

カキにムール貝、ホタテ…海の幸 ふんだん

ひと味違う「雄勝湾カレー」

石巻市雄勝町の仮設商店街「おがつ店こ屋街」にある食堂「南三陸うまいもの屋洗洋」が、雄勝地区の食材を生かした「雄勝湾カレー」の提供を始めた。4月、宮城・岩手両県の仮設商店街など11団体で争う「第2回復興グルメF-1大会」（大船渡市）へ出品し敢闘賞を受賞。雄勝の新名物として地元の期待を背負ったのデビューとなった。



雄勝産の魚介のうまみが効いた雄勝湾カレーをPRする上山さん

カレーは、店主の上山政彦さん(43)と地区の有志が試作を重ねて作りあげた。雄勝湾をイメージし盛りつけたルーのベースは、魚介類のうまみが効いたスパイシーなタイカレー。具には雄勝産のカキ、ムール貝、ホタテのひものほか、野菜をたっぷり使用している。湾に点在する養殖イカダの浮き玉に見立てた、赤と黄のジャンボピーマンで鮮やかさをプラスした。

ライスにはヘルシーな雑穀米でおにぎりにして盛り付け、雄勝の雄大な山を表

完成重ね試作と有志 上山さん 店主

現するなど、舌だけでなく目でも楽しめるよう工夫した。

上山さんは「雄勝の海の幸を生かしつつ、浜料理とも違う新しいものを作りたいと思った。ひと味違うインパクトのあるカレーをぜひ味わってもらいたい」と話していた。

価格は1000円で、21日までは特製ドリンクを無料サービスする。

営業時間は午前11時から夕方まで。

不定休。連絡先は上山さん0900-7

079) 2778。

復興グルメF-1で敢闘賞 / 販売開始

仮設商店街・食堂から誕生