

たこ揚げクン 500g		牛たんコロッケ 仙台味噌仕込み		牛たんデミグラスソース 煮込み缶詰		担当者	遠藤 伸太郎			
						〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町 2-6-4 TEL:022-353-7697 FAX:022-353-7698 https://kanekyu-panko.com				
1,500円	300日	冷凍	300円	300日	冷凍	1,000円	600日	常温	OEM	要相談
<p>かまぼこの老舗である株式会社鐘崎様とかね久のコラボレーション新商品です。低利用資源の国産たこ皮を活用した、たこ焼きならぬ「たこ揚げボール」です。たこの皮が持つ風味の強さを活かした設計で、かまぼこに使用する高級すり身を使用しておりますのでプリプリした歯ごたえと、たこの皮の風味、紅生姜のアクセントが噛むほどに感じられる商品です。</p>		<p>コロッケの中心部はしっかり食感の牛たん。外側の男爵いもは、産地にこだわり、北海道・羊蹄山麓の寒暖差が大きい畑で生産。でんぷんが多く、そのホクホク食感がコロッケに最も適しています。製造は包餡型の新しいタイプのコロッケに仕上げました。低カロリーでビタミンC、ビタミンB1が豊富。しかも加熱してもビタミンCが壊れにくい為、美容と健康にもうれしいコロッケです。仙台と言えば牛たん「食材王国みやぎ」に相応しい仙台のシーチーフに相応しい仙台のシーチーフに相応しい商品です。年間20万個の販売実績。</p>		<p>牛たんの本場仙台発信の牛たん缶詰シリーズ。厚切りの牛たんがゴロゴロ入っている贅沢な牛たん缶詰です。独自製法によって食感も良くジューシーに仕上がりました。また缶詰にする事で熟成度が増し、牛たん本来の程よい食感と旨味をお召し上がりください。牛たんデミグラスソース煮込みの他、カレーと和風おろしもご用意しました。</p>						

石川県食品協会からのお知らせ

食のみやぎ応援団×石川県食品協会

(一社)食のみやぎ応援団は、東日本大震災で被災した企業が多く参加している団体です。被災から復興するにあたり、経験した成功例、失敗例を活かして能登半島地震で被害に遭われた企業を応援しようという趣旨で「みやのとプライド」を企画しました。

令和6年8月21日に(一社)石川県食品協会と(一社)食のみやぎ応援団との間で、包括的連携協定を締結し、持続可能な事業を目指した地域創生の復興モデルのブランド化を目指します。

〈コラボレーション企画商品の例〉

- ・牛タンのうま味噌(能登町志賀浦味噌と仙台味噌)
- ・宮城のタコの入ったモズク酢(七尾のモズク)



食のみやぎ応援団HP



牛たんうま味噌 250g		和顔 厚切り豚たん塩 1kg		担当者	付 偉
				〒984-0001 仙台市若林区鶴代町4-52 TEL:022-253-7208 FAX:022-253-7209 http://www.valuelife.jp	
1,500円	364日	冷凍	3,000円	364日	冷凍
石川と宮城の地域コラボレーションした仙台発信の牛たん味噌商品。明治創業の老舗味噌醸造所である能登町志賀浦味噌と仙台味噌は宮城県内の老舗味噌店である創業明治36年、(有)今野醸造の仙台味噌釜神を使用しました。味噌漬けなのに焦げ難い商品となっています。			豚たんを10mmに厚くスライスして両面に切れ目を入れました。味付けは自社製タレでにんにくおろし、みりん、ごま油ベースにコリアンダーを加え、ほんのりとスパイシーな風味を実現しました。コリコリサクサク新食感です。		
					

水晶梅高貴(絞軟骨100%)		ふかひれ寿司ネタ味		ふかひれ姿煮70g		担当者	平澤 察	
			〒981-3624 宮城県黒川郡大和町宮床 字大柵40-2 TEL:022-341-8611 FAX:022-341-8612 https://sendai-minmin.com					
3,120円	365日	冷凍	2,900円	365日	冷凍	700円	365日	冷凍
絞軟骨100%の梅水晶、水晶梅高貴。宮城県気仙沼産の絞軟骨と紀州産の梅を合わせたコリコリ食感がやみつきになる商品です。ふかひれ屋が作った梅水晶です。		三陸産のふかひれをお寿司や茶碗蒸し用に開発しました。1パックの中にふかひれ姿を10枚入っております。薄く、和風に味付をいれております。ふかひれは1枚5g以上のものを使用しております。		気仙沼産のふかひれ姿煮商品です。湯煎かけるだけで本格ふかひれ姿煮の完成です。おせちでも大人気商品となっております。ふかひれは約10g~14g使用しております。				

ずんだ餅		ひとくちずんだ餅		ずんだ餡		担当者	守 邦之	
			〒983-0023 仙台市宮城野区福田町4丁目3-3 TEL:022-353-9458 FAX:022-353-9459 https://aobazundahonpo.com/					
1,000円	180日	冷凍	500円	180日	冷凍	オープン価格	180日	冷凍
合成着色料・合成保存料不使用のずんだ餡になります。「すり鉢製法」で製造しているため、豆の風味を感じていただけると思います。地元宮城県産の厳選された餅粉をしており、食感や舌触りや喉通りをお楽しみください。		合成着色料・合成保存料不使用のずんだ餡になります。レギュラーサイズが1粒20gに対して1粒12gのひとくちサイズが計5粒入り。		無添加無着色のずんだ餡になります。業務用として500g、1Kgの2種類ございます。スイーツやパンなど洋菓子でも和菓子でも相性が良い餡として使用していただけます。				