



福島県産水産物

「常磐もの」が美味しい!

Vol.01
福島市

福島県が展開する「ふくしま水産応援プロジェクト『ススメ 水産、福島産。』」。今回は、相馬市で捕れたタコを使ったメニュー「相馬原釜タコ足のグリル」を紹介します。同メニューは、サイトウ洋食店(福島市)で提供しています。ぜひ、同店で福島県産水産物を御賞味ください。

「常磐もの」
って何?

福島県沖は、暖かい黒潮と栄養豊かな親潮がぶつかる「潮目の海」と呼ばれ、多種多様な質の良い魚が捕れます。そこで水揚げされた魚介類は「常磐もの」と言われて、良質な味わいから水産関係者の間でも高い評価を受けています。

弾力がありながらも柔らかい。
シンプルな味付けで素材本来の味が楽しめます。

相馬原釜タコ足のグリル



小ぶりのタコを選んで使用しており、適度な弾力とかみ切れる柔らかさが特徴です。味もしっかりしているため、シンプルな味付けでもおいしく食べられます。

地元の漁業関係者を信頼して仕入れているので、自信を持ってお客様に料理を提供できています。ぜひ、多くの人に「常磐もの」を味わってほしいですね。

店主
斎藤 正臣さん



《おさかな情報》

タコ

○水揚げ月:通年 ○旬の時期:3~6月

1年を通して水揚げされます。

刺し身や唐揚げなど、

さまざまな料理でおいしく味わえます。



取材協力/
サイトウ洋食店

[住所]
福島市置賜町5-33
長谷川産業ビル1階

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら!

