

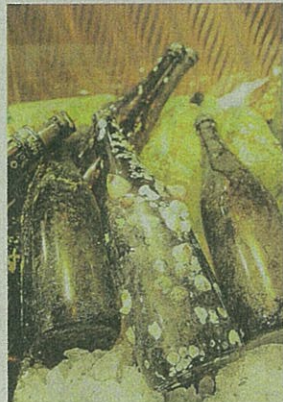
三陸漁師のオイスターバー

オストラ デ オーレ

Ostra de ole

(青葉区)

カキ



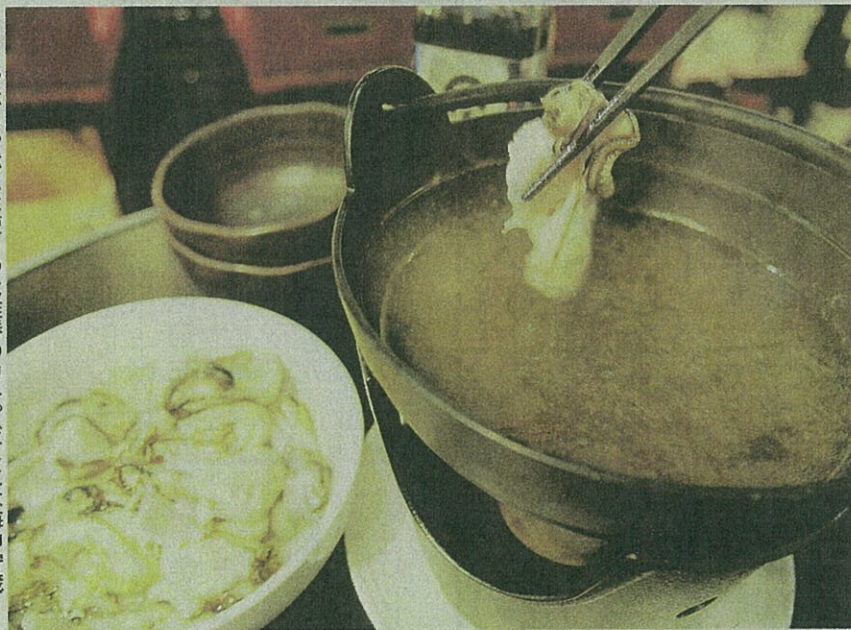
①殻付きのカキが並ぶカウンター②フジツボが付いた海中貯蔵酒。カキのゴルゴンゾーラソース③ストウヤ生ハムで巻いて揚げたカキフライなど、豊富なメニューのレシビも教えてくれる



祝日の23日は「カキの日」
でもありました。今回、紹介する「三陸漁師のオイスターバー オストラ デ オーレ」は、2年前のこの日にオープンした、石巻市雄勝町でカキの養殖から加工・販売まで行っている

おもてなしライターの
仙台満店

ぷりっぷり 弾ける香り



しゃぶしゃぶには使うのは雄勝のカキ。だしには海中貯蔵酒を注ぎ入れる。店お薦めの「のりドレッシング」との相性も抜群

「海遊」の直営店です。毎日午後3時ごろ、朝に



水揚げされたカキが店に届くので、鮮度は天下一品。

メ モ 仙台市青葉区国分町2の1の3、エーラクフレンドシアビル1階▷午後5時～ラストオーダー午前0時半。不定休(年末年始は12月31日～1月3日休み)。30席▷1年を通して生ガキを楽しむ。毎月22、23、24日は生ガキ半額デー▷022(796)7579。

自社を中心に、東松島市、旧河北町、長面浦の漁師と連携し、県内他産地のものもそろえています。
社長の伊藤浩光さん(55)は「産地によって塩味やまろやかさが変わる。食べ比べて違いに驚くお客さんも多い」と話します。
お薦めは「牡蠣しゃぶしやぶ」(2人前1058円)。昆布とかつおのだしに日本酒を加え、煮立ったところへ生ガキを入れて好みの状態まで火を通します。
長めにしゃぶしゃぶし、中心までよく温めて食べてみました。ぷりっぷりに身が膨らみ、海の香りが口の中で弾けます。「カキを通じて海を味わってもらいたい」という伊藤さんの言葉に大きくうなずきました。
料理に合わせる酒は、ぜひここでしか味わえない海中貯蔵酒「海ノ蔵」(1杯756円)をどうぞ。水深20mの海中で50日以上寝かせた特別純米酒は、まろやかな辛口で、カキのうま味を際立たせてくれます。ワイン党の方には海中貯蔵ワインもありますよ。(陽)

◆汚れ視覚化する空気清浄機

北欧家電メーカーのブルーエアは、空気清浄機「ブルーエアクラシック」シリーズから汚

◆発熱するスポーツウエア

アルペンは、充電式のバッテリーを使い発熱するスポーツウエア「エボヒート」を発売した。

◆カニのフリーズドライ食品

アサヒグループ食品は、カニをぜいたくに使ったフリーズドライ食品「かにづくしセット」を