いわき長ネギ新メニュー登場

熟成とんかつまる兵衛　3月末までの期間限定

市内で3店舗を展開している「熟成とんかつまる兵衛」は、本市産の〝長ネギ〟を使用した地産地消の新メニュー「いわき冬ネギヒレカツ定食」と「いわき冬ネギロースカツ定食」をラインナップに加えた。3月末までの期間限定。

同店は冷凍・食品卸売業、外食、インターネット、ミネラルウォーター事業などを展開する、マルベリィ（本社・平字堂ノ前）が運営しており、地元の食材を使った商品開発を進めてきた。

同定食は、長ネギと新タマネギが盛り付けてあるカツが乗った鉄板の上で、しょう油ベースの香味ソースをかけて食べる逸品。風味づけにニンニクの入った香味ソースはあっさりとしていてお昼時や女性でも食べやすく仕上がっている。

価格は1419円（税込み）。郷ケ丘＝郷ケ丘二丁目、電話（38）7810＝と内郷＝内郷御厩町、電話（26）2360＝、泉＝泉町七丁目、電話（88）7470＝の各店舗で取り扱っている。ただし泉店は3月1日まで改装のため休業中。

本市産長ネギを使用した2つのカツ定食

常連客らが仕上がりに満足

時計・宝石・メガネのワタナベ　ジュエリーリフォーム

時計・宝石・メガネのワタナベ＝平字二町目＝による「ジュエリーリフォーム相談会」が15、16の両日、同店で開かれた。

今回も約30年にわたり、同店リフォーム相談会で修理、手直しなどを行っている宮城県仙台市在住の熟練職人が対応。開店早々訪れた常連、新規客らが持ち寄った愛着ある宝飾品を慎重に点検しながら、指輪のサイズ直し、ネックレスの糸替え、切れた箇所の蝋（ろう）付け、宝石の新品仕上げなど卓越した技術で宝飾品をリフォームする熟練職人㊨

それぞれの注文に応えていた。

修理、加工を依頼した来店客は、美しい形状とまばゆい輝きを放つ自身の宝飾品を手に取り、丁寧で確実な仕事ぶりに満足していた。

磐城農丹精込めた和牛販売

〝甲子園〟で高い評価得る

磐城農業高は14、15日、市内5カ所のマルトで、自分たちが丹精込めて育てた和牛の販売を展開した。

同校は今年1月、東京で行われた次代の畜産を担う農業高校生による「第9回和牛甲子園」に出場し、飼育の取り組み発表と枝肉の肉質を競う両部門で奨励賞を受賞した。

出品した肉牛として販売した2頭のうち1頭は、同校で誕生から飼育まで一貫して手がけた個体で、肉質格付け最高ランクの「A－5等級」、さらにサシの入り具合を示すBMS（牛脂肪交雑基準）では、12段階中11と極めて高い評価を受けた。

自ら育てた和牛を手にする生徒たち

生徒たちは2日間にわたって、マルトSC中岡、SC湯本、SC草野、SC平尼子、SC君ヶ塚の各店舗に立ち、試食を勧めながら、そのおいしさを積極的にPRした。

肉牛を育てたひとり・蛭田ユイさん（16）＝1年＝は「最初は分からないことだらけだったが、先輩方と一緒に一生懸命取り組むことができた。特に夏の時期は牛が食欲を無くしてしまって大変だった」と振り返った。

その上で「多くの方に自分たちの活動を知ってもらうことができてうれしい。来年度は最優秀賞を取りたい」と力強く意気込んだ。

四倉で炭火焼き楽しもう!!

来月7日参加募集　多様な海鮮を七輪で

「第4回来たらいがっぺ四倉さかな祭り　浜焼き大会」が3月7日、道の駅よつくら港に隣接する四倉漁港屋外特設会場で催される。四倉ふれあい市民会議主催。漁港周辺地域の利活用と活性化を図ろうと同市民会議が企画したもので、さまざまな魚介を七輪で炭火焼にして味わえる。基本料金は、浜焼きセット（ホタテ、イカ、干物、エビ）が1セット1～2人前で2千円、席料が1人500円（七輪レンタル料・炭代込み）で、小学生以下は席料無料。浜焼きセットは25セット限定となり、食材の持ち込みは不可。当日の仕入れ状況により浜焼きセットの内容が変更になる場合もある。

また、会場には四倉町の飲食店による出店やキッチンカーもお目見えし、各種食べ物や飲み物を提供。こちらのコーナーのみの利用も可。

開催時間は午前10時～午後3時。雨天、荒天時は同市民会議のSNSで告知の上、翌8日(日)に順延する。駐車場は四倉海岸駐車場を利用すること。問い合わせは主催者＝電話080（1848）6244＝まで。

浜焼き大会を告知するチラシ

コンビニで「常磐もの」販売

アルピー平子さん（小名浜出身）らPR

経済産業省などは24日、三陸・常磐エリアでとれた海産物の消費拡大を図るため、コンビニエンスストアなどと協力して海の幸を使った独自商品を販売する「三陸常磐食べようフェア」を始めた。商品がなくなり次第、終了する。

経産省が宮城県や福島県の漁連などと協力して2022年に始めた「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」の一環。セブン―イレブンなど大手コンビニのほか、大手外食チェーンなど7社が参加し、「三陸産銀鮭」や「福島県産マイカ」などを使った商品を販売する。

24日に記者発表会が行われ、アンバサダーを務めるお笑いコンビ「アルコ&ピース」の平子祐希さん（小名浜出身）と酒井健太さんらが、ファミリーマートの「三陸産わかめの和風ペペロンチーノ」など7商品を堪能した。＝読売

「三陸常磐食べようフェア」をPRするアンバサダー。一番左は平子さん＝24日、東京・経済産業省

セブン―イレブンから発売される「常磐沖水揚げしらすと ほわっと明太クリーム」

常磐沖のしらすに明太クリーム

セブン―イレブン

セブン―イレブンからは「常磐沖水揚げしらすと ほわっと明太クリーム」が発売された。常磐沖で水揚げされたしらすと、明太子の旨み、立体的に盛り付けたホイップクリームが特長です。温めてとけたホイップクリームを混ぜることで、明太クリームソースが完成する。

価格は598円＋税。東北6県と茨城県のセブン―イレブン2135店舗で取り扱う。