

伊達な旅ガイド

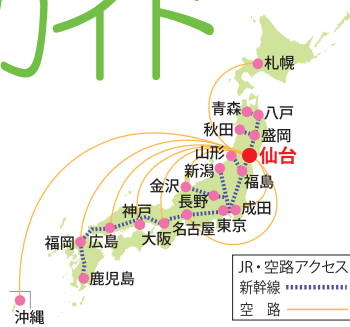
Vol.238

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



6月4日放送 今が旬です! みやぎの銀ザケ

宮城県は銀ザケの生産量日本一を誇ります。石巻港に隣接する石巻魚市場では3月下旬から銀ザケの水揚げが始まり、今が旬。仙台市内には銀ザケを提供するお店もあります。宮城の銀ザケを食べてみませんか。



みやぎサーモンの魅力

石巻魚市場では、水揚げされた銀ザケの鮮度を長持ちさせるため、血抜きをして活締めにします。活締めした銀ザケは「みやぎサーモン」と呼ばれ、刺身で食べてもおいしいと飲食業界から大注目のブランドです。

石巻魚市場
Tel.0225-23-8121



専務取締役 志摩 喜代一さん
「活締めは、脊椎のところをしめるものです。カツオとかスズキでも同じですが、血抜きをすることで肉質の鮮度を維持することができます」



仙台で味わえる みやぎサーモンを提供する店

ぎんのあかり
銀灯
Tel.022-227-3478
石巻から直送される魚介と地酒が楽しめる和食の店。



昆布締めにすることで熟成が進み、うま味が増したみやぎサーモンは口の中でほどけていきます。イクラと大根おろし和え。さっぱりした中にみやぎサーモンの上品な脂がしっかりと味わえます。

みやぎサーモンを使った料理



食材王国みやぎ「伝え人」 仙台水産 廣澤 一浩さん
「サーモンは女性や子どもに人気の食材です。ケーキ寿司はみやぎサーモンに、女性に好まれるアボカドなどを合わせて作りました。イクラを載せれば高級感もおいしさも増します。みやぎサーモンは生で食べるのがおいしいと言われていたので、こういった食べ方をお薦めしています」



ZOOM UP
ケーキ寿司
脂ののったみやぎサーモンの照りが食欲を誘います。彩りも鮮やかで、パーティーにもぴったりです。ちらし寿司のようにいろいろな具材を載せてもおいしく、インターネットのレシピサイトなどでも話題になっています。

廣澤さん
このサーモンは、酢飯とかお寿司に非常に合いますよ。

店長 菅原 成さん
「朝届いたものを、塩で一回締め、昆布で寝かせることで、一番おいしく食べられるようにしています。銀ザケの特色なのですが、身はしっかりしているのに、口の中でほどけるくらいに柔らかく食べられます」

