

毎月第3水曜日は

みやぎ

水産の日



宮城の水産物を
食べよう!

JFみやぎ仙南支所 直売会

日時：令和8年2月18日(水)
10:00~12:00

場所：漁協前 特設会場

(亘理町荒浜字築港通り6-22)

オススメ！白魚の素揚げ

★作り方・食べ方★

- ・2月～4月は**白魚**の季節ですね。
- ・その日の朝に獲れた白魚を販売しますので、やはり**生**で食べるのが**イチバン**！
- ・黒コショウを振って、小麦粉をまぶして**素揚げ**にすれば、子供達のおやつにピッタリ！
- ・**天ぷら**、**お吸い物**もオススメ



その他の入荷予定は？

コダマガイ ホッキ カレイ タラ etc...

※天候等により、魚が入荷されない場合があります。

問い合わせ:宮城県漁協 仙南支所(TEL0223-35-2111)