

2020認定

穴子棒ずし

穴子は昔からよく食べられており、松島の名産として穴子丼キャンペーンが開催される等多くの方に愛されています。松島湾産の穴子を一本ごと使い、150gという大きさにこだわる事で穴子特有の骨が口の中に残ることなく、程よい脂のノリとふわふわな食感を味わうことができ、棒ずしにすることで外でも食べられるようにしている。

その日、仕入れた穴子を店内でおろし、炊き上げ、商品となるまでの工程の全てが店内で行われ、国産材料の使用による安心感を求める顧客や手軽に松島の穴子を楽しみたい観光客等へのテイクアウト需要等様々なニーズ対応しており、松島町の食文化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。

価格：1,200円（税込）



松島海鮮もり田 MAP-23

JR仙石線「松島海岸駅」から徒歩9分

松島町松島字普賢堂13-32 2F

TEL 022-355-0035

営業時間 10:30~22:00

(18:00以降は予約にて対応)

定休日 木曜日（祝日の場合営業）

<https://www.matsushima-morita.com>



松島湾内の大きさ150gの穴子に
こだわることにより、
骨まで柔らかく召し上がる事ができます。
穴子のタレもシャリに合うよう
丁寧に仕上げました。
日本三景の松島を眺めながら是非ご賞味下さい。

