記者発表資料
令和８年 11 月９日
宮城県農政部食産業振興課
担当：松橋、佐藤
電話：022-211-2814

にっぽんの宝物世界大会 2026 グランプリ受賞に伴う
海苔レストラン SEA SAW／FISHERMAN'S KITCHEN　知事表敬訪問について

このたび、七ヶ浜町の海苔レストラン SEA SAW と南三陸町の FISHERMAN'S KITCHEN が共同開発した「黒海苔オイスター」（酒蒸し牡蠣と牡蠣専用海苔ソースのセット）が日本各地の優れた商品や技術を発掘し国内外へ発信する地域創生プロジェクトである、「にっぽんの宝物」世界大会 2026 においてグランプリを受賞しました。

この報告のため、下記により知事を表敬訪問しますので、ぜひ、取材していただきますようお願いします。

記

１　日　時　　令和８年 11 月 13 日（金）午後１時 30 分から午後１時 45 分まで
２　場　所　　宮城県庁4階　庁議室
３　訪問者　　海苔レストランSEA SAW　オーナー　　久保田 靖 朗 氏
　　FISHERMAN'S KITCHEN　代表　　阿 部　和 也 氏
４　表敬訪問次第
　開会･出席者紹介、受賞報告、知事挨拶、知事による試食、記念撮影、取材対応(表敬訪問関係者のみ)
５　受賞商品の概要

南三陸の漁師が最高の状態の牡蠣を見極め、海を知り尽くした料理人が酒蒸しを監修。そして、海苔の可能性を追求する七ヶ浜の人気店が牡蠣専用海苔ソースを今回新たに開発。生産者、料理人、海苔の専門家、それぞれの技術と知見を結集して完成したのが「黒海苔オイスター」です。濃厚な甘みを持つ一年牡蠣と、香り高い黒海苔ソースが織りなす味わいは、「宮城の海のプロフェッショナルによる、これまでにない海のマリアージュ」に仕上がっています。

その味わいと独創性は世界にも認められ、牡蠣と海苔を掛け合わせた新たな食体験の提案力やストーリー性、海外市場での成長可能性が高く評価され、世界大会グランプリに輝きました。

６　受賞商品の販売について
　海苔レストランSEA SAWでは、今回の受賞を記念し、「黒海苔オイスター」を実際に味わっていただき、その場でお求めいただける特別先行販売会を開催します。
（１）　期　　間　　令和8年11月13日（金）から17日（火）まで
（２）　営 業 時 間　　午前10時から午後7時まで
（３）　会　　場　　藤崎 地下2階 キッチンスペース
（４）　内　　容　　受賞商品の先行販売・試食販売
（５）　商品・価格　　SEASAW 牡蠣専用海苔ソース
　　：税込972円（税抜900円）
　　FISHERMAN'S KITCHEN 南三陸産 牡蠣さけ蒸し
　　：税込1,296円（税抜1,200円）



黒海苔オイスター 商品（セット商品）
（左）牡蠣専用海苔ソース（SEA SAW）
（右）牡蠣さけ蒸し（FISHERMAN'S KITCHEN）



黒海苔オイスター（盛付例）



知事当日試食イメージ

6　その他

海苔レストランSEA SAW

【店舗所在地】宮城郡七ヶ浜町菖蒲田浜長砂20-8

【ホームページ】https://www.seasaw7beach.com/

FISHERMAN'S KITCHEN

【ホームページ】https://fishermans-kitchen.com/

にっぽんの宝物プロジェクト

【ホームページ】https://www.undiscovered.jp/

※取材をご希望の場合は、事前に宮城県農政部食産業振興課食産業企画班宛てに、
「①会社名」、「②ご担当者名」、「③当日の予定人数」、「④連絡先電話番号」をお知らせください。
電話：022-211-2814　　ＦＡＸ：022-211-2819　　e-mail:s-kikaku@pref.miyagi.lg.jp