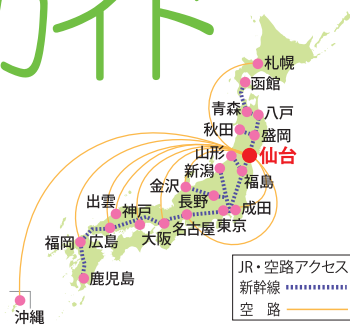


伊達な旅ガイド

Vol.317

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行
いいトコ!
みやぎ
毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



7月16日
放送

女川魚市場で水揚げ見学と朝ごはん



2017年5月にオープンした「目利きの市場」と呼ばれる女川魚市場。場内の食堂で新鮮でおいしい海の幸を味わってみませんか。

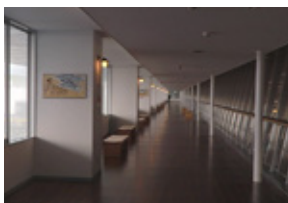


女川魚市場 Tel.0225-54-2111

東日本大震災から6年。高度衛生管理型魚市場を目指して施設を整備しました。鮮度を落とさずに選別作業ができます。



6月から7月にかけては銀鮭の季節。1日100トンから150トンの銀鮭が市場に水揚げされます。



見学スペースでは水揚げなどの様子を見ることができます。

ZOOM UP

市場の3階にある食堂では取れたての魚が食べられます。開店は6時半で、朝ご飯が狙い目です。ここで提供される生き締めされた新鮮なみやぎサーモンはお刺身が一番。限られたお店でしか食べられません。



その日の水揚げによって変わる刺身定食。お米は宮城県産ササニシキを使用。

専務 加藤 寛さん



「女川魚市場の買い人さんは、鮮度に関してかなり厳しい目をもっている方が多く、『目利きの市場』と呼ばれています。鮮度のいい銀鮭をすぐ活き締めし、みやぎサーモンとして販売しており、2017年5月に国からGIの認証を頂きました」