

3倍サイズ！？希少な大粒『初夏の旨牡蠣』

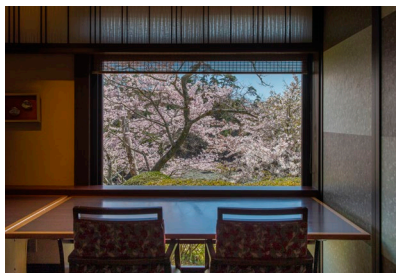
究極のかきフライをGW限定解禁 (提供期間4月29日～5月8日限定)

「かきとあなご 松島 田里津庵 (タリツアン)」(本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシヒロユキ)では、ゴールデンウィーク限定で幻の特大「初夏の牡蠣」を使った究極のかきフライを数量限定で提供いたします。(提供期間4月29日～5月8日限定)

牡蠣は冬が旬といわれていますが、実は漁師さんたちはこの時期の牡蠣が一番美味しいと話しています。雪解け水が流れるこの時期、牡蠣の大きさはピークに達します。牡蠣が抱卵前に一番栄養を蓄えている時期でもあり、旨味、甘みがしっかりと強く、大粒で濃厚なうまみが特徴です。

宮城県・雄勝産の希少な『初夏の牡蠣』を特大サイズの「究極のかきフライ」としてご提供。冬の「究極のかきフライ」と一味違う春の「究極のかきフライ」をご賞味ください。

※天候や入荷状況によりご提供できない場合もございます。



↑特大の雄勝産かき
←全席松島湾をのぞむオーシャンビュー
春にはお席から桜と海を楽しむこともできます。

取材や試食もお気軽にお問い合わせください。

かきとあなご 松島 田里津庵

〒981-0101 宮城県宮城郡利府町赤沼字井戸尻 132-2

<https://www.ichinobo.com/taritsuan/>

電話 0570-041-075

— お問合せ先 — 株式会社一の坊 : 営業推進本部

TEL : 022-222-0178(平日 10:00~17:00) / FAX : 022-265-9059 / Mail : press@ichinobo.com

〒980-0013 仙台市青葉区花京院 2 丁目 1-10