

はまみち一押しのお店を紹介!

みちめし

Report

12

あおみな食堂

最寄りIC 鳴瀬奥松島IC

お話してくれるのは…

あおみな食堂

あべ みき

阿部 美樹さん

「料理を通してお客様とのつながりを深められたら」と話す阿部さん。「おいしかったよ、また来るね」の言葉が励みになっているそう。



夏のおすすめは「ほっき丼」1,200円(税込)。

東松島の漁港から仕入れた新鮮なほっきを使用。さっと湯引きすることで甘みを引き立ち、柔らかく噛むほどに甘味と旨味が広がる。

※味噌汁の具材は季節により異なります。



コンセプトは潮風薫る故郷の味

景勝地である奥松島の観光拠点施設「あおみな」内にある「あおみな食堂」は、新鮮な魚介類はもちろん、旨味と深いコクが特徴の東松島長寿味噌や、肉厚で香り高い海苔、大粒の牡蠣など、東松島の特産品を使った料理が味わえる。

一番おいしい状態で味わえるよう提供

長寿味噌の味噌ラーメンや牡蠣の味噌鍋、海苔を麺に練り込んだ塩ラーメンのほか、友好都市・福岡県豊前市の「ハモ」を使ったハモ丼やハモフライ定食などのメニューがそろって。定食は長寿味噌の味噌汁付き。バラ海苔やカニ、牡蠣など、季節ごとの味わいが楽しめる。「食材ごとに、一番いい状態で提供していますので、ぜひ堪能してください。」

あおみな食堂

所 東松島市宮戸字川原5番地1 (あおみな内)

営 11:00~14:30(L.O.)

原則、平日は事前予約制になります。

☎ 080-1661-1887

