全におどんできる 金沢まいもん寿司×ひろの屋

傘となのな

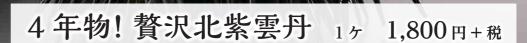
今だけの一皿!

期間限定 5月10日(金) ~ 6月23日(日)



奇跡の海産物宝庫「北三陸」とは?

岩手県沿岸~宮城県牡鹿半島にまたがる「三陸沖」は世界の三大漁場 として知られています。なかでも岩手県と青森県に接する北三陸地 域は、荒々しい外洋に面した厳しい自然環境にあり養殖に適した形で はありませんでした。いわば「海の秘境」でもありました。しかし その複雑な地形が奇跡の海産物を育む要因となっています。





4年間かけて育つ北紫雲丹

うに栽培漁業センターで稚ウニを生産。 1年間大切に育てる。



外洋にウニを放ち、 2年間天然の漁場で育てる。



約15kmにわたるウニ牧場に移植。 天然昆布を与え美味しいウニに仕上げる。

世界でここだけ! 「自然のまま」よりおいしい「牧場育ち」の天然ウニ

美味しいウニが育つための条件で一番大事なことは、ウニの食べ物 です。良質なわかめと昆布を食し栄養を蓄えたウニが美味しいとさ れています。その最高の環境に適した海が北三陸近海です。澄んだ 海と食用としても扱われる品質の良い昆布が生い茂っている洋野町 の海は、まさにウニにとっての楽園に違いありません。きめが細か く口の中でとろけていく美味しさをお召し上がりください。



株式会社ひろの屋 下苧坪 之典 さん