

令和4年4月「みやぎ水産の日」の取組状況



宮城県東部地方振興事務所水産漁港部では毎月第3水曜日の「みやぎ水産の日」のPRとして様々な活動を行っています。

4月のテーマ食材は『カキ』です



牡蠣と「しらす」の柚子胡椒ポン酢和え

■宮城県石巻合同庁舎で展示販売会を開催しました。

4月20日（水）午前10時から、宮城県石巻合同庁舎において、「みやぎ水産の日」展示販売会を開催しました。当日は、三養水産株式会社様、末永海産株式会社様、木の屋石巻水産様のご協力をいただき『牡蠣フライ』、『牡蠣の潮煮』、『牡蠣の燻製オリーブオイル漬け』『たこカツ』、『さば味噌煮缶』『いわし味噌煮缶』などが販売され、地域の方々が多く訪れ大変賑わいました。

【当日の様子】



三養水産(株), 末永海産(株)様



(株)木の屋石巻水産様



県政150周年記念パネル展

- 三養水産株式会社様の「牡蠣フライ」と「たこカツ」は指名買いが多く大人気でした。「牡蠣の燻製オリーブオイル漬け」もお試し価格ということもあり、皆さんオススメの食べ方を聞きながら購入していたようです。
- 末永海産株式会社様の「牡蠣の潮煮」, 「炙り帆立」は、売れ筋商品ということもあり大好評でした。旬の「春告げワカメ」も人気でした。
- 株式会社木の屋石巻水産様は、「さば味噌煮缶」, 「いわし水煮・味噌煮缶」を、5缶1000円で販売しました。みなさん笑顔で5缶の組み合わせを考えていました。
- 販売会では、『県政150周年記念パネル展』を1階ロビー内で開催しております。ご来庁の際には是非ともご覧ください。

■石巻合同庁舎1階食堂では、『みやぎ水産の日』企画として、『はんぺんチーズフライとワカメの酢の物つき定食』を42食販売しました。

