



### 金華卵

- 流通時期
- 通年
- 主な産地
- 石巻市(沢田)
- 主な品種
- ポリスブラウン

金華卵は、のびのびとした環境で飼育(平飼い)した鶏から生まれます。一般的な鶏に与えられる餌などは使用せず、きれいな地下水と農場で独自に配合した飼料を与えて健康的に飼育しています。卵は、もちろんコク、甘み、ビタミンEもたっぷり含み、箸でつまんで持ち上げても黄身が壊れません。生卵だけでなく、プリンなどの加工品も是非、ご賞味ください。



### 仙台牛

- 流通時期
- 通年
- 主な産地
- 石巻市(河北、河南、桃生)  
東松島市(矢本、鳴瀬)
- 主な品種
- 黒毛和種

宮城県内で飼育・生産されている黒毛和種の中で最も風味豊で、日本食肉格付協会枝肉規格のA5・B5に格付けされた柔らかい肉質を有する品質の霜降肉を「仙台牛」と称しています。石巻地域は、「茂洋号(しげひろごう)」を含む3頭の基幹種雄牛を輩出しております。肥育牛生産者が丹精込めて育てた最高級の牛肉の味を是非、一度ご賞味ください。



### しもふりレッド (豚)

- 流通時期
- 通年
- 主な産地
- 東松島市(矢本)
- 主な品種
- デュロック種(D)

8年の歳月をかけて宮城県畜産試験場が開発した豚です。その名のとおり、豚肉の中に霜降りが入っています。とても柔らかく、風味も優れた美味しい豚肉です。オリーブオイルの主成分であり、食肉のうま味成分のひとつとして知られる「オレイン酸」も通常の豚肉よりも多く含み、どんな調理方法でも美味しくいただけます。



### ノリ

- 流通時期(水揚げ時期)
- 11月~4月
- 主な産地
- 石巻市(牡鹿半島以南)・東松島市
- 主な種類
- スサビノリ

牡鹿半島から東松島市にかけての石巻湾で生産されています。石巻地域は日本最北の産地で、毎年11月に全国に先駆けて「初入礼会」が開催されます。また、東松島市大曲浜産のノリは、毎年行われる「宮城県乾海苔品評会」において優秀な成績をおさめており、2010年まで6年連続で皇室献上を果たすなど、当地域は上質な海苔の産地として評価を得ています。



### わかめ

- 流通時期(水揚げ時期)
- 1月~3月
- 主な産地
- 石巻市(北上、雄勝、牡鹿)・女川町

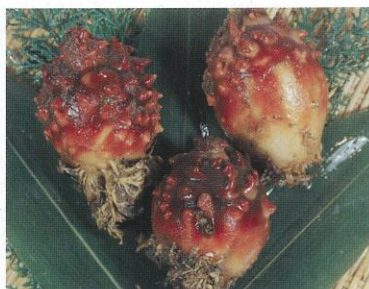
三陸のリアス式沿岸は急深で潮の流れが良く、また当地域は北上川など豊富な栄養分を含んだ河川水が流れ込むため、そこで育つわかめは、味、歯ごたえとも抜群です。定番の味噌汁やスープ、椀種、酢の物、サラダなどのほか、旬の生わかめの「しゃぶしゃぶ」は、褐色から緑色への鮮やかな色の変化と芳醇な磯の香りが楽しめます。



### ホタテ

- 流通時期(水揚げ時期)
- 通年
- 主な産地
- 石巻市(北上、雄勝、牡鹿)・女川町

生産量では北海道、青森県が有名ですが、宮城県では養殖技術の向上により、ほぼ通年にわたり安定した品質で生産・出荷が行われています。宮城県産のホタテは品質重視で育てられ、貝柱がまるまると厚く、ぷりぷりの食感と甘くて美味しいのが特徴です。ほとんどが生鮮貝(活貝)として流通し、県内はもとより関東圏などでも好評をいただいています。



### ホヤ

- 流通時期(水揚げ時期)
- 4月~9月  
※震災の影響により本格的な生産・出荷は平成26年からになります。
- 主な産地
- 石巻市(北上、雄勝、牡鹿)・女川町
- 主な種類
- マボヤ

一般にはマボヤを「ホヤ」と呼んでいます。牡鹿半島以北の沿岸部で採苗から収穫まで3~4年の歳月をかけて養殖され、生産量は宮城県が全国1位です。その姿かたちから「海のパイナップル」とも呼ばれ、珍味として珍重されています。生食の場合は爽やかな磯の風味が楽しめますが、最大のポイントは鮮度です。最近では多彩な加工品も人気を得ています。



### カキ

- 流通時期(水揚げ時期)
- 10月~3月
- 主な産地
- 石巻市(北上、河北、雄勝、牡鹿)  
東松島市(鳴瀬)・女川町
- 主な種類
- マガキ

波静かな湾に豊富な栄養分を含んだ河川水が注ぎ、カキの餌となる植物性プランクトンをたっぷり育てます。適度な潮の流れや水温など、宮県産のカキは理想的な環境で育ちます。ふっくら濃厚な甘味と旨味はもちろん、グリコーゲン(多糖類)、タンパク質、カルシウム、ビタミンB1・B2、ビタミンCなど現代人に必要な栄養素を含んだアルカリ性食品です。