

美味しく食べて! さらにオトクに!

「銀ざけチャンス」スタンプラリー

みやぎの銀ざけメニューを提供する飲食店で、シールをGET! シールを2個ためて応募すると抽選で、キリンビールの新商品、ササニシキを使った宮城限定の「一番搾り仙台づくり」6缶セットを30名様にプレゼント!

参加シート



(〒 -)

ご住所

フリガナ

お名前

年 齢 歳 お電話番号 ()

【応募方法】裏面の飲食店で、みやぎの銀ざけメニューを食べてシールをGET! シールを2個ためて、パンフレットをみやぎ銀ざけ振興協議会へ郵送。

【送り先】〒986-6032 宮城県石巻市開成1番27
宮城県漁業協同組合内 みやぎ銀ざけ振興協議会事務局

【応募締切】第1回 4月20日(月)～5月20日(水)
第2回 5月21日(木)～6月20日(土)
第3回 6月21日(日)～7月20日(月・祝)

【協力】 **KIRIN** キリンビールマーケティング株式会社 宮城支社

銀ざけ漁体験ツアー

普段なかなか見ることのできない銀ざけ漁を体験するツアーを開催します。「みやぎの銀ざけ」がどのように育てられ、私たちの食卓に届いているのかを船に乗って見学・体験できます。



【日時】5月21日(木)・6月4日(木) 10:00～12:00

【会場】南三陸町 波伝谷漁港 【定員】各回10名 【参加費】無料

【お申し込み・お問い合わせ】株式会社 石巻津田水産 TEL.0225-90-4569

みやぎの銀ざけとは?



「みやぎの銀ざけ」を知ろう! Q&A

Q.みやぎは銀ざけが有名なの?

A.宮城県・志津川湾は日本の銀ざけ養殖の発祥地。また、宮城県は昭和51年以来、生鮮出荷量・日本一を誇っています。



Q.みやぎの銀ざけの旬は?

A.天然の鮭の旬は秋と言われていますが、稚魚から丁寧に1年かけて育て上げる「みやぎの銀ざけ」は4～7月が旬に時期は生で美味しく食べられる絶好のチャンス!



Q.おいしさのポイントは?

A.さっぱりとした脂の旨みが自慢です。また、EPAやDHAの不飽和脂肪酸やビタミンAを含んだ、「みやぎの銀ざけ」は食べて美味しく、安心安全、しかも、栄養もたっぷり!

みやぎ銀ざけ祭り

5月3日(日・祝) 10:00～16:00 勾当台公園 市民広場



イメージ



わかちゃん 上田勝彦さん



木事瑞奈さん高谷善隆アナウンサー(仙台放送)&ジュニくん

銀ざけ大判振る舞い!&即売会

今が旬!新物のみやぎの銀ざけを無料でお振る舞い!この時期だからこそ味わえる旬の味を堪能ください!その他、新物の銀ざけを割安で販売!
※無くなり次第終了となります。

銀ざけ料理&トークショー

料理愛好家わかちゃん、ウエカツ水産こと東京海洋大学客員教授・上田勝彦さんによるみやぎの銀ざけを使った料理とトークショー! 試食もあるよ!

キッズ&ライブイベント

仙台放送の新番組「こどものじかん」～JUNIチャンネル～によるジュニ体操や〇×クイズ大会のほか、地元アイドルユニット・ラズベリーレモネードも登場!

①11:00～11:30 ②13:30～14:00

①12:00～12:30 ②14:30～15:00

ビアガーデン&グルメコーナーをはじめ、実物の銀ざけも登場!
家族で楽しめるイベント盛りだくさん!

【主催】みやぎ銀ざけ振興協議会

【後援】水産庁、宮城県、石巻市、女川町、南三陸町、全国漁業協同組合連合会、宮城県漁業協同組合、NPO法人水産業・漁村活性化推進機構

【協力】 **KIRIN** キリンビールマーケティング株式会社 宮城支社

みやぎの銀ざけ

生鮮出荷日本一。
春を告げ、夏を呼ぶ、



生鮮出荷日本一を誇るみやぎは日本の銀ざけ養殖の発祥地。三陸の海で丁寧に育てられた「みやぎの銀ざけ」は素材の美味さを引き立て、さわやかな口どけの脂が自慢。みやぎの春と夏を彩る、旬の味を堪能しよう。

生で感じる、
たしかな美味さ。



みやぎの銀ざけを **オトク** に食べよう!
キャンペーン 4月20日(月)～7月20日(月・祝)

みやぎ銀ざけ祭り 5月3日(日・祝) 10:00～16:00
勾当台公園 市民広場



みやぎ銀ざけ振興協議会(宮城県漁業協同組合内)
TEL.0225(21)5732(平日9:00～17:00) ※土・日・祝祭日休み <http://www.miyagi-ginzake.jp/>

みやぎの銀ぎけを **オトク** に食べよう！キャンペーン

期間中、本パンフレットをお店で提示すると、「みやぎの銀ぎけ」がオトクに食べられるキャンペーンを開催！料理人たちが考案したみやぎの銀ぎけメニューをこの機会に味わおう！また、下記9店舗で「銀ぎけチャンス」スタンプラリーも同時開催！

すし職人 銀次郎

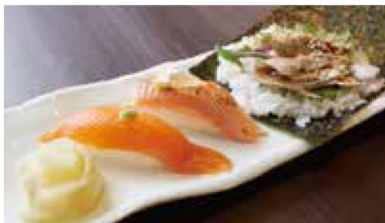
仙台駅 

SPECIAL MENU

銀鮭三味 540円
生、炙りでみやぎの銀ぎけの本来の旨みとさっぱりとした脂を堪能。香ばしく炙った皮を梅とシソで味わう手巻き寿司付き。

キャンペーン特典

期間中、パンフレットを提示し、「銀鮭三味」をご注文のお客様に生銀鮭寿司1貫サービス。



INFORMATION

(注) 仙台市青葉区中央1-1-1 仙台駅3Fすし通り
(電) 022-212-5055
(営) 10:00～22:30 (L.O.22:00)
(休) 無休

みやぎの銀ぎけステーキ 650円
皮まで美味しいみやぎの銀ぎけの切り身を焼き上げたステーキは、ガーリック醤油とバターソースでどうぞ。

海鮮居酒屋 花の舞 仙台南町通り店

仙台駅前 

SPECIAL MENU

みやぎの銀ぎけステーキ 650円
皮まで美味しいみやぎの銀ぎけの切り身を焼き上げたステーキは、ガーリック醤油とバターソースでどうぞ。

キャンペーン特典

期間中、パンフレット提示で「みやぎの銀ぎけの刺身」一皿サービス。



INFORMATION

(注) 仙台市青葉区中央3-8-33 ビズビル仙台駅前3号館3F
(電) 022-723-7717
(営) (月～金の昼) 11:00～23:00
(月～木の夜) 17:00～翌1:00
(金・土・祝前日) 17:00～翌3:00
(日・祝) 16:00～23:00
(休) 無休

旬の海鮮類を贅沢に盛り込んだ自慢の刺身を盛り合わせを仕上げ、手の込んだ品料理など、いつ足を運んでも新鮮な味わいに出会えるお店。個室や半個室など多数完備。

すてーきはうす 伊勢屋 エスパル仙台店

仙台駅 

SPECIAL MENU

みやぎの銀ぎけ仙台味噌焼 1,200円
素材の旨みを炭火で引き立たせる人気の炙りメニューにみやぎの銀ぎけが登場。ごはんのお供はもちろん、酒の肴にもぴったり。

キャンペーン特典

期間中、みやぎの銀ぎけメニューご注文のお客様にグラスワインorウーロン茶1杯サービス ※他券併用不可



INFORMATION

(注) 仙台市青葉区1-1-1 エスパル仙台B1F
(電) 022-262-0012
(営) 11:00～23:00
(休) 無休

和豚をはじめ、季節の魚介類や米、仙台味噌など、みやぎの食材をふんだんに使った料理も人気。みやぎの四季を料理人たちの手仕事で感じられるお店。

伊達のいろり焼 蔵の庄 総本店

仙台駅前 

SPECIAL MENU

銀ぎけホイル焼き 734円
銀ぎけの旨味をホイルで包んで逃さないようにして、そこに季節の素材を加えることで味と香りの両方を楽しめる一皿。

キャンペーン特典

期間中、パンフレットを提示し、みやぎの銀ぎけメニューご注文のお客様にみやぎの銀ぎけのあら汁をサービス。



INFORMATION

(注) 仙台市青葉区中央1-8-38 AKビル4F
(電) 022-268-2488
(営) 16:00～24:00
(休) 無休 ※7月1日(水)は社内研修のため、臨時休業

「昔ながらの居酒屋」をテーマにした、みやぎの旨い酒や料理をくろぎながら味わえるお店。看板料理のいろり焼をはじめ、地元産の食材を使った一品料理メニューも豊富に揃う。

みちのく炭火ダイニング 仙台屋

一番町 

SPECIAL MENU

銀ぎけづんだ味噌焼き 900円
みやぎの銀ぎけの上に枝豆を砕いたづんだと仙台味噌をミルフィーユ状に重ねた色鮮やかな焼き物。

キャンペーン特典

パンフレット持参のお客様に限り、みやぎの銀ぎけメニューを半額！ ※他券併用不可



INFORMATION

(注) 仙台市青葉区一番町3-9-13 DATE ONEビル7F
(電) 022-266-5538
(営) (昼) 11:30～15:00、(夜) 17:00～23:00
(金・土・祝前日) 24:00
(休) 無休

宮城をはじめ、東北各地から集めた厳選食材と地酒を心ゆくまで堪能できるお店。食材にひと手間、ふた手間かけた料理が旬の訪れる喜びをさらに高めてくれる。

日本一の魚バカ市場 石巻港 津田鮮魚店

国分町 

SPECIAL MENU

銀ぎけ炙りピンチョス 650円
銀庵地に漬け、軽く炙ったみやぎの銀ぎけと、味付けしたネギがベストマッチ！ 脂のうまさと食感を楽しんで。

キャンペーン特典

期間中、パンフレット提示で「銀ぎけ炙りピンチョス」を1.5倍盛りサービス。



INFORMATION

(注) 仙台市青葉区国分町2-7-5 KYパークビル1F仙台夜市内
(電) 022-397-6980
(営) 17:00～翌1:00 (L.O.24:00、ドリンクL.O.24:30)
(休) 無休

鮮魚店と居酒屋がコラボした毎日石巻から直送される新鮮な魚介類が自慢の居酒屋。その日一番の刺身や浜焼き、浜のめしなどをリーズナブルな価格で味わうことができます。

4月20日(月)～7月20日(月・祝)

詳細はみやぎ銀ぎけ振興協議会のHPをチェック！

【協力】

KIRIN

銀ぎけチャンス

検索

キリンビールマーケティング株式会社
宮城支社

石巻直送海賊浜焼き 豊丸水産 富沢駅東口店

富沢 

SPECIAL MENU

みやぎの銀ぎけ塩麹和え 580円
塩麹で和えることで、みやぎの銀ぎけの本来の旨味がぎゅゅっと凝縮。地酒が思わず進む一皿。

キャンペーン特典

期間中、パンフレットを提示で「みやぎの銀ぎけの刺身」一皿サービス。



INFORMATION

(注) 仙台市太白区大野田字塚田15
(電) 022-748-0607
(営) (月～土、祝前日) 16:00～翌2:00
(日・祝) 16:00～24:00
※L.O.各1時間前、ドリンクL.O.各30分前
(休) 無休

昨年11月にオープンした「豊丸水産」は漁師小屋風のレトロな雰囲気。新鮮な魚介類の味わいを満喫できる。毎週土曜日は18時から「マグロ解体ショー」もあり。

キリン ビアポート仙台

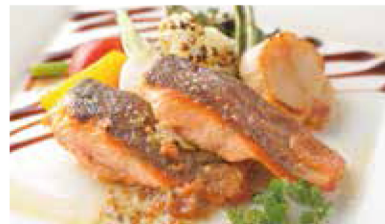
仙台港 

SPECIAL MENU

銀ぎけのボワレ2種のソースで 1,188円
肉厚の身のジュシーさとパリッとした皮の2つの食感をレモンバターソース、バルサミコソースでさっぱりと味わって。

キャンペーン特典

期間中、パンフレットを提示し、みやぎの銀ぎけメニューご注文のお客様にシャベットをサービス。



INFORMATION

(注) 仙台市宮城野区港2-2-1 キリンビール仙台工場内
(電) 022-387-7811
(営) 11:00～22:00 (L.O.21:30)
(休) 無休 ※7月1日(水)は社内研修のため、臨時休業

キリンビール仙台工場直送の生ビールが味わえるレストラン。焼肉やソーセージなど、ビールにぴったりの料理や地産地消メニューも豊富。隣の工場見学もぜひ！

会席・和食堂 大もりや

石巻 

SPECIAL MENU

生はらこめし 1,320円
漬けにしたみやぎの銀ぎけとイクラがたっぷり入った、「生」バージョンのはらこめし。生の食感が新鮮な逸品。

キャンペーン特典

期間中、パンフレット持参のお客様限定で「生はらこめし」を10%OFF (1,180円) で提供！



INFORMATION

(注) 石巻市殿町12-25
(電) 0225-22-4117
(営) (昼) 11:00～15:00、(夜) 17:00～20:00
(休) 無休

手軽な和食やおもてなしの会席料理まで、シーンに合わせて利用できる創業明治26年の和食料理店のみやぎの銀ぎけや、カキ、茂洋牛などを使った「地場井」にも力を入れている。