

塩竈市・大崎市旬の味覚をあらいん！

1. 概要 大崎市と共同でアンテナショップ・レストラン「全国うまいもの交流サロン なみへい」へ出店します。
2. 目的 潜在的消費地である首都圏に出店することにより、本市の観光やブランドマグロである「三陸塩竈ひがしもの」や練製品、水産加工品、日本酒といった食材等をPRし、本市の知名度向上や観光客誘致を行うものです。
3. 出店期間 平成27年12月1日（火）から12月28日（月）【1か月】
4. 出店内容 アンテナショップ・レストラン
「全国うまいもの交流サロン なみへい」
東京都中央区日本橋本石町4-2-6 神田GMビル1F

「なみへい」（居酒屋）が1か月間、地元の企業から食材を購入しコースメニューを提供する。また、地元商品の物販やパンフレット等を配置しPRを行っていきます。
5. 食材 本市の特産品である練製品や水産加工品、メバチマグロ等を情報提供し、「なみへい」側で購入食材を決定します。

問い合わせ
塩竈市産業環境部水産振興課
TEL 022-364-2222

塩竈市・大崎市 旬の味覚を あがらいん!

平成27年 12月1日(火)~28日(月)

※期間中、貸切イベント等がある場合がございます。詳しくはお問い合わせ下さい。



塩竈市
かきたん



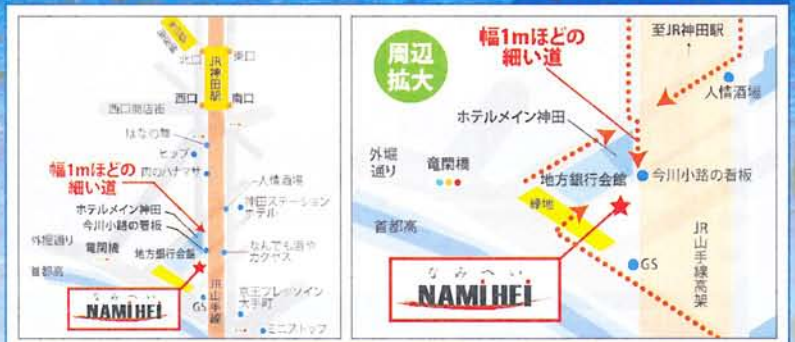
塩竈市
まく介

宮城県で海の幸といえば塩竈市、農産物の名産地といえば大崎市。関東圏のみならず両市の魅力をPRすべく、1ヶ月間の期間限定で旬の食材豊富な二つの地域がタッグを組み、特別コース料理をおとどけます!さらに、店内では同時に特産品の販売も行います。宮城の美味しいものがたくさん集まるこの機会に、ぜひご来店ください!

塩竈・大崎フェアの
facebookはコチラ



アクセスマップ



★タクシーでお越しの場合「神田竜岡橋(りゅうかんぼし)」の交差点の近くにある地方銀行会館前で下車。隣の「ホテルメイン神田」の脇の路地に入って突きあたり右手。

場所

全国うまいもの交流サロン
「なみへい」

JR神田駅西口・南口より徒歩3分
東京都中央区日本橋本石町4-2-6 神田GMビル1F

TEL | 03-6666-5963

HP | <http://www.namihei5963.com/index.shtml>

営業時間

17:30~22:30

定休日

日・祝

(ラストオーダー) 22:00

土曜日は10人以上の予約のみ営業

メニュー
Menu

なみへいスペシャルコース 3800円(税込)

ハーフコース 2800円(税込)もあります!!

※どちらのコースも飲み物代別 ※コース料理の予約は、直接「なみへい」にご連絡ください。

厳選した塩竈市の味覚をふんだんに使った、自信を持ってお届けする渾身のコース料理です!素材の良さはもちろんのこと、料理長が腕によりをかけた期間限定のメニューをお楽しみください!

主催 宮城県塩竈市、宮城県大崎市

しお がま し 塩竈市って どんなところ?



塩竈市は魅力あふれる
“うみ”のまち

「塩釜港」は世界三大漁場の一つ三陸沖漁場を抱え、古くから日本屈指のまぐろの水揚げ港として栄えてきました。ブランドまぐろ「三陸塩竈ひがしもの」をはじめ、旬の鮮魚や水産加工品が豊富で、市内には寿司屋の数も多く、港町ならではの新鮮さとおいしさを競い合っています。



日本三景・松島までの
アクセスは、電車で15分

宮城県の観光地で有名処といえば日本三景・松島。松島を訪れる人が、新鮮な三陸の魚介を求めやってくるのが塩竈なのです。また、県庁所在地である仙台市までのアクセスも電車で20分と良く、県内外から多くの人が観光や食事に訪れます。

CHECK!

塩竈名物をご紹介します

神社

塩竈神社



お祭

塩竈みなと祭

魚市場

朝の魚市場



お酒

阿部勘



浦霞



三陸塩竈ひがしもの
(生めばちまぐろ)



水産加工品



水産

Fisheries

牡蠣



大崎市田尻町の田園風景

大崎産のお米



大崎市の魅力

「ササニシキ」「ひとめぼれ」など宮城県内有数のお米の産地。米どころゆえ、「一ノ蔵」や「伯楽星」など数々の蔵元が軒を連ねます。また、全国的にも有名な鳴子温泉があり、良質な湯を求め、通年多くの人々が訪れます。