

仙台南エリア



仙台・県南エリア みやぎの おいしい 水産ツアー

気軽に、身近に、
普段着で行く水産ツアー！
こんなに近くに海の贅沢を
手に入れることができるなんて！
さあ、ちよと足を伸ばして
仙台・県南エリアへ！

びちびちの
鮮魚が手頃な
値段で！

旬の海の幸を中心に
気軽に堪能しよう！



荒浜にぎわい回廊商店街

荒浜漁港で獲れた新鮮な海の幸を使った郷土料理やサーフショップなどでにぎわっています！
毎月第1・3日曜日には旬の幸を提供するイベントを開催！

スーパー
マーケットと
産直の融合！



フーズガーデン玉浦食彩館

産直のボリュームと獲れたての鮮魚！新鮮な海鮮丼や季節のジェラートを楽しめるフードコートなど、豊かな美味しさを満喫できます。

鳥の海ふれあい市場

目今の荒浜漁港から水揚げされた新鮮な水産物、地場産品等を販売する直売所。秋には巨理町の郷土料理「はらこめし」、冬には「ほっきめし」も販売します。

「おいしい水産!直売所」に行こう!



仙台・県南エリアには魅力あふれる水産加工品の直売所があります!さあ、旅の醍醐味、ぐるっと巡りましょう!

メイプル館

ゆりあげ港朝市の隣で水産加工品などを販売。海鮮・中華・カフェのフードコートも併設されているので昼食などでもお立ち寄り下さい!

名取市関上5-23-20
TEL:022-395-7211
営業時間:月曜日～土曜日:10:00～16:00、
日曜・祝日(朝市営業日):6:00～13:00 定休日:木曜日

赤貝丼

赤貝を惜しげもなくつけた関上赤貝の「丼」。ここだけの身が厚くそして新鮮かつプリプリな食感を楽しんでください!



日本のマルシェを 目指して!



仙台市中央卸売市場に隣接した市民市場。仙台近郊の魚介など新鮮食材が一堂に。美味しくいただけるフードコートも充実。「日本のマルシェ」を目指しています!

仙台市若林区卸町5-2-6 TEL:022-762-5701
営業時間:物販・飲食店 店舗により異なります
定休日:無休(元旦を除く)

地産地消市場 仙臺いろは

「がんばろう!宮城」を合言葉に地産地消の取り組みを広げています。魅力あふれる地元特産品がいっぱい!



仙台市青葉区中央2丁目1-18
(クリスロード商店街内「仙台緑日」)
TEL:022-714-4688
営業時間:10:00～18:00
定休日:不定休



おいしいまちに来てね!

エリア自慢

仙台・県南
エリア



仙台市街や都市圏からそんなに遠くないのに
こんなに美しい海岸線と海の香り、
そしてこんなにおいしい海の食に出会えるなんて。
この贅沢を噛みしめながら
さあ、仙台・県南エリアの旅に出かけましょう。

エリアの水産物の特徴

仙台湾には遠浅で広大な砂浜域が
広がり、底びき網漁業や刺網漁業が
盛んで、カレイやヒラメ、イシモチなど
の魚類や、アカガイやホッキガイ(ウバ
ガイ)、コタマガイなどの貝類が多く水
揚げされます。
名取市開上では、名産のアカガイの
ほか、近年ではシラス(カタクチイワ
シ)漁が始まり、「北限のしらす」とし
て注目が集まっています。



カレイの水揚げ



ワタリガニ



シラス



ホッキガイ



ほっき飯

げされ、近年はワタリガニ(ガザミ)の
水揚げが増加しています。仙台湾に
注ぐ大河川・阿武隈川には、秋になる
とシロザケが遡上し、郷土料理の「は
らこめし」が有名です。亶理町では、他
にも「あさりめし」など季節のご飯物
が名物になっています。
宮城県東南端の山元町は、ホッキガ
イで有名。大ぶりのホッキガイは高級
寿司ネタとして珍重されています。ま
た、煮汁を用いた炊き込みご飯「ほっ
き飯」も名物で
す。

海にまつわる気候・風土

宮城県の南東部に位置するこの仙
台・県南エリアは、東には太平洋、西
は阿武隈高地と奥羽山脈東の丘陵
地帯を抱え、阿武隈川や名取川、七
北田川が流れる自然環境の豊かな地
域です。

仙台藩直轄の港であった開上漁港
は、安全航路を確保するため名取
川の河口から外洋港へと改修され、
新漁港は平成13年に完成し大型船
も就航できる漁港になっています。

亶理町は、東に太平洋、西に阿武
隈高地、北に阿武隈川と、海・山・川
の自然が織りなす風土から、四季
折々の海・山・里に恵まれています。
阿武隈川河口の南側に位置する内
湾状の汽水湖は「鳥の海」と呼ばれ、
渡り鳥や海鳥など野鳥の生息地で
もあります。

太平洋に面した
山元町の東部の低
地には農地が広が
り、海岸地区は昔か
ら漁業が盛んです。



鳥の海

Pick Up! 旬を彩る 水産風物誌

○亶理町・荒浜発祥の「はらこめし」
「はらこめし」は宮城県の秋の風物詩。サ
ケの煮汁で炊いた新米に身といくらをの
せます。秋から冬に
かけ水揚げされる
旬の「秋サケ(シロ
ザケ)」を使った郷土
料理です。



はらこめし

○開上赤貝
開上のアカガイは、「日本一のアカガイ」とも称
され、全国に名を馳せる高級食材。身が厚く
ぶりつとした弾力のある
食感と甘味が特徴
で、東京の高級寿司
店などでも高く評価さ
れています。



開上のアカガイ

エリアの「祭り・イベント」

● ゆりあげ港朝市(名取市・毎週日曜祝日)
購入した海鮮をその場で焼いて楽しめる
無料の炭火焼きや競りの体験など

● ふるさと名取秋まつり(名取市・11月)
毎年文化の日に市民が楽しめる秋の憩いの場として開催

● 荒浜漁港水産まつり(亶理町・10月)
荒浜漁港に水揚げされた新鮮な水産物と亶理町荒浜発祥の郷土料理「はらこめし」

● 伊達なわたりまるごとフェア(亶理町・3月)
亶理の豊かな農・水・商工業を一堂に集めたフェスティバル

● 八重垣神社夏まつり(お天玉さままつり)(山元町・7月)
かつては仙南地方の三日夜祭りで神輿をかついだまま海に入る姿は圧巻

● ふれあい産業祭(山元町・11月)
特産品の試食・販売やさまざまなイベントを開催する町最大の復興イベント



ゆりあげ港朝市

われは海の子〜 海自慢の観光スポット



ゆりあげ港朝市

名取市のゆりあげ港では日曜・祝日
に「ゆりあげ港朝市」が開かれています。
「よい品をより安く」をモットーに早
朝から新鮮な海の幸や採れたての
野菜が並んでいます。



わたり温泉鳥の海

海辺の天然温泉で、海を見ながら温
泉に入れるのでとても癒されます。す
べすべした柔らかい泉質で、肌に優
しく、神経痛や関節痛に特に効果が
あると評判です。



磯崎山公園

山元町の南東端にある丘陵で、頂上
からは、北は牡鹿半島、南は福島県
の鶴ノ尾崎まで見渡すことができま
す。階段を登ると唐船番所跡などが
あります。

※エリアの「お祭り・イベント」の開催時期や内容については、詳細未定のため変わる場合がございます。お出かけの際は、主催者のホームページ等でご確認ください。

四季を楽しむ懐石料理・お膳料理をゆったりと楽しめる「花乙女」の店頭にて、マルヤ水産のカニ缶詰、冷凍カニ等を直売価格にて販売しております。

マルヤ水産株式会社

仙台市泉区上谷刈 1-4-5
TEL 022-772-3011
営業時間：11時30分～15時 17時～22時
定休日：毎週水曜日
http://www.maruyasuisan.com



1950年創業、カニの加工を専門とする「マルヤ水産株式会社」の商品を、仙台市泉区の懐石料理店「花乙女」で販売。タラバガニ、ズワイガニのむき身や缶詰「かに甲羅グラタン」「花乙女かにせいろ」など冷凍物も人気です。



83 和食処でカニごんまい 水産庁長官賞受賞の和食缶詰も

京の粋 海の幸 花乙女



東北の缶詰「CANNED」

南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰、南三陸産牡蠣のしぐれ煮缶詰とともに宮城県水産加工品品評会にて「水産庁長官賞」受賞品です。



たらばがに脚 1kg

身がしっかりと詰まって筋繊維に弾力感と旨味があるタラバガニを厳選し、直売店特価で提供しています。

こんな料理に！ 天ぷら、カニピラフ

大正5年創業の関上(ゆりあげ)の味を大切に守り、素材を生かした、より美味しく安心安全な品物をお届け致します。

株式会社佐々直 セルバ店

仙台市泉区泉中央 1丁目 4-1
TEL 022-371-0117
営業時間：10時～21時
定休日：元日
http://sasanao.co.jp



看板商品「手のひら蒲鉾」は、1枚1枚手で作って形を作り、炭火でじっくり焼き上げた、佐々直がまほこの「原点」です。セルバ店では店内厨房にて揚げたてのかまほこも販売しています。彩り揚はんぺんフライ等、たくさん種類をご用意しております。



82 笹かまのルーツを今に伝える炭火焼の「手のひら蒲鉾」

(株) 佐々直 セルバ店



笹かまほこ「吉次」

高級魚吉次を配合した特製のすり身を遠赤外線焼きあげた、風味豊かな笹かまほこです。
40g/枚 162円(税込)



揚蒲鉾「五目」

高級魚吉次を配合した特製のすり身に国産の野菜などをふんだんに入れ、キャノーラ油でさっぱりと揚げました。
70g/枚 130円(税込)

明治36年創業。常に魚にこだわり、その味を追求しています。「郷土の新鮮な風味をお届けする」をコンセプトに、かつお節、粕漬、塩干魚などから焼魚「海草焼きシリーズ」の新商品開発まで意欲的な老舗です。

仙台市泉区南光台 3-30-7
TEL 022-219-3379
営業時間：10時～17時
定休日：毎週日曜日
http://www.maruhey.co.jp



三陸節の製造からスタートして110余年。丸平のかつお節は、多くの飲食店で料理のプロから高い評価を得ています。電子レンジで作る焼き魚「海草焼シリーズ」や、料理をワンランクアップさせる「感謝のだし粉」も人気です。



84 料理のプロが認める丸平謹製かつお節

株式会社丸平かつおぶし



かつお厚削りぶし

温かみのある上品なだしが取れます。創業以来携わってきた当社自慢の削り節です。
140g/袋 648円(税込)

こんな料理に！ 美味しいそばツユに



海草焼(銀鮭一汐)

袋のままレンジで美味しい焼き魚ができます。昆布で巻いていますので、昆布の香りと味がしみ込んでいます。
1枚/袋 540円(税込)

こんな料理に！ 昆布も再加熱するとバリバリの食感に

「サカナップみやぎ」または「#みやぎ水産の日」で検索！

インスタはじめました。

さあ、宮城県産の水産物、飲食店やお土産屋、イベントなど、InstagramにUP!

#みやぎ水産の日、#宮城県産、#サカナップみやぎ...等ハッシュタグを忘れずに!

水産県「みやぎ」の
おいしい情報を
写真と動画で
発信中!



このアイコンが目印!
@sakanapp_musubimaru

チェックしてね!
水産県「みやぎ」を
盛り上げましょう!



どんな障がいがあっても地域で暮らす
幸せを実現したい。ありのままにその人
らしく「誇りと輝きをもって暮らす・働
く」を支援している福祉事業所です。



レストラン ぴあ

仙台市青葉区本町3丁目8-1 県庁舎18階
TEL 022-398-9311
営業時間：11時30分～16時
定休日：毎週土・日曜日・祝日
<http://sensyu-mori.org/>



宮城の新鮮な魚介と国産大豆で作った豆腐を、自家製ハーブのソミユール液に漬け、さくらチップで薫製にした「伊達の燻製」。宮城県庁18階の見晴らしのいいレストランで味わえます。



87 県庁展望レストランで味わう「伊達の燻製ランチ」

レストラン ぴあ



創業明治四十三年、常に良質な
商品を保存料無添加でご用意し
ております。

仙台市泉区南光台南3丁目14-32
TEL 022-251-3211
営業時間：9時～17時30分
定休日：毎週水曜日
<http://www.yokokama.net>



明治43年創業の手作りかまぼこ店。スケソウダラ、イトヨリダイなどの白身魚を石臼ですり、混ぜ、こねて、木型で成型する、昔ながらの製法を守っています。本店と工場は、仙台を舞台にしたNHK連続テレビ小説「天花」のロケ地となりました。



85 創業時の息遣いそのままに朝ドラロケ地のかまぼこ店

有限会社雀屋本舗横山蒲鉾店



伊達の燻製 銀鮭

自家製ハーブと石巻産の「伊達の旨塩」を使ったオリジナルミニマル液で味付けし、さくらチップでじっくりと燻しました。女川の海で育まれた銀鮭を旬の季節に収穫し、ハーブの香りを移し入れました。脂がのっている上品な味を楽しめます。
60g 486円(税込)

こんな料理に！ スライスしてそのまま食卓に。おもてなし料理にピッタリ。



伊達の燻製 メカジキ

自家製ハーブと石巻産の「伊達の旨塩」を使ったオリジナルミニマル液で味付けし、さくらチップでじっくりと燻しました。宮城の海にあがった高級なメカジキをハーブと白ワインで味付けしたぜひ味わいたくおおいしです。
60g 540円(税込)

こんな料理に！ カナペにしてパーティーにおすすめです。



特製笹蒲鉾(中)

厳選素材を石臼で練り上げ、ガス式焼炉で香ばしく、焼き上げています。
38g/枚 144円(税込)

こんな料理に！ わさび醤油



磯こがね

チーズをたっぷり練り込み、蒸し上げ、鉄板で焼くことで、素材の風味を凝縮した製品となっています。
54g/枚 185円(税込)

こんな料理に！ 天ぷら、素揚げ

仙台で一番古い蒲鉾店。昔ながらの味をお楽しみください。

仙台市青葉区国分町3丁目6-14
TEL 022-222-5214
営業時間：8時30分～18時30分
定休日：毎週日曜日・祝日

仙台市の繁華街・国分町にある老舗かまぼこ店。多くの飲食店がひしめく場所、明治19年の創業以来変わらぬ味を届けています。弾力のある笹かまぼこはキチジ入り。揚げかま、カステラ蒲鉾も伝統の味です。



88 かまぼこ作り130余年
飲食街に立つ静かな店

有限会社かま栄蒲鉾店



H29年1月海苔品評会準優勝、皇室献上海苔。無酸処理、ブラシ掛けで自然の風味を損なわない、多細胞のりを漁師直送でお届けします。

宮城郡七ヶ浜町松ヶ浜字浜屋敷25
TEL 022-357-2232
営業時間：10時～17時
定休日：毎週月曜日
<http://www.hoshinori.jp/>



栄養豊富な「七ヶ浜海苔」は、ほんのり甘くて格別の風味があります。ノリの品質と海を守るため、一般的な網の酸処理を行わず、手間のかかるブラシ掛けで養殖に成功。2017年の海苔品評会で皇室献上海苔に選ばれました。



86 のりと海を愛する独自養殖で「七ヶ浜海苔」を皇室献上に

星のり店



笹かまぼこ

昔ながらの手作りで高級魚の吉次を練り込んでいます。歯応えがあり魚本来の風味が感じられます。
33g/枚 162円(税込)



揚げかまぼこ

チーズ、枝豆、ごぼう、ゴマの4種類があります。おでんに最高です。
1個 118円(税込)



朝ごはん焼のり

朝ごはん、おつまみにパリパリと、ミネラルたっぷり風味満点。
八つ切/40枚 330円(税込)



七ヶ浜塩のり 胡麻味

シンプルな海苔の風味とゴマの香りに、自然海塩が旨みを引き立てます。韓国風味付け海苔。
八つ切/40枚 370円(税込)

仙台駅で気仙沼のフカヒレをお求めいただけるフカヒレ専門店です。人気のフカヒレスープからご家庭で簡単にお召し上がりいただける姿煮、その他多数商品を扱っております。



株式会社石渡商店

仙台市青葉区中央1-1-1 JR仙台駅「おみやげ処 1号売店」内
TEL 022-393-4144
営業時間：7時～21時30分
定休日：年中無休
http://www.ishiwatashoten.co.jp



気仙沼のフカヒレ専門店「石渡商店」が、仙台駅2階・中央改札口近くのおみやげ処に出店。フカヒレの姿煮やスープ、「気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース」など定番の人気商品と、仙台駅店の限定品を販売しています。



91 仙台駅で気仙沼のフカヒレを高級中華・姿煮も販売

フカヒレ イシワタ 仙台駅店



贅沢フカヒレ丼

気仙沼産のもうか鮫背ビレのみを使用しトトロ口した食感とアワビのコクが決めてのタレがごはんによく合います。
200g 2,590円(税込)



ふかひれ角煮まん

気仙沼産のフカヒレをたっぷり入れた専門店の角煮まん。角煮とふかひれがたっぷり入った点心師が手作りで作り上げた一品です。
85g 490円(税込)

「大切な人にこれが海だと自信を持って贈り出来る製品作り」。これは弊社の創業以来の精神です。皆様に三陸の海の味を味わって頂きますようにこれからも精進いたします。

末永海産株式会社

仙台市青葉区中央1-1-1 JR仙台駅「おみやげ処 1号売店」内
TEL 0225-24-1519
営業時間：7時～21時30分
定休日：年中無休
http://www.suenaga.co.jp



カキ、ホヤ、ワカメ。三陸の新鮮な味そのものを届けるのがモットーです。さまざまな品評会で高い評価を得た「牡蠣の潮煮」は、塩も水も加えず、カキから出るエキスだけで煮込み、うま味のソースと真空パックで調理しました。



92 何も足さず何も引かず三陸の海ごと味わうカキ

末永海産 (株) 仙台駅売店



牡蠣の潮煮

宮城で採れた剥きたて濃厚生カキを、塩や水すら足さず、牡蠣から出てくる旨みエキスのみで煮込みました。そのままでも、エキスを使った炊き込みご飯でも絶品料理が作れます。
100g 700円(税込)

こんな料理に！ 炊き込みご飯、パスタ



お刺身ほや

水揚げしたばかりの旬のホヤを、その日のうちに瞬間凍結しました。ほや本来の旨味をご堪能ください。
100g 500円(税込)

こんな料理に！ 酢じょうゆ、サラダ

新鮮でおいしい魚介をお求めやすく提供。仙台味噌漬は御贈答にも最適です。

株式会社西抜商店

仙台市青葉区花京院1丁目2-3 ソララガーデン1F
TEL 022-398-3412
営業時間：10時30分～19時
定休日：1/1～1/2
http://www.datekaisen.com



「さんま天日みりん干」で創業した石巻の西抜商店が手掛ける「伊達海鮮仙台味噌漬」。キチジ、ギンタラ、トラウトサーモンなどを、仙台味噌とみりん干のたれをブレンドした特製だれの中で熟成。ご飯の進む味です。



89 甘辛でおいしい石巻の魚漬け震災を免れた仙台店で販売

伊達海鮮 仙台花京院店



銀鱈 (味噌・西京)

焼き上がりの豊かな香りは格別です。肉厚で食べやすいのも特徴。人気 NO.1 の商品です。
100g/枚 600円(税込)



伊達海鮮 3,200円コース

吉次、ぶり、金華さばなど当店で人気の仙台味噌漬を詰め合わせました。
6枚入れ/ケース 3,200円(税込)

ご贈答から毎日のお惣菜までたくさんのかまぼこをご用意し、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

株式会社松澤蒲鉾店 ハビナ名掛丁本店

仙台市青葉区中央1丁目8-28
TEL 022-222-5723
営業時間：9時30分～19時
定休日：元日
http://www.mz-kama.jp



明治43年創業、仙台市内に6店舗を構える老舗かまぼこ店です。伝統のプレーンな笹かまぼこには、厚焼きタイプやヒラメ入りも。薫製品、揚げかまぼこ、蒸しかまぼこ、総菜かまぼこ、季節限定品など、種類豊富にそろいます。



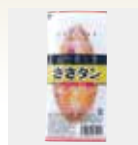
90 目移りするほど種類が豊富仙台駅前の老舗かまぼこ店

(株)松澤蒲鉾店 ハビナ名掛丁本店



笹百年

素材を厳選し、グチを入れて厚焼きでふくらと仕上げました。
48g/枚 162円(税込)



ささタン

仙台の名産品笹かまと牛タンがコラボしたものの。第60回全国蒲鉾品評会農林水産大臣賞受賞品です。
45g/枚 194円(税込)

工場見学や笹かま手作り体験の他にも、昔ながらのかまぼこ作りが見られる「かまぼこ塾」や「七夕ミュージアム」、販売コーナーが揃う、見て、体験して、味わえる、「おもしろく楽しく」が詰まった体験型施設です。

株式会社鐘崎
 仙台市若林区鶴代町 6-65
 TEL 022-238-7170
 営業時間：9時30分～18時(季節により変動)
 定休日：不定休
<https://www.kanezaki.co.jp/>



宮城県内外に多くの店舗を構える「かまぼこの鐘崎」。その本社と工場がある場所に、食と文化の体験館「かまぼこの国笹かま館」を設置。工場見学、笹かま作り教室のほか、藤城清治作品や仙台七夕の展示コーナーもあります。



95 かまぼこ郷土の文化を
まるごと体験できる施設

鐘崎 笹かま館



大漁旗

高級魚「吉次」に加え、こだわりの天然調味料を使用。ぷりっと弾力のある食感はまさにプレミアムな大判笹かまぼこです。
 90g/枚 313円(税込)

「こんな料理に」少しあぶると美味しさUP!



かまぼこ塾 笹かまぼこ

夏は真鯛、冬は平日のみを使用し、一枚一枚昔ながらの製法でつくられた笹かまぼこ。旨みと香りが詰まった、ここでしか味わえない逸品です。
 30g/枚 453円(税込)

宮城・三陸を代表するブランド魚「金華鯖」。その旨さを最大限に引き出した金華鯖ずしをお客様に味わっていただきたい!そんな職人が想いを込めて日々精進しております。是非華ずしの鯖ずしをお召し上がりください。

株式会社エムコーポレーション
 仙台市若林区卸町 5-2-6
 TEL 022-231-8376
 営業時間：9時～19時
 定休日：元日
<http://www.hanazushi.com>



脂ののった金華鯖サバと、契約農家が育てたササニシキ100%のシヤリの見事なハーモニ―! うま味たっぷりの「金華鯖ずし」、香ばしさもある「炙り金華鯖ずし」を、仙台・卸町の場外市場「杜の市場」で味わえます。



96 仙台・卸町の場外市場に
「金華鯖ずし」専門店

華ずし 杜の市場店



金華鯖ずし

「三陸のブランド魚」脂の乗った金華鯖と宮城県産ササニシキと三陸職人の技でつくりあげた珠玉の逸品!
 約 550g/本 1,728円(税込)



冷凍金華鯖ずし

「三陸のブランド魚」脂の乗った金華鯖ずしを解凍するだけでいつでも好きなときに楽しめる冷凍鯖ずしです。
 約 550g/本 1,944円(税込)

阿部蒲鉾店の発祥のお店。伊達家の家紋「竹の雀」の笹にちなんで「笹かまぼこ」と名付けたのは、阿部蒲鉾店創業者の初代社長です。

株式会社阿部蒲鉾店
 仙台市青葉区中央 2 丁目 3-18
 TEL 022-221-7121
 営業時間：10時～19時
 定休日：元日
<http://www.abekama.co.jp/>



上質なすり身を使い、遠赤外線と近赤外線ですばしく仕上げた笹かまぼこ。まずは、しっかりとした旨みの「阿部の笹かまぼこ」と、真鯛入り「吟撰笹」の食べ比べを。大人気の「ひょうたん揚げ」は仙台の食べ歩き定番。



93 笹かまぼこの
「名付け親」

(株) 阿部蒲鉾店 本店



阿部の笹かまぼこ

伝統製法で作られる、当社の看板商品。程よい歯ごたえと後味が自慢の逸品です。
 50g/枚 190円(税込)



ひょうたん揚げ

平日でも行列が出来る人気商品。ふわふわの蒲鉾とサクリ衣の相性は抜群で、食感と後味が評判です。
 1本 200円(税込)

海鮮粕漬の「伊達の一」は、宮城県塩釜から旬のおいしさをお届けするとともに、まごころをお伝えします。

株式会社伊達の一
 仙台市青葉区一番町 3 丁目 2-17
 TEL 022-261-5111 (代)
 営業時間：10時～19時30分
 定休日：藤崎の休日に準ずる
<http://www.datenoichi.co.jp>

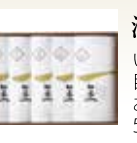


「政宗公には味わえなかった現代の極上」でお馴染み、伊達の一。地元酒蔵の吟醸粕に仙台味噌をブレンドした海鮮粕漬は発売以来の人気です。ひと切れずつガーゼで包まれた切身は、粕をキッチンペーパー等で取り除き、中火で焼いてお召し上がり下さい。



94 海鮮粕漬の高級ブランド
贈答に喜ばれる極上品

(株) 藤崎「伊達の一」コーナー



海鮮粕漬ギフト E-30

いか・シロヒラス・真鱈各1枚、アラスカ目抜2枚入り。
 お求めやすい価格でお手軽のギフトです。
 5枚 3,240円(税込)



海鮮粕漬ギフト E-40

単品一番人気の銀鱈入り詰め合わせ。かたい・シロヒラス・銀鱈・真鱈各1枚、アラスカ目抜2枚入りの好評ギフト
 6枚 4,320円(税込)

「こんな料理に」粕を取り除き焼いてお召し上がり下さい

「こんな料理に」粕を取り除き焼いてお召し上がり下さい

職人たちの手焼き製造を見ながら、ご試食やお買い物が楽しめます。



株式会社ささ圭
 名取市増田3丁目10-13
 TEL 022-384-8185
 営業時間：8時～18時
 定休日：元日
<http://sasakei.co.jp>



主力の「手わざ笹かまぼこ」は、震災で設備を失い、半世紀前の方法で再現した「復活のかまぼこ」。しっとりして歯ごたえもあり、噛むほどに味わいが広がります。新工場の完成でバラエティ豊かな新商品も登場。どちらも「ささ圭」の味です。



99 手造りの技を継承
 笹かまの原点ここにあり
ささ圭 手造りかまぼこ工房



手わざ笹かまぼこ 希望

すべて手造り。石臼ですり身を練り合わせ、昔ながらの製法で1枚1枚丹念に焼き上げた笹かまぼこです。
 40g/枚 216円(税込)

こんな料理に！ 脇に切り込みを入れて青しそ、ねり梅をはさんで



手わざ笹かまぼこ ふくゆり

石臼で練り合わせたすり身を青竹にさし、手でたたいて成型。丹念に手焼きをしてふくら、ぷりぷりです。
 60g/枚 378円(税込)

こんな料理に！ トースターであぶってわさびじょうゆで

当社の目玉商品は、關上で昔から有名な焼きカレイや利尻昆布で味付けした真がれい・一夜干し・農林水産大臣賞を頂いた赤貝の塩漬です。その他魚貝類(小女子・ほや・ほっき・ほっけ・銀鮭・柳カレイ)の加工販売しております。ぜひ一度ご賞味ください。

名取市關上1-87-B24-1
 TEL 022-383-3261
 営業時間：10時～17時
 定休日：毎週水曜日

全国に誇る關上の赤貝。その味わいと風味を損ねないよう、水揚げ後すぐに港近くの工場で加工した「關上産赤貝の塩漬」は、他では味わえない逸品。懐かしの味「真ガレイの一夜干し」など、關上伝統の味を発信しています。



100 赤貝の味と風味を塩漬けに
 關上が誇る海の幸を加工
有限会社マルタ水産



真カレイの關上干

鮮度の良いうちに独自の塩蔵で漬け込み、添加物を使わず魚そのものの風味を生かして仕上げしています。
 8～12枚/kg/箱 2,160円(税込)



赤貝の塩漬

「色、香り、味」が日本一と評価されている赤貝の味、風味をそのままに塩辛風に加工しています。
 60g/個 2,160円(税込)

魚匠 鈴栄2階飲食スペースでは期間限定で北限の生しらすや關上名産の赤貝を井ぶりにてご提供しています。

株式会社鈴栄
 名取市關上1丁目かわまちてらす内
 TEL 022-748-4301
 営業時間：10時～17時
 定休日：毎週火曜日
<http://suzueinatori.thebase.in>



主に宮城県内で水揚げされるちりめん原料(小女子、しらす等)を使った商品を販売しています。鮮度抜群の「シラスちりめん」「小ぶりで食べやすい」「小女子ちりめん」。佃煮は「クルミ・ゴマ・柚子唐辛子・梅」などオリジナルの味で評判。



97 鮮度抜群のシラスと小女子
 ご飯が進むオリジナル佃煮も
魚匠 鈴栄



【特選】ちりめん

宮城県産ちりめん
 (小女子 180g/箱・しらす 280g/箱)
 各 1,400円(税込)

こんな料理に！ ピザ、パスタ、サラダのトッピング



小女子佃煮(各種)

宮城県産ちりめん原料で炊き上げた佃煮(くろみ・柚子唐辛子・梅他)
 320g/箱 各 1,400円(税込)

こんな料理に！ お茶うけや御飯のお供に

地場の魚介類を中心とした加工販売を手がけています。また、季節毎に旬の素材を生かした商品開発をモットーとし、お客様に喜び楽しみを提供出来るように奮闘しています。

引地商店
 名取市關上5丁目23-20 ゆりあげ港朝市内
 TEL 090-9425-2529
 営業時間：日・祝 6時～13時
 定休日：平日、その他不定休(天候により仕入悪化の為の休業あり)

日曜・祝日の早朝から威勢のいい掛け声が響く「ゆりあげ港朝市」で、關上名物の「焼きがれい」を販売しています。一つ一つ丁寧に焼ききするので1日約100枚の限定販売。早々に完売する日もあるのでご注意ください。



98 關上の風物詩
 香ばしい「焼きがれい」を
關上引地商店



焼きがれい

關上特産品の焼きがれい。伊達政宗公も食したと言われています。
 200g/枚 450円(税込)

こんな料理に！ 煮付け、そのままレンジでチン



真がれい

独自の味付けで、一夜干しにした真がれい。リピーターは多数に上ります。
 300g程度×3枚/トレー 550円(税込)

こんな料理に！ 唐揚げ、オーソドックスに焼く



第40回 全国豊かな海づくり大会

よみがえる 豊かな海を 聞く未来へ ~食材王国みやぎ大会~

令和2年 9月26日(土)・27日(日)



全国豊かな海づくり大会とは？

魚食国である日本人の食卓に安全で美味しい水産食料を届けるために、水産資源の保護・管理と海や湖沼・河川的环境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、つくり育てる漁業の推進を通じて、明日のわが国漁業の振興と発展をはかることを目的として、昭和56年に第1回大会が大分県で開催されて以来、毎年各地で開催されています。

食材王国みやぎ大会

宮城県では、海づくり大会の開催趣旨に加え、東日本大震災の際に全国各地からいただいた多くの支援への感謝の気持ちを伝えること、復興が進んだ水産業の姿を御覧いただくとともに、本県自慢の「食」の魅力を全国に発信することを目的としています。

開催日 令和2年9月26日(土)・27日(日)

開催場所 《式典行事》

石巻市水産物地方卸売市場石巻売場
(石巻魚市場)

《海上歓迎・放流行事》石巻漁港

《関連行事》石巻会場:石巻市内
仙台会場:仙台市内



石巻市水産物地方卸売市場石巻売場(石巻魚市場)

大会概要

《式典行事》

資源管理や漁場保全等に功績のあった団体の表彰、最優秀作文の発表、漁業後継者の決意表明や大会決議等を行います。

《海上歓迎・放流行事》

漁業関係者等の協力を得て、海上歓迎パレードを行うとともに、次世代へ豊かな海を継承するため、本県の主要な栽培漁業種の稚魚の放流を行います。

《関連行事》

大会映像の放映、大会を記念した絵画・習字等コンクールの入賞作品の展示のほか、本県の水産業や環境保全等の取組の紹介、農林水産物の販売等を行い、県内外からの来場客に本県の魅力をPRします。



第39回あきた大会の様子(提供:秋田県)

【大会公式ホームページ】 <https://www.miyagi-umidukuri.jp>



大正元年創業の馬上かまぼこ店は、亶理に本店・本社工場を併設する「笹かまの郷」の他、宮城県南に7店舗あります。

亶理町隆隈鹿島字西鹿島 62
TEL 0223-34-1258
営業時間：8時30分～18時30分
定休日：元日
<http://www.bajo-kamaboko.co.jp>



大正元年に亶理町で創業した老舗かまぼこ店。伝統の笹かまから細工かまぼこ、さらにはオリジナルの商品まで、多彩な商品がそろっています。本社と工場のある「笹かまの郷」では、製造工程と笹かまづくりについて学ぶギャラリーの見学も。



102 亶理の笹かまぼこの老舗工場見学やギャラリーも
株式会社 馬上かまぼこ店



笹かまぼこ

新鮮な素材と、こだわりづくりの製法から生まれる馬上の笹かまぼこ。昔ながらの懐かしいふるさとの味わいです。
42g/枚 139円(税別)

こんな料理に！ ちょっとチンして焼きたての味わいに



笹ごのみ

吟味した材料をもとに、旨みを盛り上げる3種類の素材(えび・しそ・チーズ)を練り込んだミニ笹かまです。
22g/枚 88円(税別)

こんな料理に！ そのままで、おやつにおつまみに



さあ、
パンフレットを持って
直売所へ行こう！

