

安心、高品質な食材を求めて
「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」
宮城県雄勝湾・牡蠣生産者の成澤さんを訪ねました
～田里津庵「究極のかきフライ」2年物の大ぶり生牡蠣～



2023年12月14日、宮城県雄勝(オガツ)湾の成澤漁業さんへ株式会社一の坊(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)田里津庵の料理長などがソト活に行きました。田里津庵の「究極のかきフライ」は宮城県雄勝湾で成澤さんご家族が愛情を込めて育てている牡蠣の中でもさらに選りすぐった2年物の大ぶり生牡蠣を使用しています。

▼手間をかけ2年物の大ぶり牡蠣を育てる「成澤漁業」さん

南三陸金華山国定公園に位置する雄勝湾は、緑豊かな山々に囲まれ、森のめぐみをたっぷりと含んだ地下水が海底から湧き出しているという全国でも珍しい地形で、牡蠣の栄養となる水中のプランクトンも豊富です。雄勝湾には川がなく穏やかですが、水深が深く水温の変化も少ないため、牡蠣が十分大きくなるまで長期間育てるのに適した環境です。成澤さんは、牡蠣に栄養が行き渡るよう牡蠣から海藻類を取り除く作業をはじめ、牡蠣自体が大きくなり窮屈になる前に選別し手作業でネットに入れ替え、プランクトンが豊富な海水面に近い場所や、潮の流れの早い場所へ移動し、さらに大きく育てます。船上では、料理長もじっくりと育った牡蠣を手に取り、質の良さと大きさに感動していました。濃厚な牡蠣の旨みも感じられる「究極のかきフライ」をぜひご賞味ください。

▼かきとあなご 松島 田里津庵

公式サイト <https://www.ichinobo.com/taritsuan/> 電話 0570-041-075

営業時間 11:00～15:00(ラストオーダー14:00)

松島海岸ICよりお車で5分 / 無料駐車場完備 / 不定休



◀本プレスリリース詳細はこちらから(NEWSCASTのページへリンクします)

— 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