



宮城

昭和2年の創業から、  
かき一筋！  
「かきを気軽に味わってほしい」  
お客様のおいしい！が励み

仙台かき徳

仙台かき徳（宮城県仙台市青葉区一番町、千葉哲史社長、022・222・0785、<http://www.kakitoku.co.jp/>）は、昭和2年に創業した老舗のかき専門店である。戦前は一部の上流階層の口にしかなかった贅沢品「生かき」を、「おいしく楽しく味わっていただきたい」という想いをコンセプトに、いろいろなかき料理が気軽に味わえる食堂と販売店を経営している。

震災後、海域環境、産地状況、人物すべてにおいて正常化への道筋は遠いと懸念されているが、食堂ではまだランチ中心のメニューとはいえ、「おいしい」「頑張っているね」というお客様の一言で従業員皆元気づき、明るさを取り戻している。看板メニューの「かきフライ」はテイクアウトも可能だ。また、販売コーナーでは「生かき」の販売のほか、さまざまな商品を取揃えている。

「生かき」は11月から3月までの



食堂看板メニューの「かきフライ」

冬場がシーズン。これからの季節は、冷凍「タイプ」の「かきマカロニグラタン」がおすすめ。とろりとしたホワイトソース、かき、マカロニが入ったグラタンは、ポリウムも満足いただける商品である。調理は簡単、凍ったまま電子レンジにかけるだけで、できたてを一年中味わうことができる。

また、「冷蔵」タイプの「かきチーズグラタン」は、厳選した素材を使用、よりクリーミーに、よりなめらかなになるようじっくりと丁寧仕上げている。こちらも、袋ごと電子レンジで約3分の簡単調理！かきの奥深いリッチな味わいで、心温まるひとときを。かきの貝殻を模した有田焼の陶器に入っており、ご贈答用におすすめだ。

仙台駅ビルS・PAL地階（仙臺みやげ館内）の販売店には、まろやかな味わいの「かき佃煮」、かきの旨味が濃厚な「かきくんせい」などもあるのです。東北新幹線をご利用の際は、ぜひお立ち寄りください。



冷凍タイプの「かきマカロニグラタン」  
1年中いつでもかきの風味を楽しめる