

おいしい 打ちあげごはん



「矢野顕子の音楽の稽古場」終了後は、おたのしみ！

おいしい打ちあげごはんが待っています。

お土産のお買い物も堪能ください。

打ちあげ会場を少しだけご紹介しますね。

楽しむためのポイント

ご飯を取る順序

- ① ご飯 全3種
- ② おかず 全15種
- ③ 汁物 全3種
- ④ デザート 全2種

の順に料理をお取りください。

約15種類の美味しいおかずをご用意しておりますが、
ちようどよい量をみきわめながら、
ぜひ最後のデザートまでお楽しみくださいね。

※同じおかずが会場の左右2ヶ所に並んでいます。

※お土産買えます！🎁マークがついたメニューは、

物販コーナーでご購入いただけます。

① ご飯

米どころ東北の3種のお米を用意しました。

甘みのある「コシヒカリ」

もちりとした「ひとめぼれ」

こくのある「あきたこまち」

好きなお米をお選びいただき、

打ちあげごはんスタート！

② おかず

気仙沼に来たら、海鮮を楽しもうと思っていたみなさん！

今回は、東北各地から、

海、山、里の、美味しいおかずを用意しました。

旬の食材と伝統の味で

東北の今と、これまでの歴史を感じてください。

齊吉商店 いくら醤油漬け

いくら醤油漬けは

気仙沼・齊吉商店の

「海鮮丼」として提供していた人気メニューでした。

まだ店頭ではお求めいただけませんが、今回は限定復活。

小粒でやわらかいので食べやすい

三陸沖にあがった「沖穫れ鮭」のいくら。

ごはんともよく合います。

齊吉商店 さんまなめろう

「なめろう」とは、いわゆる「たたき」です。

さんまのお刺身と、仙台味噌とネギ、

これを包丁でたたいて混ぜます。

現地に来なければ食べられない料理です。

齊吉商店 寒風干し

お土産買えます！🎁

気仙沼の冬には、強くて冷たい風が吹きます。

昔からそれを利用して、フカヒレや魚を加工してきました。

脂がぬけてきて小さくなった冬のさんま。

これに塩をさつとふって、冬空で乾燥させた、

今の季節ならではのさんまの食べ方です。

波座物産 昔ながらの濃厚熟成塩辛

お土産買えます！🎁

海の近くに住む人々が、

昔から家庭で作ってきた

濃厚な味の塩辛を目指してできた商品。

保存料・着色料無添加。

こつりとしたコクが、ご飯のおかわりを誘います！

盛屋水産 牡蠣フライ・タラ牡蠣ちり鍋

気仙沼・唐桑の盛屋水産名物女将「二代(いちよ)さん」。

ほぼ日ではおなじみですね。

美味しい旬の牡蠣、とれたてを揚げたてでどうぞ。

冬場にぐつとおいしくなる魚「タラ」は、

牡蠣と一緒に鍋にしました。

岩手陸前高田の名店、

八木澤商店さんの柚子ポン酢でご賞味ください。

気仙沼 びんちょうマグロ刺／メカジキ刺

青森 ひらめ刺

今が旬の新鮮なお魚を、お刺身にしました。

びんちょうマグロと、メカジキは近海船から。

今の気仙沼にいらした方には必ず食べていただきたいお魚です。

ひらめは青森の旬の味。

「矢野顕子さんも昔、召し上がっていらしたかも？」

山形 文四郎麩

お土産買えます！🎁

江戸時代から続く伝統の麩のお店、文四郎麩さんで、

お母様が、お客様のために毎朝炊いている麩の煮物。

山形県東根市の本店に行かないと食べられないものですが、

今回は特別に作っていただきました。

文四郎麩さんの麩は、

グルテンが多く、つるつとした食感が特徴。

ぜひおためしあれ。

山形 本長商店 温海かぶ／民田なす

お土産買えます！🎁

おいしいものの宝庫、山形から、お漬け物をふたつ。

「温海かぶ」「民田なす」は、どちらも在来野菜。

噛み締めるほどにおいしく、

さっぱりして、いくらでも食べられそうです。

福島 あおむしくらぶ 御前人参／冬甘菜／緑の王子

郡山産のブランド野菜をサラダでどうぞ。

高カロテンの「御前人参」、
甘くシャキシャキとした寒じめキャベツ「冬甘菜」、
あくが少なく味わい深いホウレンソウ「緑の王子」。
八木澤商店さんのドレッシングとともに。

秋田 比内地鶏の焼き鳥風

比内地鶏は肉そのものの味が濃く、
鶏肉本来の味をしつかりと味わえると言われています。

岩手 食事処さくすい 海老ハンバーグ

お土産買えます！

齊吉商店和枝専務が大ブッシュの、海老ハンバーグ。
「さくすい」さんには、和枝さんが師と仰ぐ
料理長がいらつしゃるとか。
ぷりぷりの海老の食感と、
甘みがいっぱいひろがる海老ハンバーグ。
さつと、これまでに出会ったことの無い味です。

岩手 館ヶ森アーク牧場 豚肉吟醸漬け

お土産買えます！

エサからこだわり、牧場で育てられた放牧豚。
その豚のロース肉を
本醸造味噌と大吟醸酒粕でつけ込みました。
しみ込んだ味が、かむほどに美味しく感じられます。

青森 湧水亭 おめでとうふ

青森の横浜町で、湧き水を使って作られている、お豆腐です。
国産大豆を使用する、いい水を使う、丁寧に作る…
そんなことは「あたりまえ」と話す湧水亭さんが、
毎日お店に並べているお豆腐。
今回は緑色の豆を使い、
緑↓芽が出た↓おめでとう。との意味がこめられた

「おめでとうふ」を召し上がっていただきます。

青森 すき昆布煮

三陸地方でとれる「すき昆布」は、
ほそくやわらかい昆布の乾物です。
多くの家庭の食卓にならぶ、なつかしい味。
矢野顕子さんもお好きだとか…。
初めての方も、ぜひご賞味ください。

協力

- ・青森 湧水亭さん
- ・岩手 和食処さくすいさん
- ・岩手 アーク牧場さん
- ・岩手 世嬉の一さん
- ・岩手 八木澤商店さん
- ・山形 文四郎麩さん
- ・山形 本長商店さん
- ・福島 あおむしくらぶさん
- ・気仙沼 盛屋水産さん
- ・気仙沼 齊吉商店さん

③ 汁物

冷えた身体を温める、うまみたっぷりスープ。
気仙沼名産のふかひれスープとさんまのつみれ汁。
そして青森のほたて汁。
どれも海の恵みがぎゅつとつまっています。

気仙沼 石渡商店 ふかひれスープ

お土産買えます！

気仙沼といえば、フカヒレ。
フカヒレといえば、石渡商店！

新工場でつくられた「ふかひれスープ」は、
気仙沼でぜひ召し上がってほしい。

そして、お土産としても喜ばれる一品です。

青森 陸奥湾ほたて汁

青森は、甘くておいしいほたてが沢山獲れます。
まだ大きくなっていない、ほたての「半成貝」を
丸ごと入れた「ほたて汁」。
地元の人々もよく食べる料理だそうです。

気仙沼 さんまつみれ汁

気仙沼の地域イベントでは必ずといって良いほど
登場するさんまのつみれ汁。
気仙沼では「豚汁」くらいメジャーな料理です。
これも、新鮮なさんまがたくさんとれる気仙沼ならではの。
ちなみに地元では「すりみ汁」とも呼ばれています。

協力

- ・青森 菅沼商店さん
- ・気仙沼 石渡商店さん

④ デザート

青森 りんど

岩手 世嬉の一酒造 つきたて餅

酒造メーカーである、世嬉の一さん。酒蔵に併設された
レストランでいただくことができる、伝統の餅御膳。
岩手県一関市周辺では、昔からお祝い事があると、
このさまざまなお餅を
お膳に載せていただくそうです。
最大のおもてなし料理と言われているお餅。
ずんだ餡、胡桃餡…など、
この地域伝統の味をお楽しみください。

本日撮った集合写真をダウンロードするためのURLは
<http://30d.jp/hobonichi/37/>

合言葉は「keikoba」です。

今年いっぱい(12月31日まで)公開しています。
どうぞアクセスしてらんください。

本日の感想をpostman@101.com(メール)
または#keikoba(Twitter)までお送りください。

