

麒麟のキャンペーン商品に採用 ～ 阿部長商店の「桜サーモン」～ 麒麟シティーでメニュー化も

【仙台】阿部長商店南三陸工場(阿部泰浩社長)の宮城県産ギンザケブランド「桜サーモン(西京漬け)」が、今月から始まった麒麟ビールの「選ぼうニッポンのうまい!」キャンペーンで賞品の一つに選ばれた。同時にコラボ企画で、ビアレストラン「麒麟シティー」のメニューにも採用。阿部社長は、「宮城県産ギンザケの知名度アップにつなげていきたい」と意気込む。

桜サーモンは、阿部長商店が生産者と提携し、餌などにこだわって育てた宮城県産ギンザケで、養殖魚独特の臭みが少ないのが特徴。主に刺し身向けに出荷する。今年は津波で養殖場が壊滅したため扱うことができなかったが、被害を免れた南三陸工場の冷蔵庫に原料として保管されていたことから、麒麟ビールのキャンペーンへの協力を快諾した。

全国の麒麟シティー41店でメニュー提供も15日から始まったことから、麒麟ビールは20日、麒麟シティーJR仙台南幹線口店で、阿部長商店や行政、マスコミ関係者を招き、提供する桜サーモンを使った料理の試食会を開いた。

冒頭、宮城県の千葉宇京農林水産部長は、宮城のギンザケが対象商品に選ばれ、メニューにも取り入れられたことにお礼を述べ、「宮城のギンザケの良さを全国発信していきたい。キャンペーンでの東北の水産業と農業を支援いただく取り組みにも感謝する」とあいさつ。続いて、阿部社長が「桜サーモンは宮城県の養殖ギンザケのブランドで、地元生産者と一体となって品質向上に取り組んだ自慢の逸品。宮城のギンザケのPRにつなげていきたい」と話した。

麒麟シティーで12月までの予定で提供する桜サーモンのメニューは、「ブルスケッタ」と「アーモンド揚」「香り野菜の和風カルトッチョ」の3品。いずれも素材の良さを生かしたメニューで、参加者らは「くせがなく、養殖魚独特のおいもなくておいしい」と舌鼓を打っていた。

同キャンペーンは、麒麟ビールの対象商品についている応募券6枚1口で、抽選で47都道府県の各1品の「うまいもの」が4万7000人に当たる。対象商品1品につき1円を東北の水産業や農業の復興支援に活用するもの。「桜サーモン」が宮城県を代表する「うまいもの」として選ばれ、全国で4品のための麒麟シティーのメニュー素材にも採用された。

麒麟シティー 桜サーモンメニュー



「桜サーモンのブルスケッタ」



「桜サーモンと香り野菜の和風カルトッチョ」



「桜サーモンのアーモンド揚」