

食材王国宮城の中でも、魚貝の宝庫“気仙沼”から
かつお・さんま・メカジキ・マグロ・フカヒレ・からくわのカキ・ウニ
ほや・ほたて・えぞあわび・金華ともいわれるさば・あじ



高い評価の三陸産あなご・毛ガニ・スルメイカ
大すけ等
清浄海域で育まれた《絶対鮮度の魚貝類》を
“安心・安全・こだわりの心”で
御提供させて頂きます

☆ほたて貝 生育海域:唐桑半島外洋側、気仙沼湾、広田湾

三陸のほたては、垂下方式(吊り下げ方式)で育てられます
海面近くのプランクトンを、たっぷりと取り入れ、その上漁師が手間をかけ
貝の表面についた付着物(海藻、貝等)を、頻繁に取り除き
たっぷりの栄養が行き渡る様にするので
スクスクと育ち 2年目から出荷を開始します
3年目に入ると、古貝と呼ばれ、貝柱の繊維が固く、大味になり
殻だけが大きくなり、そして自然に死んでゆきます

ホタテのウロは、海底の重金属を溜め込む性質があるので
三陸では、地まきの方式はとりません

近年、北海道の一部でも、従来の地まき方式から
吊り下げ方式に代わった所もあるそうです

☆穴子

夏の夜、近隣の海岸では、釣り人達が、穴子を狙います
三陸のものは、評価が高く
その中でも大型の活あなごを、締めてしっかりと血を抜き
白焼き用に開いてあります
活締めの身色の美しさと抜群の鮮度を御堪能下さい