

三陸産の旬のカキが1年中食べられるオイスターバーの開業

株式会社海遊

事業概要

当社は、平成19年、現社長が家業の伊藤水産を承継、カキやホタテの養殖を行なっていましたが、東日本大震災により、養殖施設や漁船、加工施設のすべてを流失しました。震災後、養殖施設と漁船を取得し、平成23年12月に、株式会社海遊として法人化、カキやホタテなどの水産物を仙台市内や東京、名古屋、関西の飲食店など約350店に直売しています。

当社は、今までのカキの生産・流通のみならず、カキ生産者の売上向上と収益拡大のため、メニュー開発や販売まで手がける水産業6次産業化を構築すべく、そのスタートアップ費用として、被災地再生創業支援事業を活用、平成26年11月、仙台市青葉区国分町に、社長の長年の夢だったオイスターバー「Ostra de ole（オストラ・デ・オーレ）※」を開業しました。

店内では、宮城県産の殻付き生カキをトマト、ハーブ、大根おろしなどを使った12種類のソースとともに提供、県内産野菜などを使ったメニューも用意、ワインや日本酒も楽しめる洋風居酒屋として話題となり、味も好評で連日賑わっています。当社は、このオイスターバーを拠点として、三陸の海産物の美味しさを情報発信、地域ブランド化を目標としています。

※Ostra de ole（オストラ・デ・オーレ）は、
スペイン語で「俺のカキ」の意味



〔 店内 〕

企業の声

「公的機関に応援されたことで、オイスターバーの開業ができ、その後の広報にも役立ちました。今後も、朝水揚げしたカキを提供し、宮城県産カキのおいしさを広めたいと思います。」

企業概要

代表者 : 代表取締役 伊藤 浩光
住 所 : 石巻市雄勝町水浜字水浜9-1
電 話 : 022-353-5445
E-mail : kabu.kaiyou@gmail.com
URL : <http://www.kai-you.in/>
従業員 : 32名
業 種 : 水産業、飲食店
主要製品 : カキ、ホタテ、ムール貝等



〔 オストラデコース 〕

「Ostra de ole」仙台市青葉区国分町2-1-3 エーラクフレンディアビル1F TEL022-796-7579
お店の場所は [こちら](http://r.gnavi.co.jp/jmgxsp7e0000/map/) ⇒ <http://r.gnavi.co.jp/jmgxsp7e0000/map/>

被災地再生創業支援事業は、東日本大震災により被災した宮城県沿岸15市町において、創業する中小企業者（個人を含む）に対して、スタートアップ資金を助成する事業です。