

期間限定

毎月第3水曜日は
みやぎ
水産の日
宮城の水産物を
食べよう!



オリジナルメニューを
楽しめる店12軒



みやぎの 水産物



期間

2019年

2.15(金) ▶ 3.14(木)

editd by S-style

毎月第3水曜日は「みやぎ水産の日」!

宮城県はおいしい水産物の宝庫!

「みやぎ水産の日」とは?

水曜日の「すい」と第3の「さん」をかけ合わせ、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」として、宮城県内で獲れるおいしい水産物や水産加工品を広く知ってもらい、たくさん食べてもらうための取組みを行っています。

詳しくは宮城県のホームページをチェック!

宮城県「みやぎ水産の日」公式ホームページ

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suishin/suisanno-hi7.html>



今年も宮城のおいしい水産物を食べよう!
▲平成30年度「みやぎ水産の日」テーマ食材



せんだいタウン情報machicoでも

「みやぎ水産の日」の情報を発信中!

『せんだいタウン情報machico』では、「みやぎ水産の日」をmachico会員のみならずと盛り上げていく応援企画を実施中。

宮城県内で獲れる旬の水産物を使用した、レシピコーナーも月別で更新中。

旬の水産物を使用した料理を楽しみたいという方はぜひチェックしてみてください!

『せんだいタウン情報machico』内「みやぎ水産の日」特集

<https://machico.mu/special/detail/1044/>



みやぎの水産物を味わう 飲食店フェア

「みやぎ水産の日」特別企画として、「みやぎの水産物を味わう 飲食店フェア」を開催。
 仙台市内12店舗で、県産水産物を使ったオリジナルメニューを作って頂きました。
 各店の個性が光る、バラエティ豊かなメニューを召し上げ!

※本誌記載のフェアメニューの価格は、すべて税込みとなります。

2019年 **2.15** 金 ▶ **3.14** 木

humming bird VECCHIO

ハミングバード ヴェッキオ



山菜のほろ苦さがアクセント タコの食感楽しむ大人のラグー

県内産タコを自社製トマトソースと合わせた一品。ミンチと素揚げと異なる食感で楽しめるタコは、噛めば柔らかく、溢れ出す旨み。オレガノの香りやふきのとうのほろ苦さをまとった大人の味が、白ワインにぴったり。



熟成肉と生パスタが人気。スペース区切りでの貸切もOK



県内産タコとふきのとうのラグーソース
1,490円 昼 夜

定例中道	地下鉄仙台公園駅	仙台市青葉区一番町4-3-22
仙台市青葉区	仙台市青葉区	スマイルホテル仙台国分町2F
仙台市青葉区	仙台市青葉区	☎022-723-4501
仙台市青葉区	仙台市青葉区	営業11:00~15:30、17:30~23:00(金曜~24:00)、土・日曜、 祝日11:00~24:00(日曜~23:00) 休無休 回なし
仙台市青葉区	仙台市青葉区	席88席 昼1,000円、夜2,500円 可 可 可
仙台市青葉区	仙台市青葉区	※夜のみ喫煙可 宮地下鉄南北線広瀬通駅より徒歩3分
仙台市青葉区	仙台市青葉区	☎http://www.h-bird.jp/ichibantyo/



里芋の寒ダラ包み揚げ 626円 夜

いろいろ酒場

たら福 文横店

たらふくぶんよこてん



もっちりサトイモを ホクホク寒ダラで包んで

女性一人でも気軽に入れる大衆居酒屋では、寒ダラを懐石料理のような美しい品に。蔵王産サトイモをつぶして寒ダラで包み、一度蒸してから揚げ、まんじゅうに仕立てた。和風出汁の餡をたっぷり絡めてどうぞ。



いろいろが目の前にあるカウンターは、おひとり様に人気

青葉区	kurax	緑地	仙台市青葉区一番町2-3-1
マクトナルド	マクトナルド	マクトナルド	☎022-395-7488
マクトナルド	マクトナルド	マクトナルド	営業15:00~23:00
マクトナルド	マクトナルド	マクトナルド	(ラストオーダー料理22:00、ドリンク22:30)
マクトナルド	マクトナルド	マクトナルド	休無休 回なし 席78席 額2,800円
マクトナルド	マクトナルド	マクトナルド	可 可 喫煙可
マクトナルド	マクトナルド	マクトナルド	宮地下鉄東西線青葉通一番町駅より徒歩3分
マクトナルド	マクトナルド	マクトナルド	☎https://www.sanwarc.co.jp/store/302/

伊達のいろいろ焼

蔵の庄 総本店

くらのしょうそうほんてん

栗原産
伊達いわな

上品な脂ののった肉厚の身に
昆布で旨みをプラス

創業31年。地元民にこよなく愛され続けている『蔵の庄 総本店』。体長30cm、重さ1kgを超える脂ののった「伊達いわな」を、あっさり食べられるよう昆布でにして提供する。身の締まった食感もクセになるおいしさだ。



店には大きないろいろが鎮座。駅チカの好立地も高ポイントだ



〒980-0833 仙台市青葉区中央1-8-38 AKビル4F
☎022-268-2488
営業16:00～24:00(ラストオーダーいろいろ焼22:30、料理23:00、ドリンク23:30)
※無休 日なし 曜171席 額3,800円
☑可 ☑可 喫カウター以外喫煙可
📍JR仙台駅より徒歩3分
🌐http://kuranosho.jp/



伊達いわなの昆布炙り 1,080円 夜



みやぎの海を感じるアンティパストミスト

1,800円 昼 夜

TRATTORIA CUCINA L'ORANGERIE

トラットリア クチーナ オランジェリー

鳴瀬産
カキ

宮城県産
ホタテ

宮城の旬を届ける
いいとこどりのプレート

仙台湾で水揚げされた白身魚やホタテのすり身に、その時期ベストな魚介を合わせたテリーヌ、「みやぎサーモン」の自家製スモーク、鳴瀬産カキのエスカベッシュなど、地元食材が豊富。仙台近郊で採れた野菜にも胸躍る。



明るい店内では、地元食材が並ぶ朝食ビュッフェも実施



〒980-0822 仙台市宮城野区榴岡4-6-28 ホテルレオパレス仙台2F
☎022-706-0039
営業7:00～10:00(モーニング)、11:30～14:30ラストオーダー(ランチ)、17:30～21:00ラストオーダー(ディナー)、※日曜、祝日のディナーは～20:30ラストオーダー ※イベント等による貸切、営業時間の変更あり 無休 日共有88台 曜74席
個室900円～、夜3,000円 ☑可 ☑可 喫カウター
📍地下鉄東西線宮城野駅より徒歩1分
🌐https://www.leopalacehotels.jp/sendai/restaurant/

日仏食堂

L'atelier de vivre

ラトリエ ドゥ ヴィヴル

石巻産
カキ

ふっくらジューシーなカキに
旨みが幾層にも重なる

地元生産者との縁から生まれたフレンチを、気軽にお着で。低温の野菜ブイヨンでゆっくり火を入れたカキに、迫町産シタケの旨みを凝縮させた付け合わせ「デュクセル」を添えた。名取産セリの食感がアクセントに。



カウンターの奥にテーブル2卓を設えた、こぢんまりとした1軒



〒980-0811 仙台市青葉区本町1-10-15
☎022-263-2113
営業17:30～24:00
※無休 日なし 曜17席
個室5,000円
☑可 ☑可 喫カウター
📍JR仙台駅より徒歩10分
🌐https://www.latelier-de-vivre.com/



石巻産カキのポッシュェ 原木しいたけのデュクセル
赤ワインソース セリを添えて 1,280円 夜