

食材のこだわり  
南三陸町で取れた  
物をほぼつかって料  
理をしています。  
それは、知り合い  
のおかげでもあります。

南三陸で取れた  
物というところ……  
カツオ、マクロ、ウニ、  
タコ、サンマ、ケール  
など

おすすめな食べ方

最初に旬な物を  
不可も付けずに味  
あって食べるとおい  
しさがにじみでてくる  
のでおすすめです。

最後、おじいちゃんの  
気持ち

全国からいろいろなしえんのお  
かげで一度はあきらめた  
店をたてなおすことがで  
きました。たくさんしえんして  
いただいたみな様におい  
しい食事でおんがえし出来  
ればと思っています。

<参考・引用文献>

☆南三陸観光ポータルサイト

<https://www.m-kankou.jp/restaurant/7364.html/>

☆季節料理 志のや ホームページ

<https://select-type.com/s/shinoya>

<協力者>

季節料理 志のや 高橋 修 様 他

<作成者>

南三陸町立入谷小学校 4年生

海のさち。うまいよ！おい  
だよ！キラキラ丼！



宮城県にはおいしい  
食べ物がたくさんあ  
ります。その中でも私  
は海のさちがたくさん  
のっている「キラキラ丼」  
をしょうかいします。



# キラキラ丼をつ くった理由

知り合いが「うちのウニでウニ丼をつくらねえか」と言われつくりました。すると... 取材がたくさんきました。

前は天ぷらなどを出していました。「海鮮丼も出してみよう」とおじいちゃんがみんなに言いキラキラ丼ができました。

# しのやの

①お客さんを笑顔にする。  
食材や料理のしかた、味付けなど、本当にいろいろ考えてつくっているのでキラキラ丼はおいしく出来上がりします。なのでキラキラ丼を食べた人は笑顔になります。これが「笑顔を守るひけつ」です。  
自

# 工夫

②季節料理を出しているか？  
おいしい物をさらにおいしく食べてもらえるように旬な魚をのせたり、ぎくをちらばせたりして、おいしくつくっています。



↑今がおすすめ! 「冬のみかく丼」