

# 美味しいケムランに、ようこそ！

ほやほや屋

宮城県塩竈市北浜 1-1-7 TEL 022-355-6106

本塩釜駅から228m

営業時間 / 11:30 ~ 13:30 18:00 ~ 21:30(夜は完全予約制) 日曜営業

定休日 / 火曜日



塩竈神社の近くに店を構える「ほやほや屋」。  
名前通りの「ほや」が名物の、ちょっと変わった人気店だ。



宮城県塩釜市、JR 本塩釜駅から徒歩 10 分弱。宮城県の一宮である鹽竈神社のふもとに、ほやほや屋はある。ほや料理の写真が印象的な看板と、ほや料理ののほりが出迎えてくれる。民家を改装した店内で、靴を脱いでつろぎつつ、オリジナルのほや料理を楽しめる。お昼は中華を中心にした一品メニュー中心。夜は完全予約制のほやのしゃぶしゃぶコース。この季節のランチは、「ほ」やし中華が人気だそう。ほやが苦手な人には、五目焼きそばや、カレーライス(金曜のみ)もある。しかし、ほやに尻込みしていたお客さんも、いつの間にか食べられるようになって帰っていくそうだ。お米好きな特派員は、ほやチャーハン、そしてお店イチオシの、ほや春巻き、そしてほや唐揚げをチョイス。店主イチオシのほや唐揚げからいただく。下味を一切つけず、衣だけまとわせて揚げるので、ほやの磯の香りがダイレクトに伝わってくる逸品。今年のゴールデンウィークに開催された、ほやレシピコ

ンテストでもグランプリを獲得した、自慢の品だ。春巻きは、ほや・大葉・チーズの相性バッチリであとを引く美味しさ。パリリとした仕上がりのチャーハンも、刻みほやがふんだんに使われた贅沢な逸品。塩釜で 30 年以上中華料理店を営んだ料理人の腕が光る。ほか、チャンジャや老酒漬など、酒のアテに嬉しいメニューも。店内は席数 8 席と、決して大きくはないので、事前に予約するのが確実だ。宮城県から岩手県南部のリアス式海岸は、ブランクトンが豊富で、昔からほやの漁場であった。しかし、震災後、主要輸出国だった韓国は、日本からのほや禁輸を決断する。本業がかまぼこ屋である店主・佐藤文行さんの元に、余ったほやをなんとかできないか、漁業関係者が泣きついた。佐藤さんは、ほやメンチなどを開発した。しかし、年間 7700 トンものほやを活かすには、消費拡大につながるムーブメントを作らなければならない、と考えた。これまで、地元でも、生や酢の物などでしか食べられてこなかったほや。ほや料理の可能



性を広げ、発信したい。そこで、アンテナショップとして、ほやほや屋を 2017 年にオープンした。店で提供されているほやは、石巻の雄勝の漁師から直接仕入れている。料理はラーメン以外はテイクアウト可。むきほやなど加工品を購入することもできる。これまでマスコミでも取り上げられ、今では遠く山口県からも、新感覚のほや料理をめぐりお客さんが訪れている。

佐藤さん自身が非喫煙者であること、禁煙化が進む時代の流れを受けて、お店はオープン当初から禁煙。「ここに来た時くらい、たばこよりも、ほやを楽しんでほしいな」と佐藤さん。ほやほや屋を起点に、現在は県内外の料理人や食材業者とのコラボレーションも活発だ。ほやを使ったイタリアン、地元ワイナリーとのコラボイベントなど、まさにほやの水平展開に勤しんでいる。ほやの繊細な磯の香り、ぜひクリーンな空間で味わってほしい。