

各地の話題 塩 竈 市

焼きたて干物と羽釜ごはん 干物老舗店で定食を提供

2025年4月25日号掲載

全国農業
新聞
NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

塩竈市で干物を製造・販売している(株)間宮商店では、塩釜水産物仲卸市場内に「間宮商店食堂部」を2023年12月にオープンした。焼きたての干物と羽釜で炊いたごはんを味わえる「ひもの定食」を提供している。

代表取締役の間宮徳昭さんは、消費者の魚介離れを痛感しており、干物を手軽で身近に感じられる食べ方として、自社の干物などを使用した「うみおむすび」を販売していた。今回は焼き魚の箸がすすむ商品を目指し、定食をスタートさせた。

使用しているコメはつや姫。涌谷町で稲作やニラを栽培する(株)いとうファームから、JAの食味分析計で高得点のものを使用している。干物はスチームコンベクションで下焼きした後、600℃以上の熔岩グリルで表面を焼き上げる。徳昭さんは「水分がとびすぎないように試行錯誤した。香ばしさとふっくらとした身を両立させた」とこだわりを語る。

「定食は弊社で一貫してお客様に提供するため、仕上がりには言い訳はできない。焼きたての干物を羽釜ごはんとともに堪能してほしい」と間宮さんは話す

【記事執筆】 宮城県農業会議

人気の金華さば定食。ごはんの盛りは、要望を受けて「おひつ盛り」を設ける予定。



代表取締役の間宮徳昭さん



店舗前からは調理場やサンプルを眺めることができる。

