

(2024年2月6日配信)

【三陸・常磐もの NW 通信 vol.37】新規お弁当・最新イベント情報のご案内

-----  
<今週の目次>

1) 新たなお弁当のご案内(割烹会席 桂ノすし割烹 赤酢と鮪、割烹 坊々樹)

<https://sjm-network.jp/service/lunchbox/>

2) 最新イベント情報のご案内(「みやぎの海が美味(うまい)！おさかなグルメフェア」)

<https://sjm-network.jp/category/events/>  
-----

魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク事務局です。本事業へのご協力を賜り、誠にありがとうございます。  
事務局や事業主管である経済産業省様からのお知らせをお送りしております(週1回程度、配信予定)。  
企業・団体様内での情報周知をいただけますと幸いです。

---

## 1) 新たなお弁当のご案内(割烹会席 桂ノすし割烹 赤酢と鮪、割烹 坊々樹)

---

お弁当が新たに追加となりましたのご案内いたします。

「三陸・常磐ウィークス(第3弾)」期間中(3月24日まで)にご注文いただけますよう、ご検討のほどよろしくお願い申し上げます。

<https://sjm-network.jp/service/lunchbox/>

### ●割烹会席 桂ノすし割烹 赤酢と鮪

・鮭西京焼きと金頭&ヒラメのフライの海苔弁

福島県産で1月～3月が旬である、白身魚の金頭(かながしら)とヒラメを贅沢にもフライにした、高級海苔弁当が完成しました。

### ●割烹 坊々樹

・【常磐沖産】トロサバ塩焼き×【三陸青森産】ホタテフライ

常磐沖で水揚げされた脂乗り抜群のトロサバの中でも、特に一級品の大判フィレを厳選仕入れ。

・【三陸宮城産】サンマやわらか煮×【三陸青森産】ホタテフライ

近年希少性高く高級魚となっている三陸宮城県産のサンマを贅沢に使用。

・【三陸岩手産】寒ブリ照り焼き×【三陸青森産】ホタテフライ

冬から春にかけて旬となる三陸岩手県産ブリ。甘辛い照り焼きに仕立てました。

・【三陸青森産】ホタテフライ

三陸青森県産の帆立貝柱は噛む程に旨味がひろがりますので、シンプルに塩味でフライにしました。

・【三陸岩手産】寒ブリ照り焼き×【三陸青森産】ホタテフライ 二段重

冬から春にかけて旬となる三陸岩手県産ブリの照り焼きとおかず満載の二段重は、特別なシーンでのご利用や、おもてなしに最適です。

なお、「【常磐沖名物】 トロサバ塩焼き弁当」は1/30(火)で販売終了となりました。

---

## 2) 最新イベント情報のご案内(「みやぎの海が美味(うまい)！おさかなグルメフェア」)

---

「三陸・常磐もの」に関連する以下のイベント・キャンペーンが開催されます。

ぜひご来場いただきますようよろしくお願いいたします。

### ①「みやぎの海が美味(うまい)！おさかなグルメフェア」(1月25日～2月25日)

宮城県では、県産水産物の美味しさ・魅力を広く知ってもらい、さらなる消費拡大に繋げることを目的に、2月25日(日)まで、県内飲食店等でのフェアを開催します。

■主な内容

- 1.県産水産物を使用した「フェアメニュー」の提供
  - 2.店舗での割引クーポンやノベルティグッズなどの特典配布
  - 3.抽選による県産水産物・水産加工品のプレゼント
- 詳細は、[特設サイト](#)をご覧ください。

引き続きよろしくお願い申し上げます。