

バーガー引き立て役

水産消費回復へ宮城・松島などで限定販売

深海のノロンボ

食材としてあまり利用されていない深海魚「ノロンボ（ナガヅカ）」を使った珍しいハンバーガーが、仙台市と宮城県松島町の店舗で販売されている。タラよりもやわらかな白身の食感が特長。関係者はおいしさが知られ、魚の消費量が増えればいいと期待を寄せる。

ノロンボは体長30~50cmで水深300mほどに生息する。底

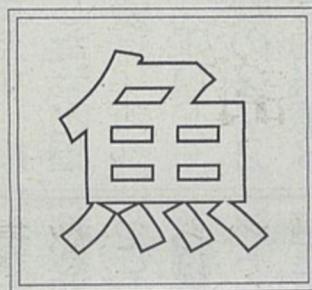
引き網漁で石巻魚市場（宮城県石巻市）に毎年約3トンが水揚げされるが、卵巢に毒があり加工に手間がかかるため、あまり活用されていない。

ハンバーガーは、ノロンボのフライにずんだ味のタルタルソースを添え、バンズで挟んだ。臭みがなく、しつとりしたノロンボをすんだの甘さが引き立てる。

松島町のハンバーガー店のハ



石巻魚市場に水揚げされるノロンボ



リーズジャパンクションと、仙台

市若林区の姉妹店ハリーズチャウダーが「海の希望バーガー」をして昨年11月8日に発売した。1個1200円。個数限定

で販売している。

オーナーの佐藤賢将さん（41）は「深海魚を食べられる良い機会。ぜひ味わってほしい」とPRする。

ノロンボをフライにする技術は、食品卸売業のかね久（仙台市）が水産関連などの10社以上と開発し、提供した。遠藤伸太郎社長（53）は「低利用資源の活用で魚の消費量を回復させ、宮城の基幹である水産業に貢献したい」と力を込めた。

ハリーズ両店の営業時間は午前11時~午後8時。連絡先はハリーズチャウダー022（29

ノロンボのフレイを挟んだ「海の希望バーガー」