

旬の食材たっぷり

南三陸町 飲食店で「春つげ丼」提供

南三陸名物・南三陸キラキラ丼の春バージョンとなる「春つげ丼」が、町内の飲食店などで提供されている。新型コロナウイルスの感染拡大で厳しい営業環境が続く中、地域の「旬」をのせたオリジナル丼が、春の訪れを告げている。

提供しているブランド丼。春つげ丼は、2月まで提供されたイクラ丼に続く春バージョンとして、4月末まで楽しむことができる。

南三陸ホテル観洋では、ご飯にかけたメカブやシラスの上に、ばっけみそ、ヒラメ、春告げ野菜などが満載の逸品(税込み2200円)。色とりどりの豊富な地元食材を、一度に楽しめる丼だ。

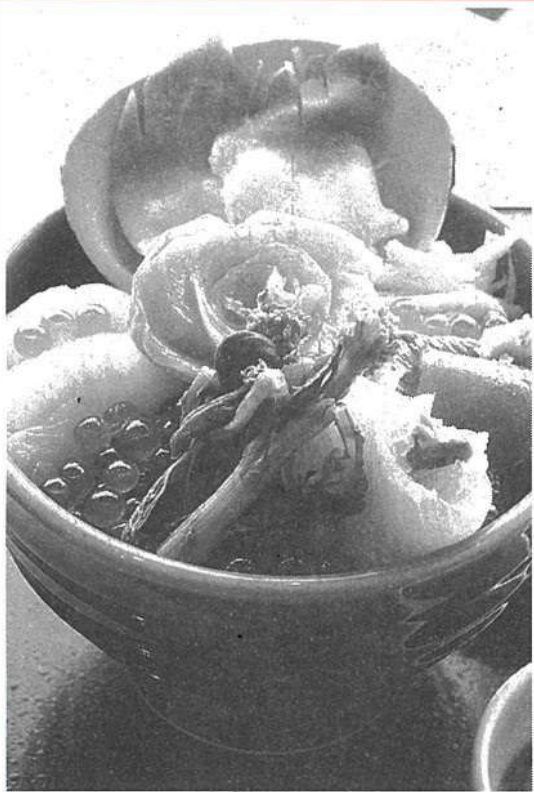
東日本大震災前にデビューしたキラキラ丼は震災後、津波で被災した町に再び人を呼び寄せ、復興を後押しした名物丼。新型コロナウイルスが地域経済に打撃を与える中、再び客足を呼び戻したいという願いを込めて、丼を提供する。

同ホテルでは「丼の上」にのる食材の種類が多いのが、春つげ丼の特徴。丼を味わって南三陸の春を感じてほしい」と話している。

キラキラ丼は、春夏秋冬の季節ごとに、町で自慢の食材を使って

同ホテルでは「丼の上」にのる食材の種類が

多いのが、春つげ丼の特徴。丼を味わって南三陸の春を感じてほしい」と話している。



旬の食材を楽しめる南三陸キラキラ春つげ丼