

気仙沼

FREE
¥0

海と生きる町の、今を知るマガジ

最新の情報が
いっぱいだよ!



気仙沼 なう。



気仙沼
新グルメ
爆誕!



気仙沼
スタイルカフェ



気仙沼の
美味しい
昼&夜



「カッパ」
「カッパ」
「カッパ」
「カッパ」

脂
「カッパ」
「カッパ」



▲全長500mと広い漁港を埋めて並ぶ魚、魚！活気ある魚市場の雰囲気圧倒

気仙沼市魚市場

〒気仙沼市魚市場地内
☎0226-22-6600 (気仙沼市観光課)
詳細MAP

みんな気仙沼で生きている。

海と魚と漁師たち。



▲気仙沼の代名詞ともいえるカツオ。生鮮カツオの水揚げ量は数量・金額ともに18年連続日本一！▶セリ終了後、水詰めにして買い付け先へ。トラック横付で水を詰める様子は迫力満点



▶「福が来る旗で福来旗(フクイキ)と呼ばれる気仙沼の大漁旗。英語のフラッグに由来するそう



海を知り尽くす男達が暮らす内湾の町を巡る。
ここは気仙沼、日本有数の港町。世界三大漁場の一つである三陸沖の主な水揚げ港で、カツオやサシマをはじめ、近海マグロやメカジキまで、様々な魚が揚がる漁師の町だ。この町の人々は口々に言う。「ここは、日本一漁師を大切にしている町」と。ここにいるのは、震災を乗り越えて、海と共に生きることを選んだ人々。その誇りと生き様に触れてみよう。



魚市場は活気と迫力満点です！

ボランティアガイドの鈴木さん

ガイド歴14年、御年77歳の鈴木さんは元漁師。「カジキの皮に空いた穴はダルマザメが噛み付いた跡です」海を知り尽くす男の話は尽きない。「市場へは海の市から渡れますよ」と鈴木さん。

ボランティアガイドお問い合わせ先
☎0226-22-4560



これぞ気仙沼、の港を巡る。気仙沼港周辺観光

風光明媚な景色で知られる気仙沼の内湾を、のんびりお散歩。漁を終えた漁船が並ぶ、港町情緒漂う内湾を見ながら、潮風にふかれて歩いてみては。



▲漁師さんたちの仕事風景が生でみられることも



店内には安藤さんの目利きになった魚がいっぱい！

仲買人に聞く！ 気仙沼の旨し魚たち。

魚のことを知るならば、魚のプロに聞くのが吉。
気仙沼で知らぬ者はいないという、
生けるレジェンド的仲買人さんに聞きました！

旬の魚を現地で
食べるのが
一番うまいに
決まっている！



仲買人
安藤竜司さん
幼少より魚に親しみ、
瞬時に鮮度・質を見抜く
目利きのプロ。ベストな
値で競り落とすその腕は
まさに勝負師。

おいしい魚はお任せください！

磯屋水産

気仙沼の名だたる料亭や飲食店がこぞって
買い付けに訪れ「磯屋さんの魚は間違いない」
と言わしめるのは、安藤さんの目利きゆえ。

☎0226-23-1758 気仙沼市港町1-3
営業8:00~17:00 休元旦のみ(日曜日は午前のみ営業)
詳細MAP



▲念願の内湾に再開した新店舗は
K-portに隣接



カツオ

生鮮カツオとして水揚げ18年
連続日本一。港直送の鮮度ゆえ、
気仙沼ではカツオは刺身が基
本。6~11月にかけて市内の居
酒屋の多くで味わえる。

サンマ

東京目黒のサンマ祭りでも
有名な気仙沼のサンマ。市民
に親しまれるサンマは鮮度が
良いため気仙沼では刺身で食
べるのがポピュラー。

メカジキ

脂のりが身が締まる冬が旬
で最高級品は仲買人の中で「白
いダイヤ」と呼ばれることも。
ヒレの煮付け「ハーモニカ煮
は人気の郷土食です。



サメ

日本の水揚げの大半が気仙沼。
フカヒレはじめ「モウカの星」と
呼ばれるモウカサメの心臓など余
すところなく食材に使われます。



カキ、ホタテ

森、川、海の連関が豊富なプランクトンを生み出
し美味しいカキ・ホタテを育てます。さらにカキは
それを「温湯処理」することで、栄養源がカキに行
きわたり身が引き締まり大きくぶっくらとなります。



◀被災地最大の仮設
商店街。全部で53
店舗が入店。▼内湾
近く。散策ついでに
立ち寄ってみて

活気溢れる、復興商店街 気仙沼復興商店街

飲食店、お土産店から日用品、
美容院などなど、被災した商店が
集まった仮設商店街。笑顔と活気
あふれる商店街で元気をもらおう。



左/ 南町紫市場：☎090-8612-6031 気仙沼市南町2-2-28 詳細MAP
右/ 復興屋台村 気仙沼横丁：☎080-1692-8000 気仙沼市南町4-2-19 詳細MAP



丘の上に立つ、手編みセーターのお店。 気仙沼ニットング「メモリーズ」

「メモリーズ」は、海を見晴らす丘の上に立つ、
小さな青色の建物です。セーターをお手に取って
いただいたり、編み手さんが編み物をするところ
をのぞいたり。そんなことができる場所です。

連絡先: info@knitting.co.jp 休不定期(オープン日は、気仙
沼ニットングのウェブサイトhttp://www.knitting.co.jp
でご確認ください) 気仙沼市柏崎1-12 詳細MAP



高台から海を望む絶景露天。 気仙沼温泉

地下1800mから湧く温泉は、港
の近くだけに海のミネラルたっ
ぷり。気仙沼湾を見下ろす高台の宿か
ら、日の出や海景色を楽しんで。

☎0226-23-1313 (気仙沼プラザホテル)
気仙沼市柏崎1-1 詳細MAP
☎0226-24-1200 (サンマリン気仙沼ホテル観洋)
気仙沼市港町4-19 詳細MAP



色んな土産が
揃っています！



▲大きな生簀の中に獲れたての
魚がいっぱい！

気仙沼のお土産が充実！ 気仙沼お魚いちば

内湾に面したお土産店&レストラ
ン。鮮魚に豊富な水産加工品が揃う。
レストランではサメの身をカツにし
た「復活(フカカツ)バーガー」も。

☎0226-29-6233 気仙沼市港町2-13
営業(4~10月)8:00~18:30 (11~3月)8:00~
17:30 休無し 詳細MAP

ご当地 Topics



内湾を囲むように輝く灯り。 ワンライン夜景(毎年12~1月)

震災によって光を失った気仙沼の
内湾を明るく照らすイルミネーショ
ンイベント「ワンライン」。気仙沼
湾に沿って輝く灯かりが美しい。

気仙沼湾周辺



一気仙沼の元気はさかなから一 気仙沼さかなの駅

魚市場に揚がった魚がその日の朝にお店に並
ぶ。獲れたての魚介を扱う「鮮魚店」6店舗、「野菜」
、「お酒」、「お肉」と全9店舗。「おいしい魚はここ(さ
かなの駅)にあり」。お土産も充実。

☎0226-21-1231 気仙沼市田中前2-12-3 営業8:30~18:00
休第2・4火曜(変更あり) 詳細MAP

突きん棒漁は、心臓ドッカドカの大興奮じゃ！



漁師歴45年
佐々木夫一さん

突きん棒漁の名手。大海原でメカジキを探すのは、雪の中の爪楊枝を探すほどの苦勞。発見時の興奮とプレッシャーは筆舌に尽くしがたいそう。

近海・沿岸漁業

四季で様々な種類の魚が獲れる近海・沿岸漁。道具も方法も異なるが、魚やライバル漁師達との駆け引きや漁の達成感はいずれも変わらぬ魅力だそう。



▲佐々木さん直伝の突きん棒漁レクチャーも（要問）



長い漁を終えて、港の明かりを見たら、胸が熱くなるなあ。



遠洋・マグロ延縄漁

外洋で約1年間にわたり漁に出る遠洋マグロ漁。数十名の船員をまとめ、海中の状況を読み大漁に導く様はまさに神業。日本一の漁獲量を誇る伝説の船頭だ。

漁師歴49年
前川渡さん

長い航海を終え帰港した時が、遠洋漁師にとっての盆と正月。それでも、大海原を相手に読みが当たり、ガバッと魚が獲れた時は漁師冥利に尽きるそう。

伝説の漁師達が語る気仙沼・三つの海… 港と俺のブルース。

カキ養殖

豊かな海にするために森林づくりから始めた唐桑のカキ養殖。特別な方法で丁寧に肥育された「もまれ牡蠣」は政也さんのお父さんが生んだブランドガキだ。



ウマイウマイって喜んでくれる顔を見るのが幸せです。



漁師歴2年
畠山政也さん

震災後、家業を継ぐことを決意した政也さん。生き物相手に休みも無いが、美味しそうにカキを食べる観光客の姿を見ていると、苦勞も報われるとのこと。

気仙沼の豊かな海に生きる、伝説の漁師の生き様を見よ！
気仙沼の人々の生活を支えている、熱き海の男たち。なかでも漁師たちは、その最前線で日々奮闘している。幼き日より険の裏に焼き付けた、漁師の父の姿。誇りに満ちたその赤銅色の顔を待ち焦がれた日々が、彼らのDNAに刻まれている。遠洋、近海、沿岸、養殖。気仙沼の漁業を支える海は広く豊かで、時に厳しい。そんな海を生き抜いてきた、伝説の漁師たちに話を聞いた。

Topics



サンマ漁船

サンマは夜、光に集まる習性があるため、船には何本もの集魚灯が取り付けられている。シーズンには夜を徹して漁が行われることもある。



近海カツオー一本釣り漁船

船先が長い近海カツオー一本釣り漁船。船尾のほうに、一本釣りに使う長い竿が立ててあるのが特徴。



突きん棒船

長い鉾で狙うのはメカジキ。漁のシーズンが終わると台を外し、他の魚を狙う船に変身することもある。

知ってる？ 漁船の見分け方

気仙沼の漁業を支える漁船。獲る魚によってももちろん船の種類も様々。港に停泊している船のそれぞれの特徴を知って、どの漁の船が見分けるのも面白い。

魚市場周辺で、できること。

水揚げや入札が行われる魚市場の屋上は、数多くの漁船が並ぶ姿が見える景観スポット。周辺に広がる気仙沼らしい景色を楽しんだら、おやつ片手にちょっと一休み。



▲食べ歩きにお勧めのメカジトルティヤ。海の市「リアスキッチン」で販売



▶魚市場の屋上には東風、潮風を感じながら、気仙沼ならではの風景を楽しんで



◀震災当時の映像を、同じ場所からスマートフォンなどで見ることができ、「気仙沼震災復興語り部」で検索。

フライキ 福来旗(大漁旗)を漁師さんに振ってみよう!

出航の際に振られる福来旗は「福来る旗」。旅先でそんなシーンに立ち会えたらとってもラッキー。観光情報サービスセンターで旗の貸し出しもしているので、行き交う船を見かけたら、ぜひ一緒に振ってみよう。

漁師のリズムに触れてみる。

海から船へ、船から港へ、そして町へ。手渡されていく大切なものが、人々の暮らしを動かしていく。そんな町に流れるリズムに触れてみませんか。



出船送り

長きにわたる航海の無事を祈り、盛大に出航を見送る「出船送り」。毎年お盆過ぎの大型船によるサンマ漁解禁前には、10隻ほどの船を一齐に見送る盛大な式もある。

▼個別の出船情報は観光情報サービスセンターでチェックして



幻想的な風景に出会えるかも。

嵐風の景色

冬の寒い朝、海面から蒸発した水蒸気が急激に冷やされて起こる蒸気霧の一種。金色の霞の中を進む漁船の姿は、幻想的の一言。

ご当地 Cafe



戦い終えて一休み。港町の憩いスポット ヴァンガード

昭和42年創業のジャズ喫茶。約20年間変わらぬ価格のカレーセット(500円)など早朝から働く人々の胃袋を満たしてきた老舗店だ。

☎0226-22-6411 西気仙沼市南町1-1-8 7:30~21:00 日曜 詳細MAP

▼20段も積み重ねられた箱は高さなんと10m超!



氷屋・函屋見学

港町ならではの仕事現場を覗く。震災後の魚市場スピード再開など、漁業の町を支える貴重な話が聞ける。不定期開催、要問合せ。

◀100kgを超える水塊が運ばれていく様は圧巻です

▼密かなブームの「ギョサン」や、カツオ船の漁師さん愛用の派手なモンペも



漁師コンビニ(酒のサイン)

長期間の航海に向け、生活用品や衣料品など漁生活に欠かせない品が揃う店。普段見かけない商品も多いので、覗いてみるのも面白い。

詳細MAP



造船所見学

全国から水揚げがあるのは建造・補修を行う環境が整っているゆえ。巨大な船が補修されていく様は大迫力だ。不定期開催、詳細は要問合せ。



遠洋マグロ漁船見学

航海を終え帰港する1ヶ月限定の見学体験。1年近い航海に出る船の中を見学できるのは稀。不定期開催なので詳細は要問合せ。

※このページの紹介スポットへのお問い合わせは☎0226-22-4560(気仙沼観光コンベンション協会)へ <http://www.kesenuma-kanko.jp/>



▲薄い桃色の美しい身。鮮度抜群なので最初は刺身で、しゃぶしゃぶもレア気味に火を通し味の違いを楽しんで

メカしやぶ！



マグロとも違う、メカジキだけの脂のうまさです



すし処 鮎智 親方 小野寺智之さん

写真協力：気仙沼新富寿し

気仙沼の素材を生かしたご当地グルメ、爆誕！

気仙沼メカジキ鍋！

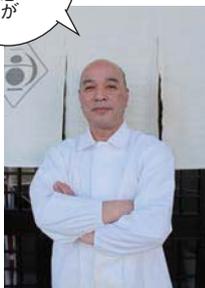
メカすき！

▼さっぱりした味わいの身に甘辛いタレが染み込んで箸が進む！

二つのスタイルで楽しむ
気仙沼ソウルフードの真打

かつお、さんま、ふかひれ：気仙沼の顔は数あれど、地元民に最も愛されている食材こそ、このメカジキなのである。漁獲量は日本一、秋から春にかけて脂がのり、刺身で食べればその繊細な脂の味の虜になる。そんなメカジキを使った新たなご当地グルメが誕生した。冬は刺身とレアで味わえるしゃぶしゃぶ、通年味わえるすき焼きと、2つの異なる味が楽しめる。地元職人たちの知恵と熱意の結晶、ぜひ味わってみて！

火を通したら
ぜんぜん違う食感が
楽しめるんです！



星岡義山亭 親方 村上光弘さん

気仙沼メカジキ鍋が食べられる店はコチラ！

- | | |
|--|---|
| 気仙沼新富寿し ※メカしやぶのみ提供
気仙沼市東新城1-13-3
☎0226-23-7475 詳細MAP | 唐や
気仙沼市上田中1-8-4
☎0226-24-1525 詳細MAP |
| 旬の味 こうだい
気仙沼市南町1-1-9
☎0226-24-8337 詳細MAP | 星岡義山亭
気仙沼市田谷16-21
☎0226-24-8810 詳細MAP |
| すし処 鮎智 ※メカしやぶのみ提供
気仙沼市中前4-3-4
☎0226-24-9220 詳細MAP | 宮登
気仙沼市中前1-5-2
☎0120-66-0285 詳細MAP |

このグルメは一般財団法人気仙沼しんきん復興支援基金の支援により実現しました。
※料理写真は一例です

写真協力：唐や

**プルプル食感に染み込む
和風の上品な味付け**

中華のイメージが強いふかひれだが、たっぷり150g 酢飯に合うように、シンプルで飽きの来ない和風の味付けに。各店舗の味の違いも試してみてください

**酢飯とほぼ同じ量！
食べ応え十分のボリューム**

姿と散翅(ほぐしめ)あわせてなんと130g以上！これだけのサイズ・量は都会ではなかなか出会えない。錦糸卵や海苔など各店舗のトッピングも様々

【気仙沼ふかひれ丼の定義】

- ・酢飯は150g以上使用
- ・ふかひれ姿100g以上、ふかひれ散翅と合わせ総重量130g以上使用
- ・フカ肉調理品1品(吸い物など)
- ・価格は5,000円以上(店舗によって異なる)

この町に来て、コレを食わずには帰れんぜ！
気仙沼ふかひれ丼！

復興の絆を結ぶ魂の一杯
これぞ気仙沼を豪快に

冬の時期、2ヶ月間も天日で丸干しにされたふかひれは、色も食感も次元が異なる旨さだ。そんな気仙沼産ふかひれを使用したふかひれ丼は、3日で千食も出たことがある人気メニューだったが、震災後は提供する人が途絶えていた。そんな伝説の丼が、4年の時を経て遂に復活。加工業者と地元職人たちがタッグを組んだ、この町の魂ともいえる一杯。目の覚める様なボリュームとビジュアル、未体験の食感に驚愕すべし！

復興の絆を結ぶ魂の一杯
これぞ気仙沼を豪快に

▶満足度100%の自信アリ！何人かでシェアして食べるのもOKだ



ここにしかない
気仙沼のA級グルメ
とくと味わって！



気仙沼寿司組合 組合長
清水 直喜さん

気仙沼ふかひれ丼が食べられる店はコチラ！

【気仙沼地区】

- 気仙沼新富寿し
気仙沼市東新城1-13-3
☎0226-23-7475 [詳細MAP](#)
- 寿司処 一心
気仙沼市河原田2-1-7
☎0226-23-3722 [詳細MAP](#)
- 寿し処 大政
気仙沼市東八幡前142-3
☎0226-23-1331 [MAP A-4](#)
- すし処 鮭智
気仙沼市田中前4-3-4
☎0226-24-9220 [詳細MAP](#)
- 巴 鮭
気仙沼市田中前2-2-5
☎0226-22-8616 [詳細MAP](#)

- ゆう寿司 田谷店
気仙沼市田谷13-7
☎0226-22-3144 [詳細MAP](#)
- ゆう寿司 バイパス店
気仙沼市赤岩石兜32-14
☎0226-22-2263 [MAP B-4](#)

【唐桑地区】

- 食楽まるさん
気仙沼市唐桑町上小鯖55-5
☎0226-32-3730 [MAP B-6](#)
- 若葉鮭
気仙沼市唐桑町上小鯖44-6
☎0226-32-3610 [MAP B-6](#)

【本吉地区】

- 鮭処 えんどう
気仙沼市本吉町津谷新明戸200
☎0226-42-3351 [MAP D-2](#)
- すし丼ぶりの店 くう海
本吉郡南三陸町志津川字廻館56-3
☎0226-46-5162 [MAP D-3](#)



中華高橋水産 社長
高橋 滉さん

プロから見ても、
この大きさは
突き抜けてます！

▲黄金色の輝きと戻したときの
ふくよかな食感は天日干しならではの

気仙沼の夜

▼一歩店に入れば、店内は仮設とは思えないスタッフ手作りのこだわりの内装



気仙沼一やんちゃな居酒屋。

おだづまっこ

店名は方言で「やんちゃな人」の意。店内は元気な漁師さんなど地元客で大盛況！新鮮な地魚料理と地酒「蒼天伝」を合わせて舌鼓。

☎0226-24-0205 気仙沼市田中前4-2-1 営業11:30~13:30、17:30~23:00 休日曜
☑マグロハラス焼き1,200円、モウカの星刺身580円~
※季節によって異なる

[詳細MAP](#)

旨い魚を磨く、夜の空気と技と酒。



左/モウカザメの心臓の刺身。生レバーの食感でクセなくさっぱり
右/マグロハラス焼き。肉厚な歯応えに意外とさっぱりした味わい

気仙沼でしか味わえない
ここだけの味を堪能！

気仙沼グルメといえはイメー
ジするのは豊富な新鮮魚介。今回
は、地元人もイチオシする名店を
厳選してご紹介。老いも若きも漁
師も集う居酒屋に、職人技が冴え
るアイデア寿司、気仙沼でしか食
べることのできない稀少な食材：
などなど、昼も夜も何を食べるか
迷ってしまう充実のラインナッ
プ。さあ、限界までお腹をすかせ
て、気仙沼の旨い魚を堪能あれ。

有名漫画に紹介の老舗居酒屋。

福よし

豪華な刺身はもちろんだが、なん
といっても名物は囲炉裏端で焼く焼
魚。煙が立たないよう炭火でじっくり
焼き、魚本来の味を楽しめる。

☎0226-24-0284 気仙沼市魚町2-5-7
休日、第2・4月曜
☑おまかせコース3,000円~

[詳細MAP](#)



◀新鮮刺盛り その時々
の旬の魚を盛り合わせる
写真は、3〜4人前



手仕事冴え渡る絶品和食。

唐や

宮内庁御用達の師の元で修行した
親方の技が一級の素材に更に磨きを
かける。美しい刺身盛は絵画のよう。
手作りの土佐醤油でどうぞ。

☎0226-24-1525 気仙沼市上田中1-8-4
営業11:30~15:00、17:30~22:00
毎月曜 ☑3,800円 [詳細MAP](#)



新鮮魚介たっぷりの旨い鍋。

みやのほり 宮登

魚は刺身、焼きでも味わえるが絶
品鍋はマスト。人気のみそちゃんこ
は真ダラ、キンキ、ホタテ、ワタリ
ガニなど新鮮魚介たっぷりだ。

☎0120-66-0285 気仙沼市田中前1-5-2
営業17:00~22:30 休日曜
☑みそちゃんこ1人前2,052円

[詳細MAP](#)



蔵を改装した隠れ家的和食。

旬の味 こうだい

新鮮魚介を使った和食が人気。
看板メニューはバリバリおこげに
フカヒレ入りの餡がたっぷりの「お
こげのフカヒレあんかけ」です。

☎0226-24-8337 気仙沼市南町1-1-9
営業18:00~23:00 休日曜 ☑おこげのフ
カヒレあんかけ1,100円 [詳細MAP](#)



ご当地
Food



愛と栄養のご当地グルメ！

気仙沼ホルモン

魚食中心の漁師がお肉を食べたい
ということでできた漁師グルメ。
千切りキャベツにウスターソース
をかけ、ホルモンをのせて豪快に。

気仙沼ホルモンを食べる店は、以下より！

気仙沼ホルモン同好会
http://kesehoru.sakura.ne.jp/horumon_map.html

気仙沼のグルメ情報はコチラからチェック！

気仙沼の飲食店の中から現地の人々が薦める、150店舗以上の情報を掲載。震災後に新規開店したお店や復旧したお店なども随時更新中だ

まるかじり気仙沼飲食ガイド

検索

<http://slowfood-k.com/marukajiri/diary.cgi>

気仙沼愛を握った地魚寿司。

寿し処 大政

気仙沼の旬の味を結集した地魚をふんだんに使った寿司。春は初ガツオ、夏はホヤにウニ、秋はサンマに戻りガツオ、そして冬はタラの白子にメカジキと豪華な顔ぶれだ。

☎0226-23-1331 気仙沼市東八幡前142-3
☎11:30~14:00、17:00~21:00 休不定
☑平日限定おまかせ握り6貫+フカヒレバイス
ープ1,620円、フカヒレ黄金セット1,404円、フカ
ヒレバイス単品864円 **MAP A-4**



上/背びれ、ヒレトロ、コラーゲンなど4種類
味あえるフカヒレ寿司 下/旨みが染みこんだ
フカヒレスープにあつあつのパイを崩して



美味しい

昼

繊細に、豪快に、気仙沼を味わう。



海をダイレクトに味わう。

かき小屋 唐桑番屋

リアスの海で育ったミネラルたっぷりのカキを鉄板で豪快に蒸し焼き。また夏には限定メニューとして、うに井も堪能できます。

☎080-8205-4186 気仙沼市唐桑町舗立214-6
☎11:00~14:00(予約推奨) 休平日、9月
☑牡蠣15個1,500円、牡蠣10個+ホタテ2個1500円、ウニ井2,000円限定50食(6月~8月限定) **MAP B-6**

▲リアス式海岸の海を見ながら豪快に。調味料はなくても濃厚な海の味わい

肉厚! 熱々! 鉄板メカジキ。

北かつまぐろ屋

素敵なお音を奏でるメカジキかまトロステーキ登場。特製ダレをたっぷりかけて豪快に頬張れば、口の中に肉汁と幸福が広がる。

☎0226-24-7010 気仙沼市田中前1-3-18
☎11:00~14:00、17:30~21:00 休月曜(祝日の場合営業。定休日前日の夜は休業)
☑かまトロステーキご飯セット880円、バクダン丼1,000円 **詳細MAP**



▲イカ、タコ、マグロなどの魚介と長羊がのったバクダン丼



海の幸たっぷりの海鮮丼!

はま家

地場の魚介で作る磯料理が自慢の食事処。おすすめは季節によって中身が変わる海鮮丼。夏限定のいちご(ウニ)井も絶品です。

☎0226-28-2484 気仙沼市長崎147-1
☎11:00~21:00 休火曜 ☑海鮮丼1512円、いちご井2,700円(6~8月のみ) **MAP C-5**



感謝を込めた松にぎり。

気仙沼新富寿し

震災で店を失い、始めた「流され寿司」。全国を巡る中で知った感謝の心と、先代から受け継いだ技を込め、新店舗で今日も腕を振るう。

☎0226-23-7475 気仙沼市東新城1-13-3
☎11:30~14:00、17:00~21:30(L.O.21:00) 休月曜 ☑松にぎり 3,240円 **詳細MAP**



飛天舞のりし
賑やかなお昼

水平線のカフェ・ランチ。

はまなす海洋館

カフェのテラス席からは遠くにかすむ水平線。マリンブーの海を見ながら、気仙沼の魚や自家製野菜をたっぷり使ったランチを。

☎0226-44-2517 気仙沼市本吉町九多丸1
☎11:30~17:00(ランチは14:00迄)
休水曜、貸切時 ☑Aランチ1,000円 **MAP D-4**



▲季節のお刺身や、津波から復活した畑で取れた野菜のデザートがお薦め



復幸の音楽で奏でるハーモニカ。

お食事処 塩田

ハーモニカ=メカジキの背びれ。由来は食べる様子がハーモニカ演奏に似ているからだとか。郷土料理が評判の、復幸マートの人気店だ。

☎090-9038-8138 気仙沼市新浜町1丁目3
☎10:00~14:00、17:00~21:00 休木曜 ☑ハーモニカ煮定食800円 **MAP A-4**



あったかい笑顔でご馳走。

ばっばの台所

ばっばとは「おばあさん」のこと。気仙沼に伝わる昔ながらの味を、お母さん達の手作りで味わって。HPは「ばっばの台所」で検索。

☎0226-22-0669 気仙沼市本郷6-11 齊吉商店2階 ☎12:00~14:00 休火曜 ☑ばっばのお昼1,900円(予約は大人4名から、2日前までに) **詳細MAP**