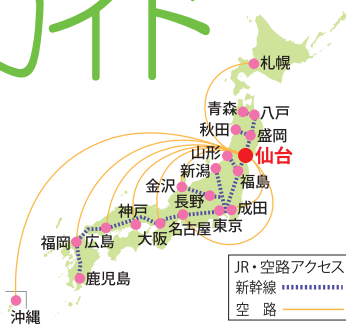


# 伊達な旅ガイド

Vol.255

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



10月3日  
放送

## 気仙沼のカツオ



気仙沼漁港は、生鮮カツオの水揚げが19年連続で日本一。東日本大震災の年も、漁師さんたちの努力で一位を維持しました。市内には、ランチでカツオを食べられるお店や、カツオの珍味を販売するお店などもあります。気仙沼市でカツオを堪能してみませんか。

うおいちほ  
気仙沼市魚市場 Tel.0226-23-3400

### カツオの魅力、いろいろ

#### 磯屋水産

Tel.0226-23-1758

プロの料理人も買いに来ることで有名な創業80年の直売店です。丸々としてボリュームのあるカツオが並びます。



#### 広末 惇哉さん

「気仙沼のカツオの魅力は、やっぱりおいしいとこですかね。煮ても焼いても合うし、鮮度がいいものは刺身で食べてほしいです」



#### 安藤 明子さん

「カツオは人気ナンバーワンです。カツオ嫌いだという都会の方々に宅配で送ったら、全然生臭くないって言われました。それ以来カツオ好きになったお客さんも多いんですよ」



#### 寿し処 大政

Tel.0226-23-1331

カツオがおいしく食べられる店。



#### 横田屋本店

Tel.0226-22-0175

カツオの珍味などを扱う店。宝永3年(1706年)創業という老舗です。



#### 親方 清水 直喜さん

「気仙沼にカツオを水揚げしたいという船の人たちの心意気を感じて時期になると心が躍ります。北海道までカツオがイワシを追って行き、満腹になって戻ってくる時に、気仙沼沖には脂が乗ったカツオが水揚げされます。それが気仙沼戻りカツオというブランドです」



#### ZOOM UP

ふかひれスープとカツオのづけ丼のセットをランチに提供。パイで包んだスープがつくぜいたくな一品です。



#### 代表取締役 猪狩 儀一さん

「お薦めはカツオの若節です。かつお節にする手前の菌をつけていないもので、常温で保存ができます」



かつお若節



かつおジャーキー