

【宮城県・一の坊グループ】7月5日は「あなごの日」。
料理長厳選！三陸産天然あなごの「あなごひつまぶし」が味わえる、
一の坊別邸「かきとあなご 松島 田里津庵(たりつあん)」

宮城県「株式会社一の坊(イチノボウ)」グループ(本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行)が運営する一の坊別邸「かきとあなご 松島 田里津庵(タリツアン)」は、料理長厳選の三陸産天然活あなごが味わえる専門店です。

7月5日は「あな(7)ご(5)の日」、あなごが旬を迎えます。東北・三陸で獲れる魚介類といえば、雲丹や牡蠣をイメージしますが、あなごも三陸の海の幸です。河川などの淡水で生活するうなぎとは異なり、海で育ち生活するあなご。田里津庵では、三陸の豊かな海で育ったあなごをつかった「あなごひつまぶし」を提供しています。



▼田里津庵の「こだわり」

- ・あなごの真ん中の肉厚な部位のみを使用。ふっくらと酒蒸ししてから、じっくりと焼き上げ香ばしく仕上げる。
- ・あなごの風味が引き立つよう厳選した、利尻産、日高産の二種類の昆布と、鰹節の一番出汁。
- ・宮城県産丸大豆醤油を使用した料理長継ぎ足しの秘伝のたれでふんわり濃厚な味わい。
- ・マイルドな辛みの「西洋わさび」、口どけの良い「初摘み海苔」、宮城県産の風味豊かな「ねぎ」など五種類の薬味を添えて。
- ・三度美味しい食べ方を提案。まずはそのまま、わさびと一緒に、そして自慢の熱々出汁をかけて、最後はお気に入りでもう一杯。

▼かきとあなご 松島 田里津庵(タリツアン) <https://www.ichinobo.com/taritsuan/>

料理長厳選の三陸産天然あなごを秘伝のたれで仕上げた「あなごひつまぶし」、季節により「宮城県産生うにご膳」や「究極のかきフライ」が味わえる。

— お問合せ先 — 株式会社一の坊 : 営業推進本部

TEL : 022-222-0178(平日 11:00~16:00) / Mail : press@ichinobo.com

〒980-0013 仙台市青葉区花京院 2 丁目 1-10