

伊達な旅ガイド

Vol.401

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



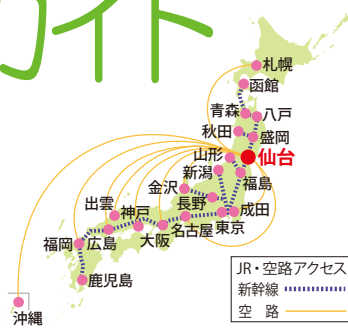
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
22:54~23:00
BS-TBSにて大好評放送中



仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



JR・空路アクセス
新幹線
空路

今回の伊達な旅MAP



JR東北新幹線ー関駅からJR大船渡線に乗り換えて気仙沼駅下車／三陸自動車道 気仙沼中央ICから

2020年
11月23日
放送

サメまち気仙沼

江戸時代末期からサメ漁を行っている「サメまち」気仙沼。サメの水揚げ量全国一の気仙沼でサメを余すことなく堪能してみたいかですか。



サメの町

シャークミュージアム

Tel.0226-24-5755

気仙沼港には、日本で唯一のサメの博物館があります。サメの生態を勉強することができます。



気仙沼 新富寿し

Tel.0226-23-7475

昭和51年創業。2代目の鈴木まさかずさんと、弟のかずひろさんがカウンターに立っています。



ふかひれ丼 海鮮揚げ 7890 円



サメの皮でわさびをすります。

サメの産地だからその豪快なふかひれ丼。

鈴木 真和さん

「フカヒレの大きさが気仙沼の魅力です。地元の寿司店が集まり、大きいフカヒレを使った寿司を作り気仙沼を盛り上げようとなりました。それがだんだん大きくなって、握りではなくふかひれ丼というかたちになりました」



スキンケア化粧品 kesemoMARINUS

Tel.0120-665-604

サメや魚介類のコラーゲンからつくられたスキンケア化粧品を開発しています。「ケセモ」は気仙沼、「マリナス」は海(マリン)のイメージから名付けられています。



ケセモマリナス代表 齋藤 まゆみさん

「フカヒレのコラーゲンは、海洋性のコラーゲンで肌のなじみがすごくいい、質のいいものです。このフカヒレのコラーゲンは地元の気仙沼で水揚げされたサメから抽出したもので、加工の技術も良く、質のいいものが出来上がりました」

