82 みやのとプライド

三陸産 かきクリームコロッケ			牛たんうま味噌(能登味噌×仙台味噌)			熟成 牛たんジャーキー			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	
150円/個	366日	冷凍	2,000円	1年	冷凍	200g　6,000円 500g　13,800円	180日	常温	OEM	要相談
三陸産の規格外かきを有効活用。 北海道津別産の生乳と能登味噌を使うことで牡蠣の風味を活かしたクリーミーでまろやかな味わいです。独自製法を採用しており油調時に破裂によるロスが発生しにくいのが特徴			能登味噌と仙台味噌を使用した商品。味噌の風味や香りを活かす配合でブレンドしたタレに、独自のスライス方法でカットした牛たんを通常よりも長期間漬け込んでいます。味噌の芳醇な香りを感じることができる商品です。			仙台名物の牛たんをジャーキーにしました。漬込み液には、能登海洋深層塩(粗塩)を使用し、牛たん本来の旨味を引き出す為、約1週間漬込んだ独自の熟成仕込み。噛めば噛むほど広がる牛たんの味。おつまみにピッタリです。				

83 株式会社かね久

仙台ちーずんだ			仙台発祥！たこ揚げクン			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	
200円/個	300日	冷凍	オーブン	製造後1年	冷凍	OEM	要相談
あおばずんだ本舗の伝統製法で製造したずんだ餡に3種のチーズを練り込み、北海道産の男爵いもで包餡した「いももち」です。 カリッとした衣とモチモチした食感がクセになる。 SNSで話題となっている「揚げるスイーツ?コロッケ?」です。			北海道産タコと、厳選した高級すり身を使用。アレルギー特定原材料8品目不使用の新商品。カロリーはたこ焼きの1/2以下で新感覚仙台発祥「たこ揚げクン」。解凍して直ぐ食べられる時短商品です				

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画している団体です。被災からの復興にあたり得られた成功例や失敗例を活かし、能登半島地震で被害を受けた企業を応援することを目的として「みやのとプライド」を企画いたしました。

令和６年８月２１日には、（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、持続可能な事業を通じた地域創生の復興モデルを目指してまいります。

MIYANOTOPRIDE みやのとプライド

★★　このロゴマークが目印です　★★

食のみやぎ応援団HP

※表示価格は税抜き価格です

84 株式会社仙台珉珉

ふかひれ寿司ネタ20枚味			ふかひれ松前			水晶梅高貴			担当者	平澤　寮
									〒981-3624 宮城県黒川郡大和町宮床字大椚40-2 TEL:022-341-8611 FAX:022-341-8612 https://sendai-minmin.com	
5,625円	365日	冷凍	4,250円	365日	冷凍	4,500円	365日	冷凍	OEM	可
気仙沼産のふかひれに和風の味付けをしております。ふかひれ寿司やふかひれ茶碗蒸しに解凍するだけでご使用頂けます。			気仙沼産のふかひれ松前です。普段より少し贅沢な松前をご賞味下さい。。			鮫カマ骨100%の梅水晶です。紀州産の梅肉と鮫軟骨の商品です。胡瓜などと一緒にお召し上がり下さい。				

85 K-Foods

麹ジャーキー			生サラミ			厚切り豚ロース塩麹漬け			担当者	福田　光輝
									〒029-2206 岩手県陸前高田市米崎町字松峰59-19 TEL:090-7072-1111 https://kfoods.base.shop	
業務用200g 3,050円	180日	常温	23円/g	180日	冷蔵	1,500円	180日	冷凍	OEM	可
陸前高田産「たかたのゆめ」玄米麹に1週間漬け込み、うま味を引き出した最高品質ジャーキー。塩・添加物不使用で低カロリー高たんぱく。これまでのジャーキーにはない健康志向・未来志向の逸品です。			乳酸菌と白カビの作用で、原料肉を加熱せず発酵させた非加熱食肉製品。カマンベールチーズのような芳醇な香りと、乳酸の酸味、そして奥深い発酵のうま味が絡み合う、国内ではまだ珍しい逸品です。			岩手県住田町の山の恵み「ありすポーク」を、陸前高田の海の恵み「広田湾の天日塩」と、同地ブランド米「たかたのゆめ」の塩麹で漬け込んだ逸品。豊かな素材が織りなす極上の旨みをお楽しみください。				

86 合同会社東北自然腸活ラボ

仙臺味噌釜神 仙臺キムチ（蔵王クリームチーズ）			仙臺味噌釜神 仙臺キムチ（ミヤギシロメ）			仙臺味噌釜神 仙臺キムチ（仙台柳生完熟トマト）			担当者	松田　和也
									〒981-1106 宮城県仙台市太白区柳生6-13-1 TEL:090-1496-2951 FAX:03-6433-0368 https://www.chokatsulab.jp/	
1,000円	21日	冷蔵	600円	21日	冷蔵	700円	21日	冷蔵	OEM	要相談
宮城県にある蔵王酪農センターのクリームチーズを使用。濃厚なクリームチーズと仙台味噌が入った特製ヤンニョムの相性は抜群です。クリームチーズの甘味とヤンニョムの辛さの調和が程よく、食事のプラス1品として、おつまみとしても活躍します。辛いキムチが苦手な方にも食べやすい、マイルドな味わいとなっています。			くとした食感が楽しめるため、発酵による旨みと絶妙に調和します。 キムチの辛味とニンニクの風味に、大豆のコクと自然な甘みが加わることで、まろやかで食べやすい仕上がりになりました。 さらに、発酵食品同士の相乗効果で乳酸菌が豊富になり、腸内環境を整える効果も期待できます。			仙台市柳生で10代続く農家「(株)ベジランド佐藤」が育てる最新の設備を導入し栽培しているトマトで、音質栽培のため年中収穫が可能で、一番の食べごろを収穫し、オリジナルの特製ヤンニョムに漬けています。				

※表示価格は税抜き価格です