

# みやぎの水産加工品

## 直売所MAP

みやぎの海は宝箱。



ぴかぴかの魚介類を、さらにおいしく、食べやすく。培われてきた技やひらめきで生み出された加工品を、いつもの食卓に取り入れませんか。現地の空気感を感じながら味わったら、おいしさも倍増。極上の逸品を求めて、さあ、お出かけしましょう！

# みやぎの海は宝箱。

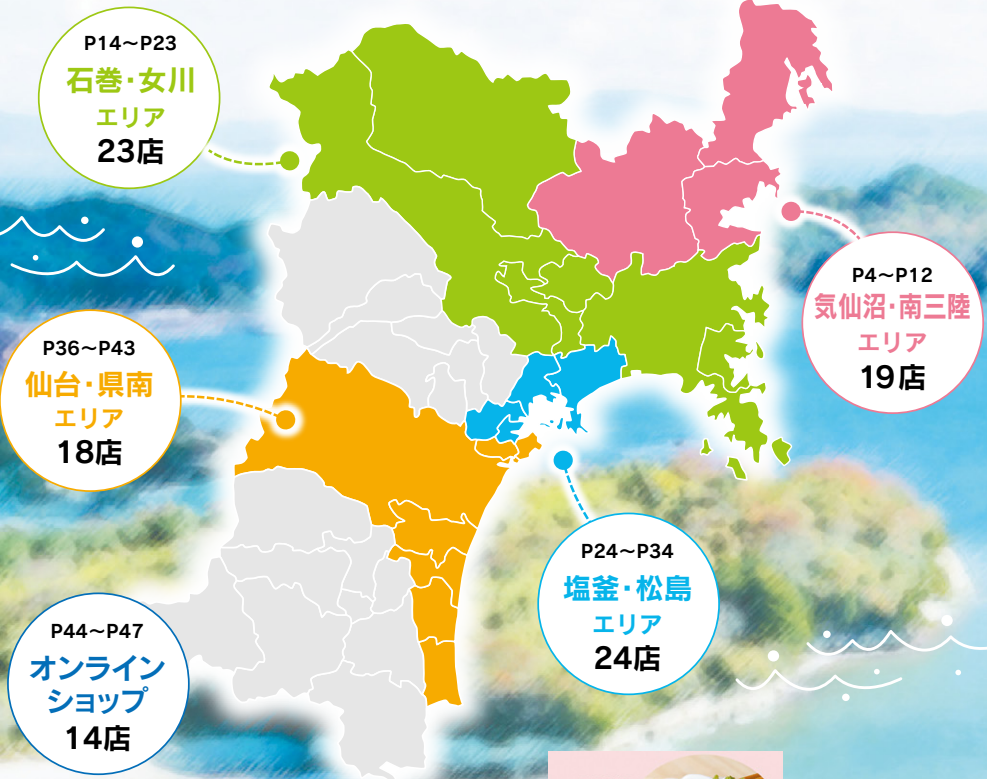
世界三大漁場としても有名な金華山・三陸沖を有し、地形的にも変化に富んだ宮城県は、全国屈指の水産県。選び抜かれたメバチマグロ「三陸塩籠ひがしもの」、金華山周辺で獲れる「金華さば」といった全国的なブランド魚も有しています。

## みやぎのさかな10選 +2 旬カレンダー

	旬の時期 (月)												特長
クロマグロ 鮪	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	スズキ目サバ科。12月～3月が脂ののった美味い時期。刺身や寿司ネタとしておなじみ。
カツオ 鰹	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	スズキ目サバ科。寒流と暖流が交わる金華山沖漁場の代表魚。秋口の「戻りカツオ」が一層美味。
サンマ 秋刀魚	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	ダツ目サンマ科。人気の秋の味覚。ミネラルやビタミンを豊富に含んだ健康食品としても知られる。
ギンザケ 銀鮭	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	サケ目サケ科。全国に先駆けて養殖に成功。刺身やマリネの他ムニエルなどもおすすめ。
マコカレイ 鱈	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	カレイ目カレイ科。仙台湾の広大な砂浜域はカレイにとって最高の生活圏。古くから宮城の味。
マハゼ 沙魚	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	スズキ目ハゼ科。秋のハゼ釣りは松島湾の風物詩。焼きハゼは仙台雑煮の出汁として珍重。
アユ 鮎	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	サケ目アユ科。宮城県では都心部でも天然魚が釣れる。香魚ともいわれ、塩焼きは絶品。
マガキ 牡蠣	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	翼形目イタボガキ科。宮城での養殖は江戸末期から。海のミルクといわれるほど滋養豊富。
エゾアワビ 鮑	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	原始腹足目ミミガイ科。上品な磯の香りと柔らかな歯ごたえが特徴の南三陸の海を代表する味。
マボヤ 海鞘	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	マボヤ目マボヤ科。独特の風味と余韻のある甘みが特徴。その姿から海のバイナッブルとも。
スサビノリ 海苔	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	ウシケ目ウシケノリ科。全国に先駆けて初海苔を生産。栄養価の高い健康食品。
ワカメ 若芽	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	コンブ目チガイソ科。生産量は全国トップクラス。ミネラル豊富で、海のサラダとして人気。

### 「みやぎのさかな10選」とは？

宮城の水産物を広くアピールし、水産県宮城のイメージアップと水産物の需要拡大を図り、本県水産業等の振興に資することを目的に、平成4年4月13日に制定されました。



### レシピ付き

水産加工品をもっと楽しめるかんたんレシピも掲載！

宮城学院女子大学の学生が、毎日の食卓に取り入れやすい簡単レシピを考案！ひと工夫加えながら、宮城の水産加工品のある食卓を楽しみませんか。全部で5つのレシピを掲載しています。

### 本の見方

めかぶ本来の結びとろみ味  
15 マルヤ五洋水産

直売所名

直売所の情報や商品、直売所の方からのコメントを紹介しています

直売所の写真、所在地、営業時間などのデータを紹介

直売所のQRコードです。お店のウェブサイトや通販サイトへアクセスできます

※「QRコード」は株式会社デンソーウェブの登録商標です。

DATA  
〒982-8642 宮城県南三陸町志津川字津のR229-7  
0228-46-4237 8:00~17:00 火・水曜

商品のアイコンは購入時の目安にしてくださいね！ 時短に 手土産・贈り物に お弁当に

※掲載の価格は税込み、発行時点のものです。