



「かにのふわふわセット630円(漁の関係で夏期は休み)」

## 先人の知恵を伝承する「食の匠」直伝 気仙川流域の伝統食「かにのふわふわ」

気仙川で獲れたモズクガニを丸ごとすりつぶし、濾して汁にさせていただく地域の伝統食。口の中でカニの身やその塊がフワフワとけるような食感からその名が付いたとされる。地域の食を伝承する県公認の「食の匠」でもある料理長・菅野勝さんのお母様直伝の味。ほかに野菜のみで作った「野菜カレー」、「チキン竜田定食」など、県内有名ホテルでの経験も長い菅野さんならではの料理も楽しめる。



店名は屋号「はしもと」に由来。麺類、パスタ、定食類も味わえる

**特典** ※本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可

**お食事の方にミニソフトクリーム1個サービス**

※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。



復興応援ありがとうございます。コロナにも負けず頑張っています。

代表 菅野美智代

コメントの動画はコチラから



☎ 090-6259-4504  
 住 陸前高田市横田町字砂子田169  
 (川の駅よこた内)  
 営 10:00~15:00LO  
 休 水曜、第4日曜  
 P 有

「いわて復興支援感謝パスポート」記事見本