



岩手

「ホタテ海童の贈り物」
三陸山田自慢のホタテが
どっさり入った
『ホタテグラタン』

川石水産

岩手県の山田町には、「ホタテ海童の贈り物」という伝説がある。山田湾で獲れるおいしい海産物は、大きなホタテ貝を頭にのせた心やさしいカッパからの贈り物であるというお話。川石水産(岩手県下閉伊郡山田町川向町、川石睦社長、0193・77・5701)の『ホタテグラタン』には、人間とカッパの愛によって育てられた三陸山田のホタテが「これでもか!」というぐらいいふんだんに使われている。

震災から3年が経ち、全壊した会社を立て直した川石社長は、全国からいただいた支援に深く感謝しつつ、「いつまでも被災者としてではなく、黒潮と親潮のぶつかり合う三陸山田の豊かな海で獲れた海産物のおいしさで勝負をしていきたい」と意気込んでいる。

そんな社長一押し『ホタテ



同社自慢の『ホタテグラタン』!

ラタン』は、旨みをたっぷり含んだホタテのほぐし身をぎっしりと盛り付けて、ホワイトソースとチーズをトッピングした子供から大人まで愛される逸品である。やさしい甘みの大粒肉厚のポイル貝柱のみを使用し、岩手県産牛乳でつくるホワイトソースを焦げ付かないよう丁寧に煮詰めチーズをのせて焼き上げれば、どこを食べても旨みたっぷり、ホタテがぎっしり詰まった「みんな大好き! ハッピーグラタン」のでき上がり。解凍後、電子レンジで数分加熱するだけで、チーズの焦げ目がおいしい濃厚なホワイトソースとホタテの風味がマッチし、ご飯のおかずにお酒のおつまみに大活躍すること間違いなし。

お皿に見立てたホタテ貝が食卓を華やかに演出、贅沢気分も味わえる同社の『ホタテグラタン』。自慢の看板商品のお取り寄せは <http://www.kawaiishi-suisan.com> まで。



岩手を代表する味を是非ともお取り寄せください!