

# 地域食材を使用した料理提供店の例



店名	区分	住所	電話番号	使用食材(料理の名称)：提供期間
友福丸	地	石巻市南中里3-15-28	0225-22-2851	ホタテ(ホタテ地中海焼き)：通年、マサバ(金華鯖味噌煮)：通年 ウニ(うにぎり・うにごはん・生うにぶっかけめし)：4月～9月 カキ(カキフライ・カキ焼き)：11月～3月、イカ(いか刺し身)：通年 マアナゴ(穴子天丼)：通年、マダラ(たら菊天、たら菊酢)：12月～2月 サンマ(さんま刺し・つみれ汁・焼さんま)：8月下旬～11月 カツオ(カツオたたき・カツオ刺し)：7月～10月
中国料理 揚子江	地	石巻市不動町2-1-1	0225-96-1717	ホタテ(尾浦産生ホタテと海鮮のクリーム煮)：通年 トマト(トマトそば)：通年 トマト(牛肉とトマト炒め煮)：通年
道の駅上品の郷 レストラン菜	地	石巻市小船越字二子北下1-1	0225-62-3670	サバ(金華さば漬け丼)：通年 せり(せりそば)：11月～1月
黒家牛専門店 牛正 石巻店	地	石巻市南中里3-5-28	0225-93-9002	仙台牛 (仙台牛コース料理・仙台牛盛り合わせ・焼き肉各種)：通年
割烹滝川 石巻サンブラザホテル店	地	石巻市立町1-7-23	0225-22-1138	トマト(牡蠣トマト丼)：冬、ほれんそう(ほうれん草かに甲羅蒸し)：冬 仙台牛(牛めし)：通年、ワカメ(新わかめおひたし)：春 ホタテ・カキ・ギンザケ・アワビ・ウニ・マアナゴ・コウナゴ(各種釜飯) ※旬のものを提供、エソイソアイナメ(どんこ肝焼き)：冬 マダラ(たら鍋)：冬、イカ・カツオ・サンマ(刺身)：旬のものを提供 マサバ(しめさば)：通年、しじみ(しじみ味噌汁)：通年
喜八橋 きた道	地	石巻市北境字久保68	0225-24-9869	ホタテ他(海鮮丼)、ホタテ他(海鮮天丼)※旬のものを提供
居酒屋いなかっぺ	地	石巻市蛇田字菰継77-1	0225-22-9876	ノリ(手巻きおにぎり)：通年 ワカメ(ワカメ酢の物)：通年
大もり屋	地	石巻市穀町12-25	0225-22-4117	北の杜・桃生ポーク(海豚丼)：通年、仙台牛(牛磯丼)：通年 サンマ(さんまめた)：秋、マサバ(バター)：通年 カツオ(カツオお造り)：秋、しじみ(しじみ汁)：通年 アワビ・ウニ・イカ他(寿司)※旬のものを提供
幸楽 石巻店	健	石巻市中里1-2-2-4	0225-96-4361	きゅうり(オイキムチ)：通年 ワカメ(わかめスープ)：通年 仙台牛(カルビ・ロース焼肉)：通年
笠屋菓子店	健	石巻市中央1-12-14	0225-22-0408	つぼみな(おからクッキー(つぼみな))：2月末～8月 イカナゴ(小女子さかなクッキー)：通年
八幡家	健	石巻市中央2-8-23	0225-22-0138	仙台牛(茂洋牛めし・茂洋ミニステーキ)：通年
割烹 高大	健	石巻市相野谷字飯野川町205-7	0225-62-3124	サバ(サバだしラーメン)：通年
レストランばらだいす	健	東松島市矢本字河戸24	0225-82-2117	ノリ(和風のリスパゲッティ(のりうどん))：通年
寿司・割烹 竹の浦(飛翔閣)	健	石巻市山下町1-19-6	0225-95-2424	仙台牛(春ごよみ膳)：2月～3月、ノリ(味噌汁)：通年 ホタテ・アワビ・ウニ・イカ・マアナゴ・サンマ・マサバ・ カツオ(にぎり・刺身)旬のものを提供(入荷時のみ)
ダイニングJ i J i	健	東松島市矢本字河戸161-2	0225-83-4166	いちご(イチゴのドレッシング)：3月～5月 トマト(トマトのパパロア)：7月～12月 スイートコーン(とうもろこしの冷たいスープ)：8月

※水産物は、季節や水揚げの状況により取扱できない場合もありますので、直接お店に御連絡願います。  
※上記料理店は、区分の【地】地産地消推進店と【健】健康づくりサポートおもてなし店を紹介しています。  
詳しくは下記の「食材王国みやぎ」のホームページをご覧ください。

【地産地消推進店】 <http://www.foodkingdom-miyagi.jp/suisinten>

【健康づくりサポートおもてなしの店】 <http://www.omotenasimiyagi.jp/tenpo/index.shtml>

## パンフレットについてのお問い合わせ先 宮城県東部地方振興事務所(地方振興部)

〒986-0812 石巻市東中里一丁目4番32号  
電話番号：0225-95-1767 FAX番号：0225-95-1471  
メール：et-sinbk@pref.miyagi.jp