



三陸常磐の海の幸を、もっと多くの人に食べてほしい。



ぼくたちも、もっと
三陸常磐の魅力を
伝えていきます!

僕らがごひいき!三陸常磐キャンペーンの公式アンバサダーになって丸3年が経ちました。これからも三陸常磐のおいしい海の幸の魅力を伝えていくので、みなさんもぜひもっともっと食べてみてください!

ごひいき!三陸常磐キャンペーン 公式アンバサダー **アルコ&ピース**



これからも、様々な取り組みでおいしさを伝えていきたいですね。

三陸常磐沖は親潮と黒潮がぶつかる潮目の海のため、プランクトンが豊富で栄養たっぷりの海産物が獲れます。12月~1月は寒ビラメやあんこう、子持ちの時期になる柳カレイなど底魚がおいしいのでオススメです。また、正月明けにはあおさ漁も解禁されるので、お味噌汁や、天ぷらなどにしてぜひ食べていただきたいですね。

福島県漁連では、メヒカリを冷凍加工してお寿司などに使える生食用として出荷したり、処理や調理に手間がかかってしまうことからおいしいのに魚価安で流通しづらい「カナガシラ」をアヒーショにした缶詰を今年10月から販売するなどの取り組みを行っています。この夏には初めてタイへ常磐ものの加工品の輸出も行いました。そうした様々な取り組みを通じて、これからも常磐ものおいしさを広く伝えていきます。



福島県
漁業協同組合連合会
専務理事

鈴木 哲二さん



冬におすすめ!旬をむかえる三陸常磐もの

今この季節、岩手や宮城では近海の地だこ(真だこ)が水揚げされます。身が締まった真だこは茹でるとくっつき丸くなりぷりぷり。また「寒」の付くのもおいしい季節。寒ビラメや寒ブリ、青森では寒しじみも獲れます。1月には新物のわかめも。千葉や茨城ではやりいかもシーズンに入っていくので、里芋と一緒に煮物はいかがでしょう。福島ではあんこうがおすすめ。炒めたあんこうの肝に、水を加えずあんこうの身や野菜から出る水分だけで煮る「どぶ汁」や、茹でたあんこうを、あんこうの肝、味噌、砂糖などで和えて食べる「とも和え」などの郷土料理もあります。ぜひ冬の三陸常磐のおいしさをお試しあれ。 協力:株式会社マルト

ごひいき!三陸常磐キャンペーンにご協力いただいている、スーパー・小売店等のみなさま



いかや



千里阪急



Fukuya

