

# 伊達な旅ガイド

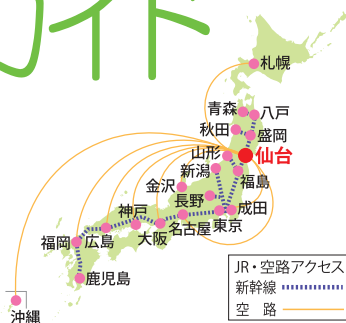
Vol.183

笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行  
いいトコ!  
**みやぎ**  
毎週月曜日  
19:54~20:00  
BS-TBSにて大好評放送中



仙台・宮城  
観光PRキャラクター  
むすび丸



JR・空路アクセス  
新幹線  
空路

今回の伊達な旅MAP

塩竈市 塩竈水産物仲卸市場  
すしやの山孝  
鮭のしおがま

三陸自動車道利府塩釜ICから約10分  
[塩釜水産物仲卸市場] JR仙石線塩釜駅下車 / [すしやの山孝・鮭のしおがま] JR仙石線本塩釜駅下車

## 12月1日 放送 塩竈ブランドひがしもの

三陸沖漁場を抱える日本有数の漁港・塩釜漁港には、遠洋・近海で獲れた新鮮な魚が豊富に水揚げされます。中でもマグロは日本有数の水揚げ高。特に9~12月に獲れたメバチマグロのうち、一定の基準を満たし、さらにプロの仲買人による目利きにかなったものは、「三陸塩竈ひがしもの」と呼ばれています。塩釜水産物仲卸市場をはじめ、塩竈市内のすし屋でそのおいしさが楽しめます。宮城が誇るブランドマグロを本場で堪能してみませんか。



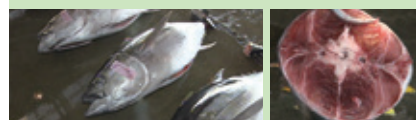
三陸塩竈ひがしものブランド化委員会  
委員長 池田 賢一さん

「やはり鮮度が一番大切です。そのほかには色目、脂が重要ですが、脂が赤身にもある程度入っているようなものが、一番いい『三陸塩竈ひがしもの』といえます。この時期に塩釜水産物仲卸市場に行き、試食をしておいしいマグロを買っていただきたいと思います」



### ZOOM UP

「三陸塩竈ひがしもの」がおいしい理由  
9~12月は、三陸東沖に餌となるサンマやイワシが豊富に集まることから、メバチマグロは、良質な脂をたっぷり蓄え、うま味が一層強くなります。



### 三陸塩竈ひがしものが味わえる店

#### 塩釜水産物仲卸市場

魚屋や料理店だけでなく、一般のお客さんも新鮮な魚を買うことができます。



#### マル金松岡商店

Tel.022-365-5581  
仲卸市場の中にあり、「三陸塩竈ひがしもの」を試食できます。



#### 店主 松岡 敏行さん

「『三陸塩竈ひがしもの』はちょっとランクが上です。脂の乗りと身の質が違いますし、赤身までおいしいです」



#### すしやの山孝 塩釜店

Tel.022-367-9343  
マリンゲート塩釜2階。生マグロをはじめ生きのいいネタが楽しめます。



#### ●まぐろ三味

赤身、中トロ、大トロが味わえます。特に中トロは、腹と背中の中方を味わえるようになっています。



#### 店主 星 裕司さん

「食べてみると、普通のマグロとの違いがはっきり分かります。脂が乗っているのは『三陸塩竈ひがしもの』、そうでないものは『三陸塩竈ひがしもの』とは言いません。同じ所で獲れたマグロでも味は全然違いますよ」



#### 鮭のしおがま

Tel.022-367-2885  
港の近くにあり、旬の素材を生かしたすしを提供。



#### ●特上にぎり



#### 店主 相澤 明夫さん

「その土地の質感を感じながら、またその土地の方言を聞きながら、その地でとれたものを味わうという『地産地消』が、今後ますます『ごちそう』になっていくと思います」

