

## 「日本一のしおがまおでん！大鍋まつり2014」について

市民はもとより県内の方々にも「かまぼこのまち塩竈」をより広くPRし、塩竈市が誇る水産練り製品「かまぼこ」の魅力を再発見してもらうべく、冬の定番「おでん」を使ったイベントを実施いたします。

また、同時開催として、塩竈の藻塩を使った藻塩スイーツも販売し、「塩竈の食」を発信いたします。

- 日 時 平成26年2月16日（日）午前10時～午後3時
- 場 所 マリンゲート塩釜（塩竈市港町一丁目4番1号）
- 内 容
- ① **大鍋による「しおがまおでん」販売**  
山形芋煮で使用されている2mの大鍋を使って作られる「しおがまおでん」の販売（一杯200円・約1,000食）
  - ② **お得な“地元塩釜産”かまぼこ詰合せ販売**  
市内かまぼこ店の商品（4パックで1,000円相当）を500円で販売（500セット限定）
  - ③ **手焼き笹かま体験**  
棒に刺した状態の笹かまを、炭火を使ってお客様の手で焼いていただき、アツアツの状態で召し上がっていただきます。（1枚100円200食）
  - ④ **藻塩スイーツフェスティバル**  
塩竈市内7店舗が、「塩竈の藻塩」を使ったスイーツ販売会を同時開催します。
- 主 催 日本一のしおがまおでん！大鍋まつり2014実行委員会  
（後援 塩竈市）
- 問合せ先 塩釜市青年四団体連絡協議会事務局（電話：022-367-5111）