



洋風居酒屋をイメージしたオイスターバーの店内と伊藤社長の店内と伊藤社長

石巻の生産者がオイスターバー

東日本大震災で被災した石巻市雄勝町のカキ生産者が、念願だった「水産業6次化の究極形」というオイスターバー「オストラ・デ・オーレ」を23日、仙台市青葉区国分町に開店する。

出店するのは、水産物生産加工販売の「海遊（かいゆう）」。店では宮城県産の殻付き生カキをトマト、ハーブ、大根おろしなどを使った12種類のソースとともに提供する。

仙台 念願の6次化 23日開店

水深が深く、細菌が少ない雄勝湾で養殖するマガキは4〜9月も出荷が可能だ。石巻、東松島市の養殖業者からも仕入れ、年間を通じて宮城県産カキが楽しめる。

焼きガキ、蒸しガキのほかホタテ、ムール貝や県内産野菜などを使ったメニューも用意する。ワインや日本酒も楽しめる洋風居酒屋として年商5000万円を目指す。

「海遊」は、雄勝でカキ養殖を

営んでいた伊藤浩光社長(53)が震災後に設立した。雄勝町に生産加工部、仙台市宮城野区に営業部があり、カキやホタテなどの水産物を仙台市内や東京、名古屋、関西の飲食店など約350店に直売している。水産業の6次化が長年の夢だったという伊藤社長は「朝水揚げしたカキを提供し、宮城県産カキのおいしさを広めたい」と話している。

営業時間は午後5時〜午前1時で日曜定休。連絡先は022(796)7579。