- 6-5 フタバビル 1F | 022-797- 7702 |