

伊達な旅ガイド

Vol.221

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



1月11日
放送

宮城の名物丼 牡蠣丼編

日本三景・松島の冬の味覚といえばカキ。旬の季節になると、カキ加工場は殻むき作業に大忙しです。松島のカキは身がしまり、うまみが凝縮しているのが特徴。松島ではこのカキを、さまざまな丼として楽しめるキャンペーンを実施中。店によって食べ方もおいしさもさまざま。ぜひ松島名物の丼をお試ください。



松島観光協会 かき小屋

Tel.0120-733-530

殻付きの焼きガキが食べ放題の店。松島観光協会が磯崎漁港に季節限定で開いています。



お客さんの声

たぶん30個くらいは食べたと思います



全国を回っているのですが、ここが一番おいしいです

松島名物かき丼キャンペーン

松島の14の飲食店が参加し、オリジナルの牡蠣丼を提供。2016年3月末まで開催。



松島観光協会 大山 佳菜子さん
「ほかではなかなか味わえない丼があるので、自分に合った丼を探すのもいいかと思います」



洗心庵

Tel.022-354-3205
国の重要文化財・円通院最寄りの飲食店。



●かき丼

カキフライを卵でとじたカツ丼スタイル。松島の家庭料理として親しまれてきた食べ方です。



かき松島こうは

Tel.022-353-3588
松島海岸駅の目の前にあり、カキが看板の飲食店。



●カキのひつまぶし

カキの佃煮をのせた丼とカキスープの組み合わせ。スープをかけて食べるのがおすすめ。



松島寿司幸

Tel.022-355-0021
観光船乗り場から歩いて1分の寿司屋。



●秘伝のタレのかき丼

夏の松島名物・アナゴ丼のタレをカキにからめた丼です。



業務課長 佐々木 恵さん

「残ったカキフライを次の日に卵とじにして食べる、というところから始まった昔懐かしのお袋の味です」



代表取締役 櫻井 敏晶さん

「カキスープをかけて食べると2倍楽しめます。これはお客さまが考えた食べ方なんですよ」



店主 西村 寛起さん

「夏の名物に『アナゴ丼』がありそのタレを使用。夏の名物と冬の名物を合わせたら最高のものができました」

