宮城県の牡蠣を東京で発信！「わたす日本橋 」

東北の旬の食材を用いた、こだわりの料理をいただくことができます。
内装や意匠、お店の空間全体からも、南三陸町への応援の思いが感じられます。

内臓木材の92%に、FSC認証を取得している**南三陸杉**を使用。
（参考：令和３年度　震災復興展示
https://youtu.be/bE7poumc1A8?si=xK4EyyGnWaXvA_du ）
また、お店の各所に、南三陸町で受け継がれている**「伝承キリコ」**をモチーフにした意匠が見られます。

「わたす日本橋」は、三井不動産株式会社が運営する東北の情報発信・交流拠点です。

東日本大震災後、同社の女性社員がボランティアとして南三陸町に通っていたことから次第に和が広がり、南三陸町の方々との交流が生まれるなかで、継続的な活動ができないかという有志の社員の想いから、2015年3月3日に誕生しました。

東北の情報や食を発信し、交流する場として人の心をつないでいきたい、という思いが、「わたす日本橋」のコンセプトです。店名の「わたす」には、南三陸町をはじめ、東北と東京を結び、橋渡しするという意味が込められています。

三陸を中心とした東北各地の旬な味、伝統の味を楽しめます。

宮城県の牡蠣を実食！

プリプリ な食感と
ミネラル をたっぷり含んだ
爽やかな味わい が
戸倉っ子牡蠣 の魅力です！

美味しい料理で復興を応援

南三陸の新鮮で美味しい食材を使ったお食事を、お客様に召し上がっていただくことで、生産者様の心意気や思いを、料理を通じて伝えていくことが出来たらいいと思っています。
そして、多くの人に南三陸について知っていただき、私たちの活動が、南三陸がより元気になるような手助けになれば嬉しいです！

現地取材の中で紹介した戸倉をはじめとした、宮城の牡蠣をつかった３つの料理をいただきました！

戸倉っこ牡蠣と帆立のブルギニヨンバター

殻付きの牡蠣の蒸し焼き

三陸魚介のスチームプレート

職員でいただきました！

牡蠣がとてもふっくらしていて、食べると旨味が広がってきます。
料理によって、違う牡蠣の魅力が楽しめて、とても美味しいです！

食品安全危機管理官　小林

それぞれ、濃厚な味つけ、さっぱりとした味つけ、シンプルな味つけで、牡蠣のいろいろな美味しさを楽しめました！
もっと食べたいです！

情報発信企画・評価班　中里

「わたす日本橋」さんでは、牡蠣のほかにも様々な東北の食材を使った、美味しい料理が楽しめます。是非お楽しみください！

ありがとうございました！

戸倉カキ部会では、震災で廃業を意識せねばならないほどの被害にあいながら、海を思い、持続可能型の養殖を決意したというお話を伺いました。生活が大変な中、カキいかだの数を減らす選択となり、かなりの覚悟があったのだと、身につまされる気持ちになりました。
しかし、この覚悟が成功への道となり、カキの品質向上から取引単価向上につながったというお話は大変感動を覚えました。部会員皆様の信頼、きずなの強さがとても印象的でした。

「わたす日本橋」（三井不動産株式会社）では、お店のオープンのきっかけが、有志の社員さんがボランティアとして南三陸町に通っていたことから、次第に和が広がっていったためだとお聞きし、感銘をうけました。
お料理も、宮城のカキの美味しさを十分に引き立たせる素晴らしいお味でした。
ぜひ、みなさまも堪能してください！

取材協力

現地取材：宮城県漁業協同組合志津川支所　戸倉出張所カキ部会
https://jf-miyagi.com/index.html

食レポ：わたす日本橋
https://www.watasu.net/index.html

制作：農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課