

# 新ブランド「みやぎサーモン」

今話題の「みやぎサーモン」を使った丼。その知られざる旨みに迫ります。



晩餐通に面した、小ぢんまりとした店内。「みやぎサーモン漬け丼」のイトインも可能だ

昼のメニューは「みやぎサーモン漬け丼」(500円)のみ。提供は7月末までの期間限定となるので早めの来店を



## スゴイ POINT

地域の農林水産物や食品をブランドとして保護する「地理的表示(GI)保護制度」に、県内で初めて登録された「みやぎサーモン」

## 海乃家カドヤ

うみのいえカドヤ

産地直送の魚介と名物の鶏天が人気の居酒屋。こちらで今、大好評なのが「みやぎサーモン漬け丼」だ。ギンザケ養殖発祥の地・宮城が誇る最高級ブランド「みやぎサーモン」の切り身を、ご飯が隠れんばかりに盛り付け! 鮮やかなサーモンピンク色の身は、上品な甘さと程よい脂を温え、口の中でふわりととろける。数量限定なので、事前の予約がおすすめです。

### 海乃家カドヤ うみのいえカドヤ

国仙台市青葉区国分町1-3-13 遠藤ビル1F  
☎022-266-4834

営業11:30~13:30、17:30~24:00

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン

※ランチは7月末までの限定オープン



## みやぎ銀ざけ振興協議会会長 小野さんに聞きました! みやぎサーモンってなに?

“宮城から世界中へ届けたい”という想いで開発したブランド魚が「みやぎサーモン」です。これまでも銀鮭は宮城を支える重要魚種の一つでした。そんな中、若い人を中心にサーモンの人気も年々高まり、より高い品質で世界に誇れるサーモンを開発しよう、とプロジェクトが始まりました。「みやぎサーモン」は水揚げの際に「活けず」「神経ず」と呼ばれる鮮度を維持するための処理を施しています。養殖銀鮭の最大の特徴である“刺し身で食べられる鮭”にこだわり、

高鮮度な生食用の鮭を「みやぎサーモン」と名付けています。エサや養殖の環境を工夫することで、全く臭みがないんです! 肉厚の身にはツヤと張りがあり、とろけるような舌触りと甘みのある味わいが「特長」です。クセがないので生食はもちろん、和食やフレンチ、イタリアンなど幅広い料理に活用できますよ。今後はどんどん「みやぎサーモン」を提供するお店が増えて、皆さんにとって身近なブランド魚になるといいなと思っています。

