

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-15**

JR仙石線「高城町駅」から徒歩3分

JR東北本線「松島駅」から徒歩8分

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

薄い衣を身に纏った牡蠣を、独自の二段式煮込み法で作り上げた逸品。佃煮とは違い牡蠣のエキスを抽出した自然な味付け、口に入れた瞬間旨みが広がり今まで体験したことのない別世界へと誘います。中華ならではのこの料理を是非皆様に！

