



2019年3月發行

發行者

宮城縣 食產業振興課

〒980-8570

仙台市青葉區本町3-8-1

電話:022-211-2813 傳真:022-211-2819

#### 關於本誌

本誌所刊載的特產介紹等內容，乃根據各生產者、銷售業者或相關團體所提供的資料編撰而成，各項食材的生產方式等可能因生產者或銷售業者而異。對食材如有任何想要詢問的事項，歡迎與宮城縣食產業振興課聯絡。



#### 封面料理

檸檬香茅醬淋扇貝  
法式炒曲蔥

宮城不只山珍，海味也非常豐富。無論大人小孩都喜愛的扇貝，以及象徵大地恩惠的曲蔥，我試著將它們組合起來。為了讓海外人士也能充分享受到宮城食材的美味，醬料我以檸檬香茅和蕃紅花調製成地中海的普羅旺斯魚湯風味，再以生薑增添幾許日本風情；為了讓炒曲蔥更香，我在上頭點綴了一些宮城盛產的茼蒿，以厚重感十足的黑色背景來襯托明亮柔和的整體配色。托盤以雄勝石製成，雄勝石是宮城傳統工藝品「雄勝硯」的材料，在日本鼎鼎有名。

美食設計師

狐野 扶實子  
(KONO FUMIKO)

# 宮城的珍貴食材目錄

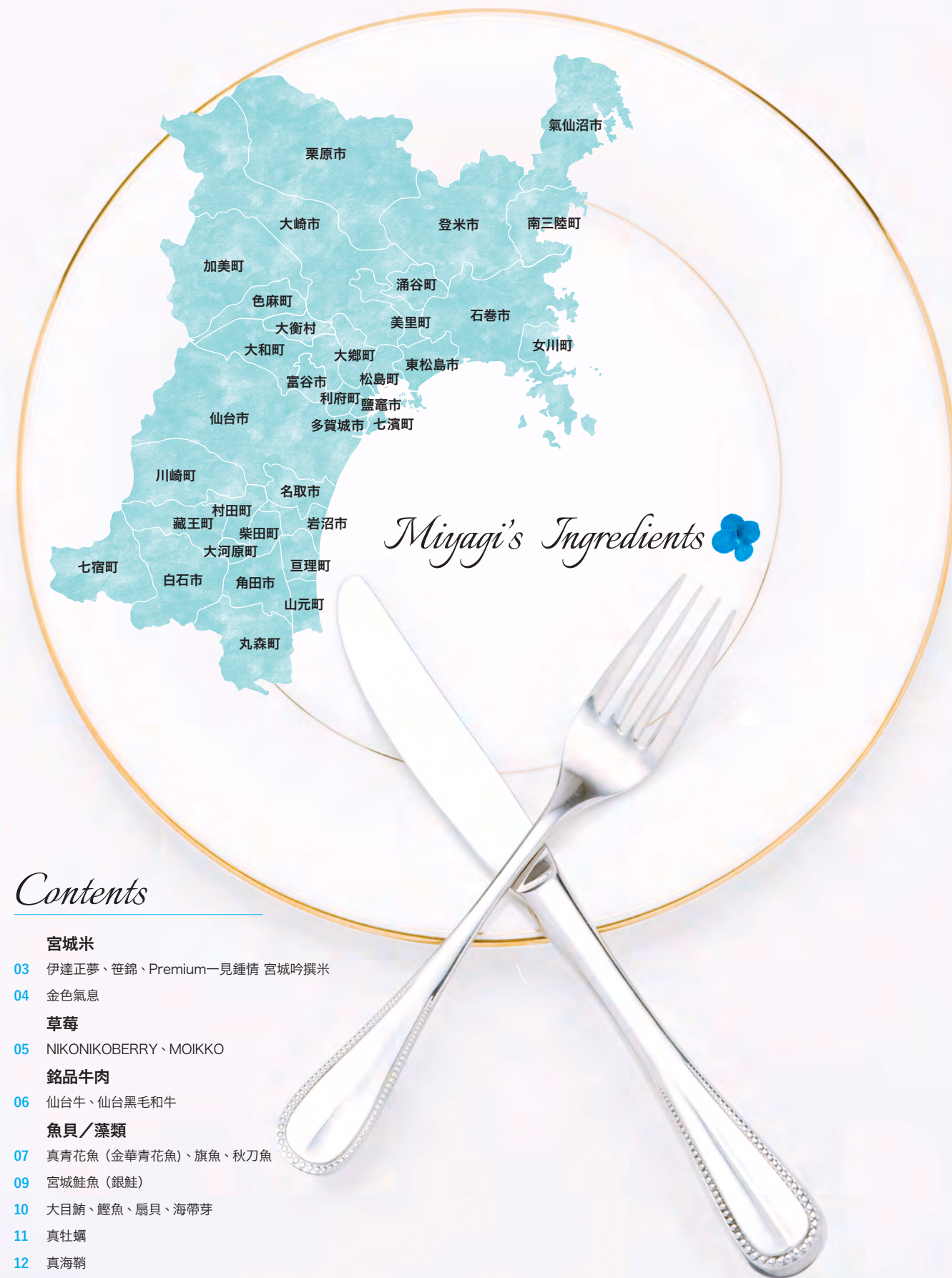
MIYAGI KAGAYAKI SYOKUZAI CATALOG





食材王國宮城  
繼承傳統飲食文化  
創造嶄新品種品牌

宮城縣擁有豐饒富麗的大自然，  
有山珍、有海味，有大地滋養的多種食材。  
在宮城各地精心孕育出來的美味，  
我們誠心地希望與更多人同享。  
食材在人类的智慧之下變成一道又一道的佳餚，  
伴隨著春、夏、秋、冬在我們心中寫下一頁又一頁的回憶。  
宮城還有許多不為人知的珍貴食材，  
歡迎您來細細品嚐。



## Contents

- 宮城米**
- 03 伊達正夢、笹錦、Premium—見鐘情 宮城吟撰米
- 04 金色氣息
- 草莓**
- 05 NIKONIKOBERRY、MOIKKO
- 銘品牛肉**
- 06 仙台牛、仙台黑毛和牛
- 魚貝／藻類**
- 07 真青花魚（金華青花魚）、旗魚、秋刀魚
- 09 宮城鮭魚（銀鮭）
- 10 大目鮪、鰹魚、扇貝、海帶芽
- 11 真牡蠣
- 12 真海鞘
- 日本酒**
- 13 釀酒廠 一覽

# 米已經進入各得其所的時代，所以，我們要選宮城米。

宮城縣在日本是有名的稻米之鄉，「笹錦」和「一見鍾情」都是在宮城誕生的。

我們繼承著從江戶時代延續至今的傳統，同時也為了讓稻作符合現代的土壤和氣候，

我們日以繼夜地鑽研，代代生產著優質味美的稻米。



## 次世代的高級品牌米

獨自設定的嚴格認證標準  
出類拔萃的高級優良品種

### 伊達正夢 / DATEMASAYUME

宮城從江戶時代開始便是日本首屈一指的穀倉。2018年，伊達正夢這個宮城米新品種，在眾人的殷切期盼之下終於正式亮相。伊達正夢整整花了十二年的歲月才培育成功，追求的是完美的飽滿Q彈，唯有符合生產要件的登記農家才有資格栽培，生產出來的米也必須通過宮城縣和農業協同工會所制定的標準，才

能夠冠上「伊達正夢」的標誌流通到市場上。

吃一口用伊達正夢煮出來的白飯，就能感受到一種前所未有的飽滿柔嫩，越嚼越能體會到米飯原有的香氣和甘甜，而且它冷掉之後也能保持柔軟和美味，以「奪取天下的美味」來形容也不為過。煮飯時水少放一些，更能享受到伊達正夢的絕妙口感。



獨自設定的嚴格認證標準  
出類拔萃的高級優良品種

### Premium一見鍾情 / Premium HITOMEBORE 宮城吟撰米

一見鍾情是米鄉宮城的代表性品牌，除了有口皆碑的味道之外，隨時隨地都能煮出美味的白飯也是它在各地廣受好評的原因。為了讓一見鍾情達到最高品質的境界，宮城縣成功地開發出「Premium一見鍾情 宮城吟撰米」，它是一種將農藥和化學肥料用量減到最低的特別栽培米，並且降低糙米含有的蛋

白質比例來追求理想的味道，每一粒都是經過精挑細選的高優質米。由於宮城吟撰米容易受到氣候和土質影響，適合栽培的地區在縣內相當有限，不過這份登峰造極的美味，米鄉宮城絕對要自信滿滿地向您推薦。



席捲日本全國的和食良米  
襯托美食佳餚的優雅風味

### 笹錦 / SASANISHIKI

笹錦與越光米 (KOSHIHIKARI) 並列為日本米的代表性品種已經有五十年以上，以前更是壽司飯的最佳選擇。由於笹錦非常適合搭配和食，它那優雅的風味和自然的口感可以優雅地襯托出菜餚的美味。在1993年一次嚴重的低溫冷害中，笹錦承受到非常嚴重的打擊，縣內許多農家也因此改種較為耐寒的一見鍾情。

雖然笹錦的稻作面積驟減，不過在農家們精心培育下，日本全國各地的美食家依然對笹錦情有獨鍾，人氣相當穩固。



細心呵護、一絲不苟  
金光閃閃的宮城銘品糙米

### 金色氣息 / KINNOIBUKI

用金色氣息煮出來的糙米飯，粒粒飽滿豐潤，口口柔嫩香黏，糙米特有的胚芽口感嚼勁十足，每一口都可以感受到馥郁的米香和甘甜。金色氣息是宮城縣期待已久的糙米品牌，名稱來自於它那黃澄澄的米粒。很多人都認為糙米煮起來費時，口感偏硬，而金色氣息這個劃時代的品種正好顛覆了這個負面印象而備受矚目。

在加美町經營農業的佐佐木郁郎表示，在遇到金色氣息之前他從未吃過糙米。他說：「糙米通常有一種獨特的味道，米粒也比較硬，煮之前還得泡水一晚。所以當我第一次吃到金色氣息的時候，它的方便跟美味還真讓我大吃一驚呢。」

糙米大部分的營養都集中在胚芽，金色氣息的胚芽是一般玄米的三倍大，含有的食物纖維、維生素E和GABA等營養素也特別豐富。佐佐木先生說，選擇金色氣息的消費者很多都是為了美容和健康，他們也曾經與知名化妝品公司聯名銷售，持續購買的幾乎都是女性。不過，想要保持健康的願望不分男女，近年來由於健康意識的高漲，佐佐木先生也感受到了金色氣息的發展性。

「金色氣息是一種比較不容易扎根的品種，在灌溉管理上要特別注意。另外，因為它的秧苗比較容易變長，要注意不要讓稻秧腰部長得太高。」佐佐木先生不但會定期觀察金色氣息的成長，也會調整肥料，一邊栽培一邊摸索，而這些努力都是為了讓消費者能夠品嚐到更美味、更優良的糙米。



有限公司平柳country農產  
專務董事  
佐佐木郁郎



#### 食材重點

金色氣息跟一般的糙米不同，炊煮方式和平常的白米完全一樣，用起來非常方便，而這也是它最大的魅力之一。金色氣息煮成的糙米飯，胚芽口感特別明顯，吃起來很有嚼勁，也因為它冷掉之後照樣美味，在料理上容易應用。

#### Recommended menu

口感十足的民族風味  
金色氣息與佃煮章魚

這道菜是為了充分享受糙米的獨特口感而設計的。胚芽的口感是金色氣息的一大魅力，而切細的佃煮章魚可以讓這種口感更為突出。章魚在調味方面用了丁香和桂皮，這些香辛料的味道也可以襯托出糙米的風味。



# 讓大家笑顏逐開的草莓 新品種的奇蹟——NIKONIKOBERRY

「不管吃的人、賣的人還是種的人，希望大家都能開開心心。」

宮城的草莓新品種NIKONIKOBERRY，就是在這樣的心願之下誕生的。

NIKONIKO在日文裡是笑吟吟的意思，絕妙的酸甜滋味令人難以忘懷。

## NIKONIKOBERRY

[巨理町、山元町]

產季／11～6月

NIKONIKOBERRY由宮城原創的草莓品種MOIKKO和著名的TOCHIOTOME配種而成，過程歷經了再三的授粉和播種，最後才終於在無數的種子當中誕生出宛如奇蹟似的NIKONIKOBERRY。完美無缺的圓錐、鮮紅欲滴的切口、恰到好處的酸甜，加工後不失美味，果肉堅實而不易變形，熟透後口感依然實在。由於草莓的糖分在寒冷的季節會凝聚起來，1月和2月是NIKONIKOBERRY最甜美的時節。只要吃上一口，相信您也會NIKONIKO。

## 草莓產地的活力 心想事成的瞬間

NIKONIKOBERRY由宮城縣農業園藝綜合研究所負責開發，他們從2005年開始著手，但轉捩點是在2011年的東日本大地震。高山詩織是長年以來從事NIKONIKOBERRY開發的研究員之一，當時宮城縣的巨理町和山元町是東北地區最大的草莓產地，不過地震帶來的海嘯讓這些產地受到了嚴重的打擊。高山小姐認為，如果他們可以開發出新品種的草莓，應該可以為當地注入一股新的活力，於是她開始積極地跟農家交換意見，為了研究出更優良的品種而不斷進行改良。她說：「我們幫新品種取這個名字，是因為我們希望消費者跟草莓農家都能開開心心，如果這個草莓能讓大家皆大歡喜，那我們就心滿意足了。」



## 品種多彩多姿的「草莓王國」

巨理町和山元町是東北地區最大的草莓產地，在宮城縣內屬於氣候比較溫暖的地帶。雖然東日本大地震的海嘯使當地遭受到非常嚴重的災害，不過他們建設了「草莓園地」這個大型的溫室群，引進作業效率優良的高架栽培系統，以最先進的IT技術與長年積累的草莓栽培經驗相結合，生產包括宮城原創品種MOIKKO在內的各種草莓。

此外，他們還利用當地夏季的冷涼氣候在夏秋兩季進行栽培，即使在夏天也能提供新鮮美味的日本國產草莓，在甜點業界中非常受到矚目。



## MOIKKO

[巨理町、山元町等]

產季／11～6月

MOIKKO是宮城原創的草莓品種，於2008年正式完成品種登錄，同時也是NIKONIKOBERRY的母種。MOIKKO是「再來一顆」的意思，果實碩大、口感十足、清爽甘甜是它最大的魅力，真的忍不住會讓人一顆接著一顆。

# 豐饒的大地和水源 孕育出來的頂級銘品肉牛——仙台牛

與北海道和九州農家相較，東北地區農家規模較小，不過也因此能夠花更多時間去細心照顧每一頭牛隻。仙台牛必須通過重重的嚴格標準審核才有資格稱為仙台牛，包括肥肉與瘦肉的「霜降」比例以及肉質的纖細與否等等。獲得最高等級的仙台牛，日本全國各地的廚師都讚不絕口。

## 仙台牛 [宮城縣全域]

取得仙台牛的稱號必須符合兩大要件，一是宮城縣內登記農家所繁育出來的黑毛和種，二是在日本食肉評級協會的屠體交易標準中獲得A5或B5等級的評價。仙台牛的特徵是肥瘦比例極佳、肉質纖維合度，不但具有柔嫩的口感和醇厚的風味，豐富的肉汁更是一等一的極品。牛隻的繁育，清澈潔淨的水源和豐富優質的稻草是不可或缺的。宮城縣為日本屈指可數的穀倉，笹錦和一見鍾情等優良水稻都在此地生產，入秋之後，由於少雨而且氣候乾燥，使得稻草品質極高。仙台牛吃著這些稻草成長茁壯，經過兩年半左右的細心培育之後肉質自然不同凡響。



## 最高境界的鮮柔醇厚 各有千秋的仙台牛與仙台黑毛和牛

### 仙台黑毛和牛 [宮城縣全域]

仙台黑毛和牛為人氣僅次於仙台牛的銘品肉牛，在日本食肉評級協會的屠體交易規格中屬C5到B3等級，恰到好處的肥瘦比例是它的特徵。仙台黑毛和牛的風味不比仙台牛遜色，肉質柔軟，味道香醇，在日本各地都廣受好評。



		肉質等級										
		5		4		3		2		1		
脂肪交雜	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
步留等級	A	A5 仙台牛		A4 仙台黑毛和牛		A3 仙台黑毛和牛		A2	A1			
	B	B5 仙台牛		B4 仙台黑毛和牛		B3 仙台黑毛和牛		B2	B1			
	C	C5 仙台黑毛和牛		C4		C3		C2	C1			

步留:食用比率

# 名列世界三大漁場的三陸海域 豐富多樣的新鮮海味

宮城縣在近海擁有世界級的漁場，漁港多達142處。

在這些漁港當中，日本政府將氣仙沼、石卷和鹽竈認定為全國少有的「特定三種漁港」，

在水產業的振興當中扮演著特別重要的角色。

包含這三種漁港在內的九處漁港附近，都建有當地特色的魚市場，

種類豐富的三陸魚介類也是當地人的驕傲。



## 朝氣蓬勃的九大魚市場

### 七濱魚市場

「東北最小的漁業小鎮，日本第一的美味鮮魚。」以刺網漁業為主的七濱魚市場打著這句口號，以鮮度卓越的漁產名聞遐邇。他們對鮮度管理非常徹底，漁船設置著管理水溫的冷水機，卸下的漁獲也會立刻放進冷卻水槽保鮮。此地漁獲種類豐富，當地人稱為「BOKKE」的絨杜父魚更是秋天的人氣美味。

### 閑上魚市場

閑上是遠近馳名的魁蛤產地而且品質極佳。東日本大地震之後，由於港口腹地重新整建，吸引了許多水產公司前來發展，年輕漁民的增加也讓這裡顯得活力充沛。自動篩選機引進之後，魁蛤的尺寸級別等規格得以統一，有口皆碑的「閑上魁蛤」也可以更順利地出貨到市場上。

### 巨理荒濱魚市場

巨理荒濱從1970年代左右開始出貨「活魚」，漁民為了讓漁獲保持新鮮和無傷狀態，船隻和保管設備都做得相當完善。由於他們重質不重量，如今東京都區也有高級日本料理店和壽司店會指名購買這裡的魚貨。為了避免濫捕造成漁業資源缺乏，他們在資源管理方面也非常用心。

### 牡鹿魚市場

金華山是牡鹿半島外海的一座小島，周邊為世界三大漁場之一。由於船隻從該漁場到牡鹿魚市場只需要30分鐘左右，卸下的漁獲幾乎都是剛捕獲的狀態。以刺網或魚籠捕獲的六線魚、比目魚和章魚等漁獲，牡鹿魚市場都有專用的活魚出貨設備，以最新鮮的狀態送到東京都區和關西一帶。

### 石卷魚市場

全長880公尺的魚市場為日本最大規模，處理的魚介類多達200多種。為了拓展海外出口市場，取得食品衛生管理的HACCP國際認證，石卷魚市場已經完成了清淨殺菌海水淨化設施等許多最先進的設備，以高度衛生管理型的魚市場來提高國際競爭力。

### 鹽竈魚市場

這裡的生鮮鮭魚漁獲量為日本第一，買賣雙方不但眼力精準，競標規模也是全國之冠。來自日本各地的船隊，捕獲順著黑潮(暖流)北上的鮭魚之後都會聚集到此地來卸貨。鹽竈魚市場夏天以生鮮鮭魚聞名，初秋到冬天的大目鮭有「三陸鹽竈東物」之稱，在市場上非常搶手。

### 氣仙沼魚市場

氣仙沼是一座天然良港，水產設備齊全，為日本全國漁船的主要集散地。氣仙沼魚市場的生鮮旗魚、生鮮鯊魚和大青鯊的漁獲量高居日本第一，秋刀魚的漁獲量也是本州之首。電子投標系統引進之後，魚貨交易變得更為迅速省力，保鮮也因此做得更加完善。

### 志津川魚市場

漁場位在金華山以北沿海以及志津川灣內，操業的漁船也以小型船為主，漁獲以真鱈魚、無角磷蝦、大章魚、白鮭魚等季節性的魚貝居多。由於定置網漁船和刺網漁船入港時間不同，為保持魚貨新鮮，競標會在早上跟下午各進行一次。志津川魚市場雖然是個小規模的漁港，不過大家都幹勁十足而顯得熱鬧非凡，在當地又有「小鎮廚房」之稱。

### 女川魚市場

秋刀魚和養殖銀鮭是女川魚市場的主要漁獲，尤其是秋刀魚，收購業者檢查鮮度、脂質以及捕獲海域之後，列為一級品的秋刀魚可說是女川的代名詞。新引進的銀鮭篩選機提高了重量分級的工作效率，省時省力的篩選作業也有助於保鮮。

### 肉質緊緻 脂鮮味美 銀光閃閃的金華山恩惠



**石卷魚市場**  
**真青花魚 (金華青花魚)**  
[石卷市、女川町、氣仙沼市]  
產季 / 5~12月

三陸海域為世界三大漁場之一，位在其中的金華山海域周邊，每年10月左右可以捕獲到鮮美肥嫩的超大青花魚，單日漁獲量有時可多達300公噸，一公斤以上的超大青花魚也時有所聞。金華山海域的青花魚主要以定置網、釣竿或圍網方式捕獲，只有鮮度、魚脂和大小都夠格的青花魚才有資格冠上「金華青花魚」的稱號。

### 漁獲量蟬聯日本第一 氣仙沼的經典海味



**氣仙沼魚市場**  
**旗魚**  
[氣仙沼市]  
產季 / 全年

旗魚是一種肉食魚，最大的特徵是那又長又尖的「吻部」，可以用像劍一樣的鼻尖來捕食小魚。氣仙沼的劍旗魚漁獲量在日本高居首位，有時甚至可以捕獲到400公斤以上的超大旗魚。雖然旗魚一年四季都有，不過又以10到3月這段期間的旗魚特別肥美，肉質就像金槍魚腹一樣濃厚美味，在當地又被稱為「FUJU MEKA」，即冬季旗魚之意。

### 至高無上的鮮美肥嫩 享譽全國的秋味極品



**女川魚市場**  
**秋刀魚**  
[女川町、氣仙沼市]  
產季 / 9~11月

千島近海的秋刀魚在夏天吃了營養豐富的浮游生物長大之後，秋天為了南下產卵會經過三陸海域。來自日本各地的船隊在三陸海域捕獲到這些秋刀魚之後都會聚集到女川，所以女川魚市場的漁獲有四分之一都是秋刀魚，秋刀魚漁獲量也是本州第一。收購業者以市場為據點，根據鮮度和魚脂好壞以及捕獲的海域來精挑細選，將一級品送往全國各地。



## 滋養豐富的三陸近海 鮮度卓越的極品「東物」



**大目鮭** 【鹽竈市】 產季/9~12月

鹽竈的鮭魚漁獲量在日本屈指可數，尤其是初秋到冬季，這段時期捕獲的大目鮭尤其鮮美。相較於風味深沉而略帶酸味的黑鮭魚，大目鮭具有高雅的芳香和甘美的魚脂，鹽竈魚市場的「三陸鹽竈東物」更是不可多得的極品，唯有品質和漁法等各項條件都符合標準的大目鮭才有資格稱之。

## 您喜歡爽口還是濃厚？ 一年兩次的美味



**鯉魚** 【氣仙沼市、石卷市、女川町】 產季/6~10月

已列為「宮城銘魚十選」的生鮮鯉魚可分為「初鯉」和「回鯉」。初鯉在夏天順著黑潮（暖流）北上，風味清爽可口；回鯉在秋天乘著親潮（寒流）南下，由於魚身肥美風味濃厚，所以又被稱為「TORO鯉」。鯉魚在一年當中有兩種不同的風味可以享受，氣仙沼漁港的生鮮鯉魚漁獲量在日本已經連續二十年以上高居第一。

## 享譽全球的宮城之光 最高級銘品

### 宮城鮭魚（銀鮭）

【石卷市、女川町、南三陸町】 產季/3~7月

銀光閃閃的美麗魚鱗，鮮美肥嫩的粉紅肉身，入口即化，越嚼越甜…。這些都是宮城鮭魚最大的特徵。宮城鮭魚是宮城縣的代表性名產，在人工養殖的銀鮭當中品質獨樹一格。

宇壽山純一在石卷從事養殖飼料的原料加工銷售，並且用自己的飼料來養殖安心美味的鮭魚。他對宮城鮭魚的鮮美非常有信心，他表示：「宮城鮭魚一撈上岸，我們就會立刻進行放血和抽神經。經過這些處理，宮城鮭魚就可以長時間保持良好的鮮度。」宮城鮭魚100%使用固型飼料養殖，固型飼料以高品質的魚粉、大豆和礦物質調配而成，不像天然鮭魚那樣有寄生蟲的危險，可以安心生食。

宮城鮭魚跟天然鮭魚和進口鮭魚還有一個不同的地方就是，每條宮城鮭魚都會標示生產者的姓名和臉部照片。在山間養殖一年左右的銀鮭稚魚，會在11月左右移到海中的魚池繼續養殖，然後在下一年的3月捕撈上岸。宇壽山先生強調說，宮城鮭魚的每一道養殖流程都是由生產者在負責管理的。

宮城鮭魚以壽司或生魚片等生食方式最為合適。長年培養出來的養殖方式讓宮城鮭魚的高品質得到了國家認定，在宮城縣的農林水產品當中，第一個被日本政府登記為「地理標誌」(GI)產品的就是宮城鮭魚。



太協物產株式會社 董事長  
宇壽山 純一



#### 食材重點

3月到7月這段產季的宮城鮭魚不經冷凍保存，肥嫩鮮美，肉質緊緻，為生食最佳時節。生魚片自然不在話下，以燒烤、火鍋等方式享用也非常美味。

### Recommended menu

享受生鮮的肥嫩與甘美

#### 宮城鮭魚親子海鮮蓋飯

這道海鮮蓋飯可以讓您品嚐到100%的宮城鮭魚美味。白飯上放著宮城鮭魚的生魚片和鮭魚子，還有韓式風味的海帶芽根。宮城鮭魚建議您用加了美乃滋和香橙胡椒的醬汁細細品味。



## 扇貝養殖的最南端 新鮮味美、風味絕佳



**扇貝** 【石卷市、女川町、南三陸町等】 產季/全年

宮城縣為扇貝養殖的最南端之地，產量僅次於北海道和青森縣，不過由於地利之便，宮城可以更迅速地將高品質的新鮮扇貝送到東京都會區等地。宮城的養殖扇貝受惠於沉降海岸的險峻地形，因為這些地形可使海浪平穩，海中的浮游生物較為豐富，以浮游生物為餌食的扇貝不但生長快速、肉柱厚實，利用CAS凍結技術製造的干貝也非常受歡迎。

## 三陸近海的驚滔駭浪 孕育出口感風味十足的海帶芽



**海帶芽** 【南三陸沿海、松島灣】 產季/12~4月

三陸沿海為沉降式海岸地形，在此地交會的親潮（寒流）和黑潮（暖流）讓大海充滿了營養，河川也將山地的養分源源不絕地注入海中。這片豐饒的海域讓三陸沿海成為世界三大漁場之一，優質海帶芽需要的環境條件也都一應俱全。「三陸海帶芽」夠厚又富有彈性，口感極佳，海帶芽根的生產在此地也相當盛行。他們在養殖時非常用心，不但會將海帶芽移到最適宜的場所，也會把多餘的海藻拔掉，三陸海帶芽的高品質絕非浪得虛名。



## 越冷越鮮美 令人讚不絕口的肉質和風味

### 真牡蠣

[南三陸沿海 松島灣等] 產季 / 10~5月

在氣仙沼東部的唐桑半島從事牡蠣養殖已經有四十年的畠山政則開朗地笑着說「論味道的濃厚，我們的真牡蠣跟其他牡蠣是截然不同的。如果說牡蠣是大海的牛奶，那真牡蠣就是大海的煉乳了」。手掌大小的真牡蠣不但肉質鮮嫩，肉身也大到幾乎都要擠出殼外了。

唐桑半島西側為浪潮平穩的內海，東側為寒暖流交會的太平洋。此地盛行的牡蠣養殖充分利用了當地海域的特性，在外海承受洶湧大浪的養殖牡蠣他們稱為「MOMARE牡蠣」，買主遍及日本全國。MOMARE為千錘百鍊之意，美味的秘密在於它養殖期間特別長。一般的養殖牡蠣大約兩年就可以出貨，不過包括MOMARE牡蠣在內，唐桑半島的牡蠣會花三、四年的時間去養殖，所以肉身又大又肥，味道也特別濃厚。

唐桑半島的牡蠣還有一個特色，他們在養殖過程中每年會進行一次「溫水處理」。畠山先生說，養了一年左右的牡蠣會被其他海藻或雜七雜八的貝類覆蓋得幾乎看不到殼，如果放著不管，營養就沒有辦法完全被牡蠣的肉身所吸收，外觀形狀也會變差，所以他們會把牡蠣放到70度的熱水裡面去過一下，讓附著在牡蠣外殼的雜物去除，而且這道溫水處理的程序還可以讓外殼停止成長，讓裡面的肉長得更大，營養也更容易累積在其中。唐桑半島的牡蠣之所以如此碩大鮮美，都是因為畠山先生他們不辭辛勞的努力，重質不重量的堅持讓唐桑半島的牡蠣在東京也擁有極高的評價。



唐桑牡蠣部會長  
畠山 政則



**食材重點**  
宮城的牡蠣從冬天到春天這段期間開始變大，不但肉身逐漸飽滿，味道也越來越甘甜。此外，富含礦物質的山地雪融水從春天開始慢慢注入海中，到了4、5月時，宮城牡蠣的風味也將達到最濃厚的境界。

### Recommended menu

實實在在的家鄉風味  
燙真牡蠣添菜涼

以牡蠣鹽味菜涼簡單鋪陳，石卷市當地的「伊達之旨鹽」更讓這道菜充滿了在地風味。



## 家喻戶曉的宮城海味 鮮美甘甜、有口皆碑

### 真海鞘

[石卷市、女川町、南三陸町、氣仙沼市] 產季 / 6~8月上旬

海鞘又稱「海鳳梨」，口感柔韌，風味絕佳，兼具酸、甜、苦、鹹的鮮美也讓許多人情有獨鍾。

宮城縣的海鞘產量為日本第一，由於黑潮(暖流)與親潮(寒流)在三陸海域交會而形成營養豐富的漁場，沿海地區的海鞘養殖非常盛行。遠藤仁志也是其中一人，他的養殖場位在牡鹿半島的寄磯濱(石卷市)。海鞘通常需要花三、四年的時間養殖，產季在6月到8月上旬左右。遠藤先生表示：「為了調整產量，我們有時候會在第二年就出貨，不過最好吃的還是第三年的海鞘。養了三年的海鞘尺寸差不多跟手掌一樣大，外殼顏色鮮亮，橘紅色的肉身看起來更是鮮嫩欲滴，味道非常甘美，吃過的人幾乎都會上癮呢。」

由於東日本大地震的影響，最大出口對象的韓國對日本海鞘採取了禁止進口措施，宮城的海鞘養殖業也因此受到了非常嚴重的打擊。遠藤先生說，當時他辛辛苦苦養出來的海鞘有很多都不得不廢棄，讓他覺得非常沮喪。不過由於漁業協同工會的產量調整，以及新的國內銷路和出口對象順利開拓，流通量目前已經回到穩定狀態。

日本國內有越來越多消費者喜歡海鞘的獨特美味，遠藤先生也希望有更多人來享受鮮美的海鞘滋味。他說：「直接到產地去品嚐是最好的。新鮮的海鞘充滿了大自然的甘甜和潮香，吃起來一定跟平常市面上的海鞘不一樣。」



MARUKI遠藤株式會社 董事長  
遠藤 仁志



**食材重點**  
海鞘是一種容易腐壞的食材，尚未去殼時可以在突起的前端部位抹鹽，然後再立刻以冰水冷卻，如此一來便可保持鮮度。生食是體會大自然潮香最好的吃法，不過清蒸海鞘和蒜蓉海鞘也是難以割捨的美味。

### Recommended menu

海鞘和青醬的絕妙組合  
青醬海鞘義大利麵

新鮮的海鞘以橄欖油炒過之後香甜味美，對海鞘敬謝不敏的人不妨試試看這道美食。加了松子和開心果的青醬吃起來更加可口。



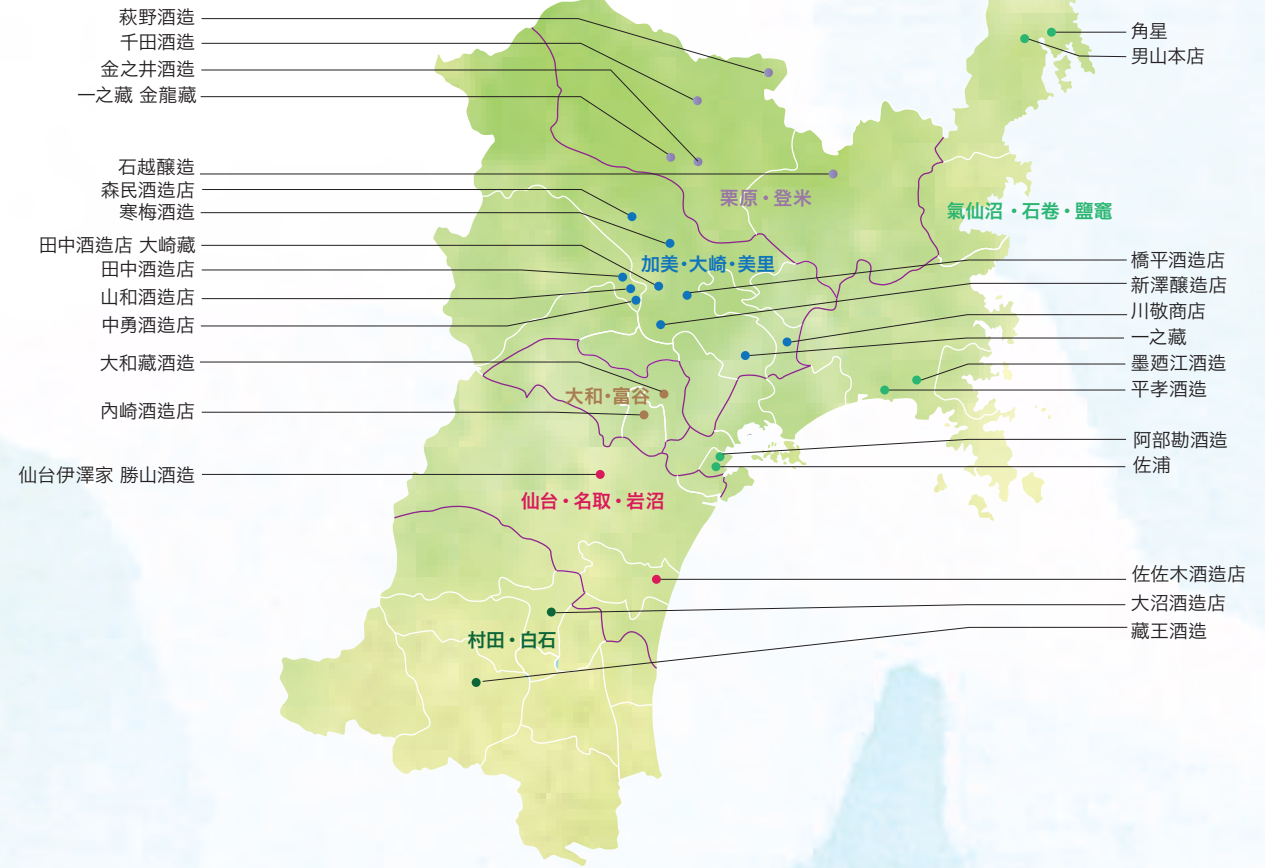
# 宮城銘酒、獨一無二 各地酒廠的經典之作

品質卓越的酒米，清澈純淨的水源，南部杜氏的技藝。

宮城的日本酒在得天獨厚的環境中釀出「淡麗辛口」的絕妙風味，冰清玉潔、沁心凜冽。

四季美食的幸福時光，就讓這些宮城銘酒伴您過。

※南部杜氏：起源於岩手縣的日本酒釀造流派。



阿部勘酒造  
阿部勘 純米辛口

<http://www.abekan.com/>



石越釀造  
純米大吟釀 澤乃泉

<http://sawanoizumi.jp/>



一之藏  
一之藏 特別純米酒 辛口

<https://www.ichinokura.co.jp/>



一之藏金龍藏  
金龍 純米吟釀

<http://kinryugura.net/>



內崎酒造店  
鳳陽 特別純米酒源氏

<https://uchigasaki.com/>



大沼酒造店  
乾坤一 特別純米辛口



男山本店  
蒼天傳 特別純米酒

<http://www.kesenuma.co.jp/>



角星  
水鳥記 特別純米酒 山田錦

[http://kakuboshi.co.jp](http://kakuboshi.co.jp/)



大和藏酒造  
雪之松島 純米大吟釀



田中酒造店  
真鶴 生酛特別純米酒

<http://www.manatsuru.co.jp/>



田中酒造店  
大崎藏  
荒雄 純米酒



千田酒造  
清酒 栗駒山 藏之華 純米吟釀



金之井酒造  
特別純米酒 綿屋  
《黒》豐錦 (TOYONISHIKI)

<https://www.kaneno.co.jp/>



川敬商店  
黃金澤 山廢純米酒



寒梅酒造  
宮寒梅 純米吟釀45%

<http://www.miyakanbai.com/>



佐浦  
純米吟釀 瀟灑禪

<http://www.urakasumi.com/>



中勇酒造店  
天上夢幻 辛口 特別純米酒

<http://www.tenjo-mugen.co.jp/>



新澤釀造店  
伯樂星 純米吟釀



萩野酒造  
萩之鶴 純米吟釀

<http://www.hagino-shuzou.co.jp/>



橋平酒造店  
純米 平之丞



藏王酒造  
純米大吟釀 藏王昇龍

<http://www.zaoshuzo.com/>



佐佐木酒造店  
純米酒 閑

<http://housen-naminooto.com/>



墨廻江酒造  
墨廻江 純米吟釀 藏之華



仙台伊澤家  
勝山酒造  
純米吟釀酒 獻

<http://www.katsu-yama.com/>



平孝酒造  
日高見 純米酒



森民酒造店  
純米 森泉 (MORIIZUMI)

<http://moritamishuzouten.com/>



山和酒造店  
山和 特別純米