



▲『三陸塩竈ひがしもの』販売開始式。
ひがしものを載せたトラックが出発
しました(9月13日 魚市場)



鈴木信弘さん
「どっと祭では、ひがしもの
の鉄火丼を販売しますので一
度食べてみてください！」

食べればわかる旬の味

「ねっとりとした食感、そして強い甘みと脂のり。その年の気候により魚の質は違っても、決してひがしものの判定基準を下げることはありません。毎年自信を持って提供しています。年々、ひがしものを楽しみに待つお客さんが増えていますが、このことが、塩竈で揚がるマグロ全体の知名度アップにつながればいいですね。」

また、この時期は、ひがしものだけではなくメバチマグロ全体がおいしい時期なので、ぜひ塩竈の旬を味わってみてください」と話すのは、『三陸塩竈ひがしもの』ブランド化委員の鈴木信弘さん。

さかなのまちで育つ幸せ

販売開始式に参加した第三中学校生徒会の皆さん。普段から魚はよく食べるという生徒たちも、ひがしものあまりのおいしさに思わず笑顔がこぼれます。



今まで食べた中で一番おいしい!

予想以上の味!

口の中でとろけるのがわかった!

このおいしさを日本全国へ

現在では、地元はもちろん、築地市場など全国へも出荷され、塩竈の水産業をさらに活気づけてくれています。

『三陸塩竈ひがしもの』は、ロゴマークの表示がある仲卸市場などの小売店や、ポスターやのぼりのあるおすし屋さんで取り扱っています。また、インターネットでも販売しています。

http://www.shiogama.or.jp/07_higashi/gyousya.html



塩釜魚市場どっと祭in仲卸市場

とき：10月14日(日) 9:00~13:00

ところ：塩釜水産物仲卸市場

今年で4回目を迎える「塩釜魚市場どっと祭」。今年も地場で水揚げされる水産物や地元で製造される水産加工品などをたくさんご用意しています。

内 容

9:00~

- ・お楽しみ鮮魚コーナー
- ・愛のカサゴ揚げ
- ・マグロカマトロ焼き
- ・マグロ重さ当てクイズ
- ・「三陸塩竈ひがしもの」鉄火丼(整理券配布後、随時販売)
- ・塩釜おでん
- ・塩釜蒲鉾即売会
- ・仲卸力二汁(無料)
- ・鉄火巻き体験(整理券配布)
- ・自由焼炉
- ・仲卸サンタラ汁(無料)
- ・スタンプラリー(小学生以下対象)
- ・養殖漁業海鮮物および焼きガキの販売
- ・塩釜ならではの加工品紹介および直売会
- ・藻塩スイーツ販売
- ・バイオディーゼルの事業紹介

9:30~ 鉄火巻き体験

11:00~ マグロ解体ショー・模擬セリ

※仲卸市場では「日曜朝市」6:00~14:00を開催しています。

震災の影響が全くないわけではないですが、前進あるのみ!今は、おいしい魚が食べられるだけでいい、という思いで日々努力しています。今年も「どっと祭」では、活気ある塩竈の水産業を体感してもらえと思っています。見て触れて食べて魚にとことん親しんでください!

今年もより良いものを提供できるよう頑張ります。皆様のご来場を心よりお待ちしております。



「塩釜魚市場どっと祭in仲卸市場」
作業部会長・渡邊勝之さん

問 水産振興課 ☎ 364-2222