港町から全国発信！気仙沼ホルモンはここで食べられます！

① 炭火焼肉の店 ろばた館

営 18:00～23:00
休 日曜日
席 35名
P 5台

気仙沼市仲町２－３－１４
TEL０２２６－２３－０２４８

② ホルモン お福

営 17:00～23:00
休 無休
席 25名
P 6台

気仙沼市松崎片浜１０６－２６
TEL０２２６－２４－２８６２

③ ホルモン きくちゃん

営 16:00～23:00
休 不定休
席 20名
P 4台

気仙沼市錦町１－４－２
TEL０２２６－２４－３３４６

④ ホルモン きらく

営 11:30～23:00
休 不定休
席 30名
P なし

気仙沼市東新城２－９－１３
TEL０２２６－２４－３１５４

⑤ ホルモン 小浜

営 17:00～22:30
休 第2、4月曜日
席 20名
P なし

気仙沼市南町２－５－１３
TEL０２２６－２３－７６６３

⑥ ホルモン道場

営 16:30～21:30
休 日曜日
席 20名
P 1台

気仙沼市弁天町１－２－７
TEL０２２６－２２－０８３０

⑦ ホルモン まるとし

営 17:00～22:00
休 日曜日
席 18名
P 2台

気仙沼市栄町４－１４
TEL０２２６－２３－７６７７

⑧ マトン牧場

営 11:30～14:00
17:00～22:00
休 木曜日
※祝日の場合は営業
席 120名
P 25台

気仙沼市田中前４－９－２
TEL０２２６－２４－３５２６

⑨ 焼肉 味彩

営 17:00～23:00
休 月曜日
席 20名
P 3台

気仙沼市河原田２－５－９
TEL０２２６－２２－６３３０

⑩ 焼肉 牛ベェー

営 17:30～24:00
休 月曜日
※祝日の場合は営業
席 34名
P 2台

気仙沼市南町２－２－１７
TEL０２２６－２４－１１８２

⑪ 焼肉 くりこ

営 17:00～23:00
休 火曜日
席 60名
P 12台

気仙沼市田中前３－７－６
TEL０２２６－２３－８１３９

⑫ 焼肉ハウス ジャンジャン

営 11:00～23:00
休 無休
席 140名
P 20台

気仙沼市神山１－６
TEL０２２６－２３－３０３８

⑬ 焼肉 なぎさ

営 17:00～23:00
休 月曜日
席 20名
P 20台

気仙沼市唐桑町明戸１８７
TEL０２２６－３２－３６２１

⑭ やま花

営 日11:30～13:30 17:00～22:00
土曜 17:00～22:00
休 日曜日・祝日
席 22名
P 10台

気仙沼市田中前２－４－６
TEL０２２６－２３－８０５５

⑮ ラーメン ホルモン 司

営 11:00～14:00
17:00～22:00
休 火曜日
席 30名
P 1台

気仙沼市田谷１２－２昭栄館２F
TEL０２２６－２４－０３７８

営…営業時間　休…定休日　席…座席数　P…駐車場　※店の並びはあいうえお順です

企画・製作 気楽会

気楽会は…昭和50年代生まれの若者を中心としたまちづくりサークルで、気仙沼をもっと楽しもう！もっと楽しくしよう！地元の良さを楽しくPRする活動をしています。

E-mail:kesennuma_kirakukai@yahoo.co.jp
HP:www.nakamati.com/koyama/kirakukai/
Blog:kirakukai.blog.shinobi.jp(ブログ毎日更新してます!)

※このガイドマップに関するすべての写真、データの二次使用を堅く禁じます

KESENNUMA KIRAKUKAI

おいしさ発見！気仙沼の新名物！

食べ歩きガイドMAP

気仙沼ホルモン

一度食べたらくせになる3つの秘密は…

① 豚の生ホルモン

気仙沼ホルモンは豚の生のホルモンを炭火などで焼いて食べます。気仙沼以外では、内臓の部位ごとに分けられているものが一般的ですが、気仙沼ホルモンはレバー等も一緒にミックスされています。生で焼くことでホルモン本来のうまみを味わえます。

② 味噌・にんにく

気仙沼ホルモンは味噌とにんにくで味付けされています。この味付けは一度食べたらくせになる非常にインパクトのあるものです。ホルモン店の味付けは店ごとに特徴はあり、丁寧に洗った生ホルモンで味噌にんにくベースになっています。

③ 千切りキャベツ & ウスターソース

気仙沼ホルモンは、まず千切りキャベツを小皿に取り、それにウスターソースを少量かけます。その上に焼きたてのホルモンを乗せを千切りキャベツと一緒に口の中へ。シャキシャキしたキャベツの食感にウスターソースの酸味が加わり、味噌にんにくの濃い味付けがまさにベストマッチ。気仙沼ホルモンの最大の特徴です。

気仙沼ホルモンの歴史

気仙沼で一番初めにホルモン店を開店したのは、南町にあった「助六」というお店です。助六のご主人は三重県出身で以前はうなぎ屋を経営していました。昭和三十年頃、気仙沼は大変漁業が盛んで景気が良い時代でした。漁船員の友人から、商売をするのによいと聞き、気仙沼に引越してきました。漁船員の友人と仕込みで寄った市内の精肉店で自家用（まかない用）のホルモンをご馳走になりその時「これは商売になる」と思いついたそうです。洗い方と味の付け方を教えてもらい、ホルモン「助六」を開店しました。昔は、ホルモンは食べ方がわからず食べてはいませんでした。市内の精肉店の社長が韓国の人から味付けを教わったものが気仙沼ホルモン味の基本となり、現在の味噌にんにくベースになったと言われています。

遠洋漁業基地として栄えた気仙沼。漁船員が帰港してまず食べたいものは肉です。美味しくて安価で食べられるホルモン店は大いに繁盛し、気仙沼では多くのホルモン店が開店しました。千切りキャベツは漁船員たちのビタミン不足解消にもなり、港町ならではの進化を遂げていったのです。気仙沼ではお花見等、人が集まる時は必ずホルモンを焼きます。人が集まれば昔から親しまれた来た庶民の味です。気仙沼ホルモンを焼きます。人が集