

名取市フェア

2/15 ~ 2/24

イタリアンバール primo

名取市杜せきのした 1 丁目 2-12

名取の旬の食材を使用したメニューを提供する「名取市フェア」が開催されます。

フェア期間中は、「閑上赤貝」、「北限のしらす」、「名取産せり」、「いちご」、「トマト」などを使った新メニューが提供されますので、ぜひご賞味ください。

（商品の仕入れ状況により変更になる場合があります。）



閑上赤貝

日本有数の水揚げ量を誇る、閑上赤貝。プリッと身が締まり、柔らかい中にも弾力があります。噛むほどに口の中に広がる甘さや香りが特徴で、全国的に評価を受けているブランド食材です。日本一ともいわれる閑上赤貝をぜひご賞味ください。



北限のしらす

2017年7月から名取市閑上をはじめとする仙南4地区で日本最北となるしらす漁の操業が本格的にスタートしました。

釜揚げはもちろん、水揚げ地で新鮮だからこそ味わえる生しらすも絶品です。



名取産せり（三浦農園）

良質な水に恵まれた風土と人々の努力が生み出した、全国屈指の生産量を誇る名取市を代表する。葉・茎・根をまるごと食べられるせりは、栄養価も高く、ミネラル成分のカリウムや食物繊維、β-カロチンなど多くの栄養成分が含まれています。

この時期のせりは、旨味が根と葉に行き渡り美味しい！



北限のしらすとせりのジェノベーゼ



関上赤貝とせりのマリネ