

消費拡大やPRへ

南三陸ホテル観洋 好評 ホヤ新メニュー

養殖ホヤの水揚げに合わせ、南三陸町の飲食店などが消費拡大やPRに向けた新メニューを開発した。このうち南三陸ホテル観洋では、そばやパスタなどを提供し、観光客からの評判も上々だ。

東日本大震災による福島第1原発事故の風評被害で、最大手の取引先だった韓国では東北方からのホヤの輸入禁止措置が現在も続いている。

こうした厳しい環境を踏まえ、これから最盛期を迎えるホヤの消費拡大と漁業者支援などを目的にホヤメニューを提供しており、今年で3年目となる。

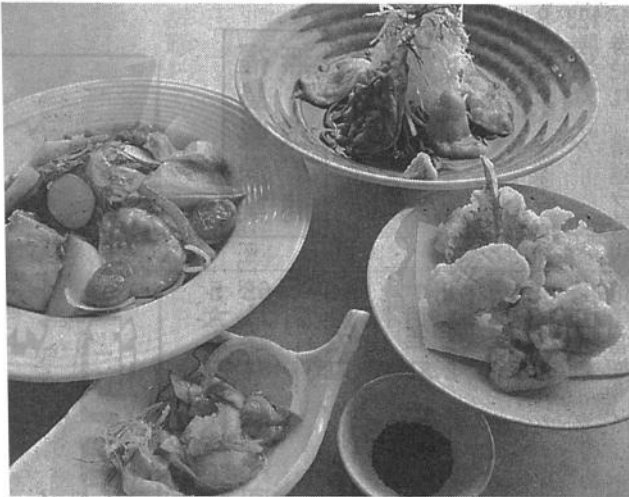
今年のホヤは肉厚で、甘みも上々。同ホテルではレストランでパスタ、そば、天ぷら、酢の物の4品を提供している。パスタは野菜とホヤの冷製。パスタで、バジルソースとオリーブオイルを使っ

たイタリアン風に仕上げている。

そばは、ホヤとカツオで取った出汁でさっぱりとした味わいとなっている。

同ホテルでは「宿泊客の中にはホヤを初めて食べた方も多く、『思ったほどくせがな

くおいしく食べられ、ホヤの消費拡大の」と好評。今後も新メニュー開発に力を注ぎたい」と話している。



旬のホヤを使ったメニュー

2018年5月15日 (火)

【三陸新報】