

店頭で実演販売！ ふっくら「生」食感

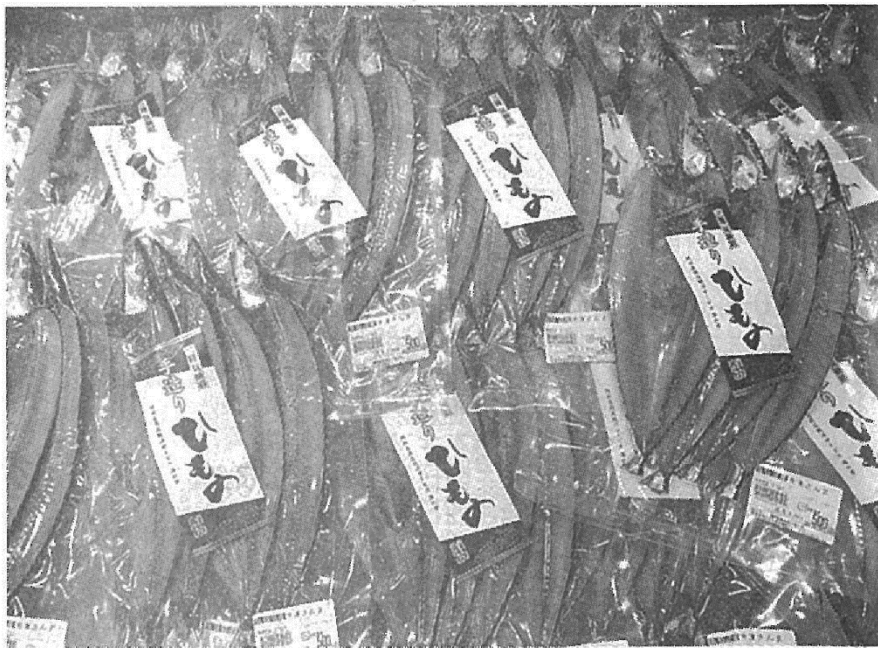
サンマの干物

観洋サービス

阿部長商店・気仙沼海 主に、店頭で干物を作り
の市の観洋サービスは、販売している。干物だが
店頭で特殊冷風乾燥機を 食べると「生」の食感が
設置して干物を作り、「実 あり、「おいしい」と評
演販売」を行っている。 価されている。臭みもほ
特に人気なのはサンマの とんどなく、干物の魚肉
干物。魚肉がふっくらし にツヤがあり、見た目に
ていてソフトでおいしさ もおいしいのがこの商品
絶品、と地元・気仙沼の の魅力。

人がまとめ買いするほ バスで来た観光客が
ど。 「サンマの開き干の身に

同店では、原料がいつ 照りがあり、うまいに違
でも確保できるサンマを いない」と、30枚、40枚



照りがよく食欲をそそるサンマの干物

と、お土産に大量買いの二つになっているそう
ていく人もいるとのことだ。
と。同店の「売れ筋商品」 また、サンマ以外にも

サバ、カレイ類、タラ、
アイナメ、ドンコ、サヨ
リといった魚の干物も店
頭で製造し、販売してい
るが、その中でも、ヤナ
ギガレイは身が薄く軟ら
かいので干物にした方が
食べやすく、鮮魚より干
物の方が売れるという。

さらに最近では、フノ
リやマツモといった海藻
を乾燥して販売している
が、店頭に並べるとすぐ
に売れてしまう人気とな
っている。

▽問い合わせ・観洋サ
ービス ☎ 9888-100
37、気仙沼市魚市場前
7-13、☎ 0226-12
4-7030