

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30〜50センチで水深300メートルほどに生息する。底引き網漁で石巻魚市場（宮城県石巻市）に毎年約3トが水揚げされるが、卵巣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、しっとりしたノロンボをずんだの甘さが引き立てる。

松島町のハンバーガー店のハ

魚



ノロンボのフライを挟んだ「海の希望バーガー」

リーズジャンクションと、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」として昨年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0222(290)7663。



石巻魚市場に水揚げされるノロンボ