



白井 壯太郎さん (平6・法律)
株式会社 白福本店
代表取締役社長

宮城県気仙沼市出身。大学ではフェンシング部に在籍し、初の関東学生リーグ総合優勝にも貢献した。大学卒業後、日本鯉船漁業協同組合連合会(現 日本かつお・まぐろ漁業協同組合)に入社し、スペイン・カナリア諸島ラスパルマス駐在員として勤務。1997年、家業である遠洋まぐろ漁業会社・株式会社白福本店に入社、2012年に5代目社長に就任した。2020年には同社にて、大西洋クログマゴロ漁業で世界初となるMSC認証を取得。現在は「水産庁・お魚かたりべ」を務め、「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」代表など、全国で魚食普及・食育活動などを行っている。

Shop No. 10

松島さかな市場

船元直送の新鮮な海の幸を存分に味わう ここだけのオリジナルメニューも充実



1. 天然まぐろ、真鯛、あわび、ほたて、いくら、やまいか、煮穴子を豪華に盛り付けた「海鮮政宗丼」(2800円)。手付桶に伊達政宗公の兜を彷彿とさせる盛り付けを施した、観光客の注文が絶えない逸品だ。

2. 「松島かきバーガー」(600円)は、松島産かきを用い、風味豊かでクリーミーなコロッケが主役。宮城県産ひとめぼれの米粉パンズとの相性も抜群。

3. 別棟の「焼がきハウス」で楽しめる、45分間の「焼がき食べ放題」(3500円)。鉄板で蒸し焼きにするかきは、制限時間内に50個以上を平らげる人も。

4. 直売コーナー、オンラインショップそれぞれで、海の幸を組み合わせたセットが人気。写真は、MSC認証(海洋の資源や環境に配慮し、持続可能で適切に管理された天然水産物に対する国際的な認証制度)を受けた自社船で獲った本まぐろと天然めばちまぐろを堪能できる「MSC認証・第一昭福丸の天然本まぐろと天然めばちまぐろの食べ比べ手切り3点セット」(5400円・送料無料)。オンラインでは1配送先1万円以上の購入で送料無料だが、「宮城三陸・気仙沼産の厳選干物セット」(5500円)など、単体で送料無料となるセットもそろろう。

日本三景の一つ、宮城県・松島。その観光名所で活気あふれる食事処として不動の人気を誇るのが「松島さかな市場」です。気仙沼で大型まぐろ漁船7隻を所有する船元・白福本店が1997年にオープンした同店は、産地直送の鮮度とボリュームが自慢の、まさに「海の幸の殿堂」です。

1階の販売フロアには、三陸の旬が所狭しと並び、買い物客の熱気で常ににぎわっています。奥へ進むと、寿司や海鮮丼、焼きものコーナーが並び、どれを食べるか迷うのも楽しみの一つ。中でも一番の目玉は、伊達政宗の兜を模した手付桶に豪華なネタが咲き誇る「海鮮政宗丼」です。「自社船・昭福丸が獲った最高級の天然まぐろを中心に、三陸の幸をこれでもかと盛り込みました」と白井さん。その圧倒的なビジュアルと確かな味わいは、SNSでも話題の看板メニューです。

別棟の「焼がきハウス」では、大きな鉄板の上で一気に蒸し焼きにするかきの食べ放題が大盛況。立ち上る湯気と磯の香りは、松島の冬の風物詩となっています。また、2階の食事処では、気仙沼産ふかひれの姿煮を丸ごと載せた贅沢なラーメンなど、港町ならではのメニューも楽しめます。

遠方の人には「松島さかな市場オンラインショップ」も用意。天然まぐろや三陸産の干物、上質なわかめなど、産地直送の商品を自宅で味わうことができ、贈答用にも喜ばれています。

「大学時代の先輩や後輩にも足を運んでいただいています」と笑顔で語る白井さん。全国の校友に愛されるこの場所は、松島観光には欠かせない立ち寄りスポットです。



左の写真は、にぎわいをみせる市場正面の様子。右は遠洋まぐろはえ縄漁船「第一昭福丸」

- 宮城県宮城郡松島町松島字普賢堂4-10
- 0120-50-2318
- JR仙石線松島海岸駅より徒歩約10分、松島海岸ICより車で約15分
- 営業時間：平日 9:00~16:00 土日祝日 8:00~16:00
- 定休日：年中無休 (年末年始は時間変更あり)

