

# 伊達な旅ガイド

Vol.381

笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



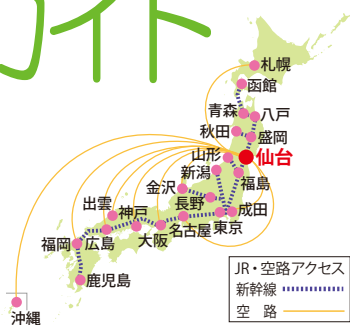
伊達な旅紀行

いいトコ!  
**みやぎ**

毎週月曜日  
22:54~23:00  
BS-TBSにて大好評放送中



仙台・宮城  
観光PRキャラクター  
むすび丸



## 2020年7月6日放送 世界に羽ばたけ！みやぎサーモン



はでんや  
南三陸町波伝谷漁港



宮城県が誇るトップブランド「みやぎサーモン」。みなさんも、南三陸町でみやぎサーモンを味わってみてはいかがでしょうか。

### 最高級ブランドのみやぎサーモン

漁師 佐藤 正浩さん

「船上での活け締め、そして、温度管理は5度以下をずっと保っています。船上で生きたまま締めることによって、鮮度、持ちが、まったく違います。うま味成分を逃さないの、2、3日生で食べることが可能になります」



いしじめをして、血を抜きます。



身にツヤと張りがあり、とろけるような食感が特徴。生臭さがなく、3月～7月は「生」でおいしく味わえます。

### 日本農産工業 塩釜工場



みやぎサーモンに使用しているエサは宮城県産の米を使用するなど工夫が凝らされています。

### 創菜旬魚 はしもと

Tel.0226-29-6343



南三陸さんさん商店街にあり、みやぎサーモンを使った料理を楽しめます。



今の時期(7月)は生がおすすです。

親方 及川 満さん

「みやぎサーモンは子どもからお年寄りまで、幅広い年齢層に好まれ、すごく人気があります。身が引き締まって、すごく食感が良いので、弾力があり、おいしく感じられます。地元へ足を運んでいただいて、召し上がっていただきたいなと思います」



山内 聡さん

「みやぎサーモンが、健康で大きく育っておいしくなるよう、配合設計をされたエサです。宮城県漁協さんなどと協力をしながら、地元宮城の飼料用米をエサに配合しています」

