

名取の美味しいものをご紹介します!

- ご紹介したいもの
名取の美味しいもの
- 赤貝を扱っているお店**
提供時期目安: 9月~6月
 - せり料理を扱っているお店**
提供時期目安: 10月~3月
 - しらすを扱っているお店**
提供時期目安: 通年
※漁や生産状況により提供時期に変動あり。
 - お持ち帰りメニューを扱っているお店**
※内容は各お店へご確認ください。
- 2022年2月現在の情報です



名取の赤貝はココが凄い!

名取市は赤貝の生産量NO.1! 色や味、香りが日本一と称されています。コリコリした弾力のある身は、大ぶりで食べごたえ十分。口の中に入れると、貝の甘みがふわりと広がります。高級な食材で市場にあまり出回りませんが、名取なら、新鮮な赤貝を手頃な価格で心ゆくまで堪能できます。旬は1月~4月頃。(7月・8月禁漁)

漁亭 浜や かわまちてらす 関上店



開放的な景色を眺めながら、おなかもころも幸せに♪名取・関上の美味しさを多彩なメニューでご堪能頂けます。『関上赤貝丼・しらす丼・ほっきめし・あなごめし・はらこめし・牡蠣めし・せり鍋』四季折々の味も人気です!

テイクアウトメニュー
お弁当、オードブル、せり鍋セット(冬季限定)他
(※一部不可な商品もございます)

若草寿司



寿司に使用する魚介類は、毎朝、魚市場で仕入れているから鮮度も品質も折り紙付き!赤貝のにぎりやせりの巻物、釜揚げしらす丼や、お寿司のテイクアウトは要予約。

①名取市関上中央1丁目6番地(かわまちてらす関上内)
②11:00~14:30、17:00~20:30(LO 20:00) (ネタがなくなくなり次第終了)
③水曜日(祝日の場合翌日) P 117台 ☎022-385-0818

特産品メニュー 赤貝にぎり、せりの巻物、しらす丼
テイクアウトメニュー お寿司

関上マリン水産



市場に水揚げされたとれたての赤貝や魚介類を扱っている。赤貝は手に入りにくいため、希少価値が高く、喜ばれる。



①名取市関上東2丁目11-1 ☎022-242-6779
注文は電話またはHPより受付。HP: <http://marinsuisan.com/>

鮮魚 とみ田



ゆりあげ港朝市で人気の海鮮浜焼き、活貝専門店。BBQ用活貝、関上しじみ、ホタテ、カキ、関上赤貝の注文販売、卸売り、旬魚詰合せギフトの地方発送などを通じて、宮城の旬をお届けします。

①名取市関上東3丁目5-1(ゆりあげ港朝市内) ☎6:00~13:00
休日・祝日のみ営業 P 300台 ☎090-2796-5545(予約直通)

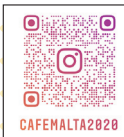
名取のしらすはココが違う!

2017年7月から名取市 関上をはじめとする仙南4地区で日本最北となるしらす漁の操業がスタートし、名取市の特産品に「北限のしらす」が新しく加わりました!釜揚げはもちろん、水揚げ地で新鮮だからこそ味わえる生しらす丼など楽しみ方はいろいろ。

café malta



café maltaはしらす屋さんが直営するカフェレストランです。自社製造の「釜揚げしらす」を始めとした新鮮なシーフードとくつろぎの空間をご準備してお待ちしております。



特産品メニュー しらすプレート・赤貝の握り等
テイクアウトメニュー カレー、ピザ、ハンバーガー、ローストビーフ、しらすキッシュなどの軽食



マルタ水産



農林水産大臣賞を受賞した「赤貝の塩漬け」「北限の釜揚げしらす」をはじめ、関上で漁獲される魚介類を中心に高い評価を受けた商品を製造・販売している。関上の昔ながらの焼きがれいも絶品。

①名取市関上東3丁目1-8
②10:00~17:00
③水曜日(祝日は営業)
④P 8台 ☎022-796-6930

名取のせりはココが違う!

良質な水と気候に恵まれ、全国屈指の生産量を誇る名取のせりは、約400年の歴史があります。食味よく、清涼な香り根っこまで食べられるのが特徴です。おひたしや天ぷらも美味ですが、やっぱりおすすめは鍋。特に根のシャキシャキした食感と風味は格別で、一度食べたらやみつきになります。旬は10月~3月頃。

ゆりあげ港朝市 名取市飲食業組合ズスタケ



名取でとれた新鮮なせりをたっぷり使用。鶏肉と旬の野菜でとった出汁とせりの風味があいまった鍋は絶品で、「仙臺鍋まつり」で二度グランプリに輝いたほど。

①名取市関上東3丁目5-1(ゆりあげ港朝市内)
②日祝6:00~13:00 ③不定休
④300台 ☎022-393-7644
テイクアウトメニュー せり鍋

何度でも「せり鍋」「せり鍋うどん」
各50円引き

ともズスタケ



鍋グランプリに輝いたせり鍋がテイクアウト可能!電話にてご予約の上、お鍋をご持参ください。

①名取市大手町1丁目1-2
②月~木17:00~23:00(LO22:30) 金土祝日前17:00~24:00(LO 23:30)
③日曜・祝日 P 2台 ☎022-384-1222

特産品メニュー せり鍋、せりの天ぷら、せりの茶碗蒸し、せりのお浸し
テイクアウトメニュー せり鍋など、生もの以外全品OK

梵天食堂 名取店



厳選した素材と無添加にこだわった「命のだし」を使用。新鮮なせりと鶏肉の旨みを存分に楽しめる自慢の鴨せり鍋をどうぞ。

①名取市手倉田字諏訪532-1 ラステイコート1F
②11:30~23:00(LO 22:30)
③休 ④P 16台 ☎022-382-7050

何度でも 乾杯ドリンク 6名様まで
1杯サービス