

2016認定

牡蠣しょうゆ

地元の牡蠣をとことん煮詰め尽くしたアメ状のものを乾燥、粉砕し醤油と混合する。単純で明快な昔ながらの手作り製法によって原料となる牡蠣エキスは作られている。

牡蠣の加工品として新たな松島土産の創造コンセプトは、松島ブランド(特産品)認定に値する。

お求めできる店舗

《松島》

- 雪竹屋 ● 杉原功商店
- M Pantry

《塩釜》

- 武田の笹かまぼこ
- ㊦阿部商店



松島サト一 MAP-9

JR仙石線「高城町駅」から徒歩2分

宮城郡松島町磯崎字蟹松17-23

TEL 022-353-2540

携帯 090-7525-1326

FAX 022-353-2540

営業時間 9:00 ~ 19:00

定休日 無休

E-mail:yukotosato@gmail.com



地元の内湾で育った牡蠣を原料とし、抽出した牡蠣エキスを使用しています。震災から復興した石巻市の醤油工場でブレンドした滋味豊かな味付醤油です。刺身、おひたし、鍋料理など幅広い用途でご使用ください。現在松島、塩釜の土産店で販売しており、観光客はもちろん地元のリピーターからも好評で、松島のみやげ品に最適な逸品です。