

2018認定

## 中華式 牡蠣の柔らか煮

松島産牡蠣のうち、生食用だけを素材として“見た目と味が和食に近い中国料理”をテーマに独自の調理法でじっくり煮込んだ旨みがつまった濃厚な逸品。

中華料理の薄い衣で食材を保護して調理する技法と、食材自身から旨みを抽出する和食の工程を組み合わせることで、中華料理の油っぽさを和らげ、優しい味に仕上がっている。また、独自の“二段式煮込み法”で徐々に味がするのではなく、口の中に入れた瞬間に美味しさを感じるのが特徴。

和食中心である松島の料理店に牡蠣を使った中華料理店もある、と新しい観光のイメージをPRし、松島町の食の幅を広げることができる逸品であることは、松島ブランド(特産品)認定に値する。



### きむら食堂 **MAP-16**

JR仙石線「高城町駅」徒歩3分

JR東北本線「松島駅」徒歩8分

宮城郡松島町高城字町38

TEL 022-354-2865

営業時間 11:00～14:00

定休日 日曜日

