

# 「キラキラ秋旨丼」どうぞ

南三陸町 サケ、イクラなどで彩り



サンマとカツオがのった秋旨丼(南三陸ホテル観洋)

南三陸町の名物「南三陸キラキラ秋旨丼」の提供が今月から始まり、各店オリジナルの「秋味」を求めて観光客らが訪れている。

キラキラ丼は、季節ごとに自慢の食材を使って提供しているブランド丼。秋バージョンとなる「秋旨丼」は、夏のウニ丼終了後の今月1日から提供が始まり、各店が、サケやイクラなどそれぞれの「秋」を地元食材で

表した丼が楽しめる。

南三陸ホテル観洋は、サンマとカツオを使ったものと、アナゴの天ぷらをのせた丼の2タイプを用意(各税込み2160円)した。気仙沼港水揚げのサンマ、カツオを使ったバージョンは、脂ののった刺し身をはじめ、仙台みそを使ったサンマのなめろう、カツオのたたきが、ご飯の上を埋め尽くすように並ぶ。

刺し身やたたきが一度に味わえる上、サンマ、カツオとも丼で食べる機会が少ないだけに、期間限定のせいたくな一品だ。同ホテルでは「今しか食べられない丼とあって人気が高い。この時期にぜひ

旬の味を楽しんでほしい」とPRしている。キラキラ秋旨丼の提供は10月31日まで。町内と気仙沼市本吉町の飲食店などで1500〜2200円で提供している。

2018年9月21日 (金)

【三陸新報】