

～しおがまの旬の味覚と蔵元限定だより～

“秋の^{うま}美味しいもん”で笑顔カモン!

飲食店及びオススメ料理紹介

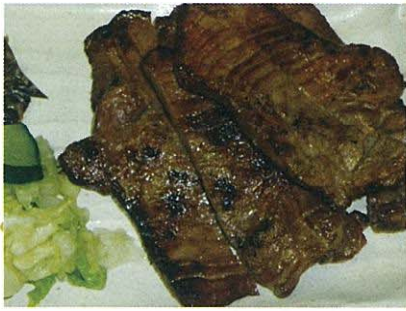
①住所 ②電話 ③営業(開店)時間
④定休日 ⑤お一人当たりの予算

旬の肴と牛たんの店 ^{しゅんまい}旬舞

オススメ料理

牛たん (1500円)

本場厚切り牛たんを
味わってください。



①海岸通1-21
②022-367-3371 (080-6050-5774)
③17:00～22:30 ④日曜 ⑤3,000円～

食彩庵 わたつみ

オススメ料理

銀鱈於茂多加
吟醸粕漬焼
(850円)

阿部勘酒造於茂多加
吟醸粕を使用し、銀
鱈を漬け込んだ当店
自慢の一品



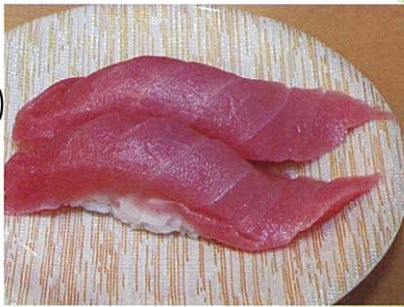
①海岸通2-16 ②022-366-5160
③17:00～23:00 ④日曜
⑤2,500円～

廻鮮寿司 塩釜港

オススメ料理

三陸塩竈ひがしもの
極上パチマグトロ(2カン)
(600円)

9月15日から12月
末までしか食べられ
ない季節もの。安くて
おいしい!!



①野田18-1 ②022-367-3838
③11:00～21:00 ④無休
⑤昼1,000円～ 夜1,500円～

塩竈料理 翠松亭

オススメ料理

まぐろ白子炙り
(735円)

他では味わえない
珍味



①海岸通4-8 ②022-362-1777
③平日・土曜 11:30～14:00、17:00～21:00
祝祭日 11:30～14:30、17:00～20:30
④火曜 ⑤昼1,000円～2,000円 夜2,500円～

オススメ料理にあう旬の限定地酒の紹介

秋の塩竈蔵元限定のお酒とは・・・

冬から春先にかけてしぼられた新酒を1度火入れ(殺菌)した後、暑い夏の間、ひんやりした蔵で熟成させ、秋口に出荷するお酒です。出荷前に火入れをしないため、熟成の旨みをもっとも伝え、秋の味覚との相性抜群の美味さと言われております。これらのお酒は、「浦霞醸造元(株)佐浦」では『ひやおろし』、「阿部勘酒造」では『あきあがり』という名称で限定販売します。

(未成年の飲酒は法律で禁じられています)



発行元：
“しおがまの旬の味覚と
蔵元限定ひやおろし”
事業実行委員会

協賛：
塩竈市観光物産協会
旬の肴と牛たんの店 旬舞
食彩庵 わたつみ
廻鮮寿司 塩釜港
塩竈料理 翠松亭

