

毎月第3水曜日は

みやぎ

水産の日



宮城の水産物を
食べよう!

JFみやぎ仙南支所 直売会

日時：令和6年5月15(水)
10:00~12:00

場所：漁協前 特設会場

(亶理町荒浜字築港通り6-22)

オススメ！シジミ

★作り方・食べ方★

- ・シジミ始めました♪
- ・亶理のシジミは粒が大きいのも多いので、シジミ汁はもちろん、アサリの代わりにパスタに入れてもいいですよ。
- ・シジミは、砂を抜いた後、冷凍しても O.K. 冷凍した方がうま味が増します。
- ・砂抜きは真水ですよ。



その他の入荷予定は？

赤ガニ カレイ etc...

※天候等により、魚が入荷されない場合があります。

問い合わせ:宮城県漁協 仙南支所(TEL0223-35-2111)

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!

R 6.5.10

JFみやぎ 仙南支所 通信

★作り方・食べ方★



・かに汁(赤がに)

★作り方・食べ方★

- ・今の時期、もちろんガザミももちろん美味しいですが、赤がにも美味しいですよ。
- ・真っ二つにした赤がにと、豆腐とネギをぶっこんで、後は好みの味付けで仕上げてください。

次回 6月の直売会 開催日

6月19日(水) (予定)

10:00~12:00

- ・今年から、しじみの取扱を始めました。
- ・漁期は5月から9月末まで。
- ・砂抜いて冷凍にすればしばらく保存できますし、その方が美味しくなるので、むしろオススメ。
- ・カレイ類少ないので、その他の仕入れを増やしたいです。