

# 鯨肉

宮城県石巻市鮎川地区は古くから捕鯨基地として栄え、鯨肉が親しまれてきました。鯨肉は高タンパク・低カロリーで体に良く、鯨の種類や部位、加工方法によって様々な種類の料理があります。

### 赤身

背肉や腹肉で脂肪が少ない。主に刺身やカツ、竜田揚げ等で食される。

### 尾肉

脂が霜降り状になった良質な部位を尾の身といい、希少価値が高い。

### さえずり(舌)

舌部位をさえずりと呼び、バランスの良い脂乗りと濃厚さが特徴。

### トイ(本皮)

鯨を覆う良質な脂肪層の部分で、赤身と一緒に食すのが通常の食べ方。

# 加工品

料理が苦手な方でも、そのまま食べられるものや少し手を加えるだけで本格的な味が楽しめる加工品が石巻にはいっぱい!!

### 缶詰

### 竜田揚げ

### ベーコン

# 交通のご案内

時刻表などの最新情報は各交通会社に直接お問合せください。  
※各所要時間は目安になります。



### 電車をご利用の場合

JR仙石線	約85分
JR仙石東北ライン	約60分
JR東北本線	約45分
JR石巻線	約35分

### バスをご利用の場合

高速バス エデン前21番乗り場	約80分(一日25本)
-----------------	-------------

### 車をご利用の場合

青森方面から	東北自動車道	富谷JCT	約15分	仙台北部道路	利府JCT	約40分	三陸自動車道	石巻河内IC	一般道	約10分
東京方面から	東北自動車道	仙台南部道路	約10分	仙台南部道路	仙台南JCT	約50分	三陸自動車道	石巻河内IC	一般道	約10分

株式会社アール・ピー・アイ  
 一般財団法人 日本鯨類研究所  
 協力: 石巻市産業部 水産課



# 買う

※新型コロナウイルスの影響により営業時間などが変更になる場合がございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

- 鮎川くじら本舗** (広域 4-E)  
鮎川捕鯨の直売店です。美味しい鯨を取り揃えて皆様のお越しをお待ちしています。  
住所: 石巻市鮎川浜向田1-1  
電話: 0225-45-3131  
営業: 10:00~16:00  
休: 4月~10月 無休, 11月~3月 土日祝日
- 石巻うまいものマルシェ** (広域 2-C)  
石巻の食品メーカー10社が運営するお店です。鯨の缶詰など石巻の美味しいものを取り揃えています。  
住所: 石巻市魚町二丁目12-3  
電話: 0225-25-4363  
営業: 9:00~15:00(平日)  
休: 10:00~15:00(日・祝) 火曜日
- （一社）石巻観光協会 駅前案内所** (市街地 3-D)  
JR石巻駅正面の石巻市役所1階で、観光案内とお土産の販売をしています。ぜひご利用下さい。  
住所: 石巻市魚町14-1  
電話: 0225-24-6228  
営業: 8:30~17:00  
休: 年末年始
- いしのまき元気いちば** (市街地 4-D)  
お土産・石巻産品など1,400アイテムの品揃え! 鯨の刺身や加工品も、多数取り揃えています。  
住所: 石巻市中央二丁目11-11  
電話: 0225-98-5539  
営業: 9:00~18:00  
休: 1月1日
- 株木の屋石巻水産 直売所** (広域 1-A)  
刺身用鯨肉をはじめ、鯨加工品各種、鯨大和煮缶詰など、常時豊富な品揃えでお待ちしております。  
住所: 遠田郡美里町二郷字南八丁2-2  
電話: 0229-87-5593  
営業: 10:00~17:00  
休: お盆・年末年始
- 外房捕鯨 鮎川くじら家** (広域 4-E)  
捕鯨会社の直営店です。お好みの鯨の味を探しにおいでください。  
住所: 石巻市鮎川浜南43-1  
観光物産交流施設Cottu内  
電話: 0225-44-1054  
営業: 9:00~16:00 年中無休
- 鯨歯工芸 千々松商店** (広域 4-E)  
現在では捕鯨禁止のマッコウ鯨の歯を使い、1本の歯から1本取り芯持ちの価値ある印鑑です。  
住所: 石巻市鮎川浜南43-1  
観光物産交流施設Cottu内  
電話: 0225-45-3311  
営業: 9:30~16:00 水曜日
- 直売店 孝彰** (市街地 5-E)  
石巻のうまいものが一挙に揃うお店です。刺身用くじら肉、缶詰等取り揃えています。  
住所: 石巻市吉野町三丁目1-43  
電話: 0225-23-2035  
営業: 9:00~17:00  
休: 日曜日
- 道の駅上品の郷 農産物直売所「ひたかみ」** (広域 1-C)  
お刺身用ミンクくじらから、ベーコン・本皮・塩くじらまで取り揃えています。  
住所: 石巻市小船越二丁目1-1  
電話: 0225-62-3670  
営業: 9:00~19:00  
休: 年中無休
- プロショップまるか** (市街地 4-D)  
生のミンク鯨をメインに、刺身用のものも置いてあります。他には鯨のサゼリ、欲須なども。  
住所: 石巻市中央一丁目11-7  
電話: 0225-93-9200  
営業: 9:00~18:00  
休: 日曜日、祝祭日



**7 鯨歯工芸 千々松商店** (広域 4-E)

現在では捕鯨禁止のマッコウ鯨の歯を使い、1本の歯から1本取り芯持ちの価値ある印鑑です。  
住所: 石巻市鮎川浜南43-1  
観光物産交流施設Cottu内  
電話: 0225-45-3311  
営業: 9:30~16:00 水曜日

**8 直売店 孝彰** (市街地 5-E)

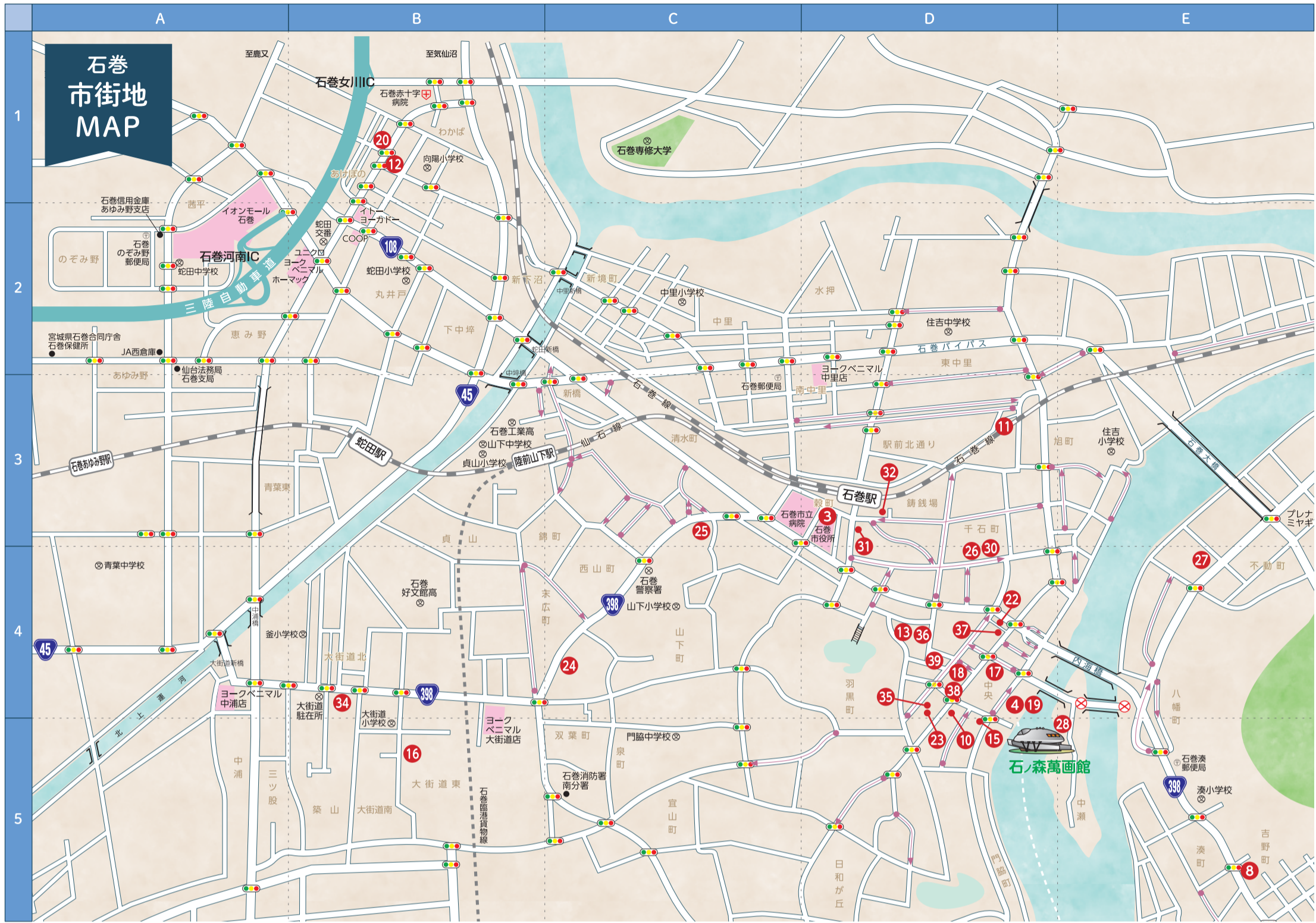
石巻のうまいものが一挙に揃うお店です。刺身用くじら肉、缶詰等取り揃えています。  
住所: 石巻市吉野町三丁目1-43  
電話: 0225-23-2035  
営業: 9:00~17:00  
休: 日曜日

**9 道の駅上品の郷 農産物直売所「ひたかみ」** (広域 1-C)

お刺身用ミンクくじらから、ベーコン・本皮・塩くじらまで取り揃えています。  
住所: 石巻市小船越二丁目1-1  
電話: 0225-62-3670  
営業: 9:00~19:00  
休: 年中無休

**10 プロショップまるか** (市街地 4-D)

生のミンク鯨をメインに、刺身用のものも置いてあります。他には鯨のサゼリ、欲須なども。  
住所: 石巻市中央一丁目11-7  
電話: 0225-93-9200  
営業: 9:00~18:00  
休: 日曜日、祝祭日



# 食べる

※新型コロナウイルスの影響により営業時間などが変更になる場合がございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

<p><b>11 味処 よし竹</b> 市街地 3-D</p> <p>刺身の他にステーキ・飲須等、お客様に好評を頂いております。事前の電話予約をお願いします。</p> <p>住 石巻市旭町12-12 ☎ 090-6542-2133 🕒 17:00~22:00 📅 休 火曜日</p>	<p><b>12 あぶみや あけぼの店</b> 市街地 4-B</p> <p>石巻魚市場直せり買いの最高級ミンク鯨の刺身です。入荷次第で4点盛りなどもございます。</p> <p>住 石巻市あけぼの一丁目7-3 ☎ 0225-92-5557 🕒 17:00~23:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>13 居酒屋 六文銭</b> 市街地 4-D</p> <p>鯨はミンク鯨を使い、刺身・鯨竜田揚げ、鯨味噌焼と三種盛りです。美味しいですよ！</p> <p>住 石巻市立町二丁目3-10 ☎ 0225-93-3100 🕒 17:00~21:30 📅 休 日曜日、祝祭日</p>	<p><b>14 海鮮レストラン なぎさ</b> 市街地 4-E</p> <p>ミンク鯨はクセが少なく、ニンニク・生姜醤油で食すると絶妙な味わいが広がります。</p> <p>住 石巻市鮎川浜南43-1 観光物産交流施設Cottu内 ☎ 0225-25-5422 🕒 11:00~16:00 休 水曜日</p>	<p><b>15 割烹 滝川</b> 市街地 5-D</p> <p>鯨の舌を丁寧に下処理した後、じっくり焼いたものをスライスしました。群みそでどうぞ！</p> <p>住 石巻市中央一丁目13-13 ☎ 0225-22-1138 🕒 11:30~13:30 / 17:00~19:00 📅 休 月曜日</p>	<p><b>16 割烹 竹ふじ</b> 市街地 5-B</p> <p>新鮮な鯨を刺身やステーキで御提供させていただきます。是非ご賞味下さい。</p> <p>住 石巻市大街道東四丁目7-30 ☎ 0225-22-8123 🕒 11:30~14:00 / 17:30~21:00 📅 休 月曜日(祝祭日の場合は翌日休)</p>	<p><b>17 割烹 八幡家</b> 市街地 4-D</p> <p>濃い目の玉ネギソースで食べる、鯨の炙り焼とご飯のセット。単品1,540円(税込)もあります。</p> <p>住 石巻市中央二丁目8-23 ☎ 0225-22-0138 🕒 12:00~14:00 / 17:00~19:30 📅 日曜・祝日11:30~15:00 📅 休 火曜日(夜)、水曜日</p>	<p><b>18 銀玉水</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨のお刺身はクセも少なく、とても柔らかい肉質です。是非一度ご賞味下さい。</p> <p>住 石巻市中央二丁目2-2 ☎ 0225-93-2263 🕒 11:30~13:30 / 17:00~21:00 📅 休 日曜日、祝祭日</p>	<p><b>19 元気食堂 (いしのまき元氣いちば2F)</b> 市街地 4-D</p> <p>石巻の伝統文化食、鯨をローストいたしました。相性バツグンのタレをかけて召し上がりください！</p> <p>住 石巻市中央二丁目11-11 ☎ 0225-98-5539 🕒 11:00~19:00 📅 休 1月1日</p>	<p><b>20 原始焼 海彦山彦 あけぼの店</b> 市街地 4-B</p> <p>あっさりとした柔らかな赤身は、生姜醤油をつけて食べると美味しいですよ！</p> <p>住 石巻市あけぼの三丁目1-2 ☎ 0225-25-6683 🕒 17:00~24:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>21 黄金寿司</b> 市街地 4-E</p> <p>高タンパク低カロリーの鯨の赤身を、鯨のつた(皮)、サエズリ(舌)と一緒に特製の甘酢でどうぞ。</p> <p>住 石巻市鮎川浜南43-1 観光物産交流施設Cottu内 ☎ 0225-45-2104 🕒 11:00~17:00 休 木曜日</p>	<p><b>22 魚料理 鳥屋</b> 市街地 4-D</p> <p>希少な生のミンク鯨の良質な赤身を鯨沢に使用しております。是非一度お召し上がり下さい。</p> <p>住 石巻市中央二丁目5-13 ☎ 0225-93-2727 🕒 17:00~23:00 📅 休 不定休</p>	<p><b>23 蛇の目寿司</b> 市街地 4-D</p> <p>刺身に、ぎりに、竜田揚げ、食べ方いろいろお楽しみ下さい。</p> <p>住 石巻市中央一丁目6-7 ☎ 0225-22-6676 🕒 11:00~14:00 / 17:00~22:00 📅 休 不定休</p>	<p><b>24 旬彩 陽 hinata</b> 市街地 4-C</p> <p>鯨の赤身を県内産醤油と本場韓国の方から教わった特製自家製タレで味づけ。食べて納得の味です。</p> <p>住 石巻市山下町二丁目2-49 ☎ 0225-25-7313 🕒 11:30~13:30 / 18:00~22:00 📅 休 日曜日、月曜日</p>	<p><b>25 寿司・割烹 竹乃浦(飛翔閣)</b> 市街地 4-D</p> <p>一番の人気は、何と言っても「海鮮丼」！新鮮な魚介と鯨を盛り込んだ一品です。</p> <p>住 石巻市山下町一丁目19-6 ☎ 0225-95-2424 🕒 11:00~14:30 / 16:30~21:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>26 すし賢来</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨肉は臭みもなく、高タンパク・低カロリー、高铁分で身体に良くも絶品です。</p> <p>住 石巻市千石町1-3 ☎ 0225-22-1258 🕒 11:30~14:00 / 17:00~21:00 📅 休 日曜日</p>	<p><b>27 中国料理 揚子江</b> 市街地 4-E</p> <p>昭和の懐かしい鯨の竜田揚げと鯨焼売、シャキシャキ野菜の相性抜群!!ごまたっぷり辛旨担々麺。</p> <p>住 石巻市不動町二丁目1-1 ☎ 0225-95-9106 🕒 11:45~21:00 📅 休 水曜日</p>	<p><b>28 展望喫茶 ブルーゾーン</b> 市街地 5-E</p> <p>特製のたれにつけた鯨肉の丼です。みそ汁、ドリンクがセットになったおすすめメニューです。</p> <p>住 石巻市中瀬2-7 石森萬画館3F ☎ 0225-23-2421 🕒 10:00~17:30 / 10:00~16:30(12月~2月) 🕒 3月~11月第3火曜 / 12月~2月毎週火曜</p>	<p><b>29 日本料理 瑞幸</b> 市街地 2-D</p> <p>女性に人気のくじらのたたきは、クセが無くポン酢でさっぱりとお召し上がりください。</p> <p>住 石巻市桃浦字神沢70番地1 ☎ 0225-90-2341 (夜は要予約) 🕒 11:00~14:00 / 17:00~21:00 📅 休 水曜日及び不定休</p>	<p><b>30 日本料理 石亭</b> (石巻グランドホテル内) 市街地 4-D</p> <p>自家製合せ味噌にじっくりと漬け込み仕上げた赤身肉を、丁寧に焼きました。</p> <p>住 石巻市千石町2-10 ☎ 0225-93-8111 🕒 11:30~14:00 / 17:00~21:00 📅 休 月曜日</p>	<p><b>31 八鶏飯蔵・極 駅前店</b> 市街地 3-D</p> <p>あっさり柔らかな赤身を、ごま油と伊達旨でユッケにしました。</p> <p>住 石巻市錦銭場3-13 SASADENBILL 1F ☎ 0225-24-8287 🕒 17:00~24:00 休 年中無休</p>	<p><b>32 富喜寿司</b> 市街地 3-D</p> <p>他にも、鯨のお刺身トイ付き1,200円などがおすすめです。ご来店お待ちしております。</p> <p>住 石巻市錦銭場8-6 ☎ 0225-96-8502 🕒 11:00~14:00 / 18:00~21:00 📅 休 月曜日(隔週)</p>	<p><b>33 プラザ サイトー</b> 市街地 4-E</p> <p>ミンク鯨、イワシ鯨、ニタリ鯨、ベーコン、尾羽、本皮などを盛り合わせて提供しております。</p> <p>住 石巻市鮎川浜南43-1 観光物産交流施設Cottu内 ☎ 0225-98-4907 🕒 11:00~16:00 休 火曜日</p>	<p><b>34 北京大飯店</b> 市街地 4-B</p> <p>木の石巻水産のくじらの大和煮を使い、くじら本来の旨味を正油味の中華飯に仕上げました。</p> <p>住 石巻市大街道南五丁目4-59 ☎ 0225-96-7800 🕒 11:30~14:00 / 17:30~20:30 📅 休 不定休</p>	<p><b>35 ぼうず</b> 市街地 4-D</p> <p>その日入ったミンク鯨サエズリを、お店で仕込みます。ぜひお召し上がり下さい。</p> <p>住 石巻市中央一丁目6-7 ☎ 0225-93-0902 🕒 17:30~23:00 📅 休 水曜日</p>	<p><b>36 水澤屋もっちゃん</b> 市街地 4-D</p> <p>栄養満点の鯨肉を、もっちゃん特製鯨揚げでどうぞ！</p> <p>住 石巻市立町二丁目3-27 ☎ 0225-22-2935 🕒 17:30~23:00 📅 休 日曜日、月曜日</p>	<p><b>37 夢屋</b> 市街地 4-D</p> <p>生のミンク鯨入荷時のみ、造り、焼物、揚物などご用意しております。</p> <p>住 石巻市中央二丁目4-14 ☎ 0225-23-6678 🕒 17:00~22:00 📅 休 日曜日</p>	<p><b>38 楽食酒のつと</b> 市街地 4-D</p> <p>ミンク鯨のサエズリが入り次第、手作りで仕込みます。是非食べてみて下さい。</p> <p>住 石巻市中央二丁目1-16 ☎ 0225-22-3188 🕒 17:30~23:00 📅 休 日曜日、月曜日、水曜日</p>	<p><b>39 伊ばた 海彦山彦 立町店</b> 市街地 4-D</p> <p>あっさりとした柔らかな赤身は、生姜醤油をつけて食べると美味しいですよ！</p> <p>住 石巻市立町一丁目2-5 ☎ 0225-93-2603 🕒 17:00~24:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>40 さえずり焼製</b> 市街地 4-D</p> <p>鯨の舌を丁寧に下処理した後、じっくり焼いたものをスライスしました。群みそでどうぞ！</p> <p>住 石巻市中央一丁目13-13 ☎ 0225-22-1138 🕒 11:30~13:30 / 17:00~19:00 📅 休 月曜日</p>	<p><b>41 特選金華寿司</b> 市街地 4-D</p> <p>刺身に、ぎりに、竜田揚げ、食べ方いろいろお楽しみ下さい。</p> <p>住 石巻市中央一丁目6-7 ☎ 0225-22-6676 🕒 11:00~14:00 / 17:00~22:00 📅 休 不定休</p>	<p><b>42 生ミンク鯨刺身(紅白)</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨を刺身やステーキで御提供させていただきます。是非ご賞味下さい。</p> <p>住 石巻市大街道東四丁目7-30 ☎ 0225-22-8123 🕒 11:30~14:00 / 17:30~21:00 📅 休 月曜日(祝祭日の場合は翌日休)</p>	<p><b>43 くら刺身</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨のお刺身はクセも少なく、とても柔らかい肉質です。是非一度ご賞味下さい。</p> <p>住 石巻市中央二丁目2-2 ☎ 0225-93-2263 🕒 11:30~13:30 / 17:00~21:00 📅 休 日曜日、祝祭日</p>	<p><b>44 くら刺</b> 市街地 4-D</p> <p>石巻の伝統文化食、鯨をローストいたしました。相性バツグンのタレをかけて召し上がりください！</p> <p>住 石巻市あけぼの三丁目1-2 ☎ 0225-25-6683 🕒 17:00~24:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>45 くら刺身</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨肉は臭みもなく、高タンパク・低カロリー、高铁分で身体に良くも絶品です。</p> <p>住 石巻市千石町1-3 ☎ 0225-22-1258 🕒 11:30~14:00 / 17:00~21:00 📅 休 日曜日</p>	<p><b>46 ミンク鯨刺身</b> 市街地 4-B</p> <p>石巻魚市場直せり買いの最高級ミンク鯨の刺身です。入荷次第で4点盛りなどもございます。</p> <p>住 石巻市あけぼの一丁目7-3 ☎ 0225-92-5557 🕒 17:00~23:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>47 ミンク鯨刺身定食</b> 市街地 4-E</p> <p>ミンク鯨はクセが少なく、ニンニク・生姜醤油で食すると絶妙な味わいが広がります。</p> <p>住 石巻市鮎川浜南43-1 観光物産交流施設Cottu内 ☎ 0225-25-5422 🕒 11:00~16:00 休 水曜日</p>	<p><b>48 くら刺身</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨のお刺身はクセも少なく、とても柔らかい肉質です。是非一度ご賞味下さい。</p> <p>住 石巻市中央二丁目2-2 ☎ 0225-93-2263 🕒 11:30~13:30 / 17:00~21:00 📅 休 日曜日、祝祭日</p>	<p><b>49 くら刺身</b> 市街地 4-D</p> <p>石巻の伝統文化食、鯨をローストいたしました。相性バツグンのタレをかけて召し上がりください！</p> <p>住 石巻市あけぼの三丁目1-2 ☎ 0225-25-6683 🕒 17:00~24:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>50 くら刺身</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨肉は臭みもなく、高タンパク・低カロリー、高铁分で身体に良くも絶品です。</p> <p>住 石巻市千石町1-3 ☎ 0225-22-1258 🕒 11:30~14:00 / 17:00~21:00 📅 休 日曜日</p>	<p><b>51 くら刺身</b> 市街地 4-D</p> <p>石巻の伝統文化食、鯨をローストいたしました。相性バツグンのタレをかけて召し上がりください！</p> <p>住 石巻市あけぼの三丁目1-2 ☎ 0225-25-6683 🕒 17:00~24:00 📅 休 年中無休</p>	<p><b>52 くら刺身</b> 市街地 4-D</p> <p>新鮮な鯨のお刺身はクセも少なく、とても柔らかい肉質です。是非一度ご賞味下さい。</p> <p>住 石巻市中央二丁目2-2 ☎ 0225-93-2263 🕒 11:30~13:30 / 17:00~21:00 📅 休 日曜日、祝祭日</p>
---	--	--	--	---	---	--	---	--	---	--	--	--	---	---	--	---	--	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---	--	---	--	---	--

鯨の流通の状況によりクジラ料理の提供ができない場合がございますので、ご来店の際は事前に各店舗にお問い合わせください。