



宮城

「江戸・宝永3年(1706年)創業」
時代を超えて伝統の味を皆様に
海苔と三陸海産品の老舗
横田屋本店

横田屋本店

創業300年を超える老舗横

田屋本店(宮城県気仙沼市八日町、猪狩儀一社長、0226・22・0175)は、海苔、三陸海産品の

加工、製造販売を行っている。自然の恵みを同社独自の製法で、創業以来変わらぬ味を提供してきた。

常に三陸の海の幸にこだわった「焼海苔」「鰹節」「塩うに」「いか塩辛」「のり佃煮」「あわび粕漬」など多種多様な海産品が並ぶ店内は、さながら海の宝箱である。

そんな海産物を知り尽くした同社が、夏期の今おススメする食材は「ほや」。旬の時期である初夏に収穫された新鮮なものを使用している。

「おさしみほや」

プリプリした身の厚いほやを、素材と風味を活かして塩のみで味付け。お刺身や酢の物としてお酒の肴に、天ぷらやお吸い物にしてご飯のお供にしても絶品である。



「ほや塩辛」

新鮮なほや本来の味が活きた塩辛。そのままお酒のおつまみにしても最高だが、水菜やキュウリ、しそなどを加えるとまたひと



味違って楽しめる。

「乾燥ほや」

旬のほやを独自の製法で加工、ほや本来の旨味がさらに凝縮されている。ご自宅でも旅先の移動中でも、場所を選ばずビールやお酒のおつまみとして手軽に味わうことができる。どれを食べても、ご飯もお酒も止まらなくなる横田屋本店の逸品をぜひご賞味あれ。同社商品の詳しい内容や商品のご注文はホームページ



へ(<http://www.yokotayahonten.com/>)または取扱い店舗まで。



伝統の味を守り続けている猪狩社長と従業員の皆さん