

<宮城県商品 全3品> ※SDGs(持続可能な開発目標)に向けた取組について主な目標を併記しています。

いそべ餅

米どころ宮城県を代表するもち米「みやこがねもち」はきめが細かく、粘りとしが強く、もち米の中でも最上級の品質といわれています。そのもち米を100%使用し、甘辛い醤油たれに手作業で一つ一つ絡めて、宮城県産の海苔を丁寧に巻いて仕上げた逸品です。解凍するだけでつきたてのもちのようないそべ餅が召し上がれます。



株式会社菅野食品

〒987-0121 宮城県遠田郡涌谷町涌谷字中江南1-1
TEL. 022-271-2161 FAX. 022-271-9013
<https://kannofoods.com/>



—みやぎパスタ紀行—

仙台牛のボロネーゼ

全国で唯一、肉質等級が最高ランクの「5」に格付けされた仙台牛のみを使用しており、レストランのレシピによる究極のボロネーゼがご自宅で簡単に調理できます。レトルト商品のため常温管理でき、温めて茹でたパスタに絡めるだけで調理できます。ラザニアやドリアなどにも簡単にアレンジでき、様々なバリエーションが楽しめます。可能な限りレストランの味を再現することを目指して開発した商品で、高品質で美味しいものを求めている方におすすめです。

株式会社パリンカ

〒980-0814 宮城県仙台市青葉区霊屋下19-8
TEL. 022-213-7654 FAX. 022-213-7654
<http://r-palinka.com/>



石巻金華 金華さばと野菜のトマトパスタソース

石巻の海の幸を手軽に味わえるパスタソースです。たっぷりの具材と素材の味を引き立てるソースは化学調味料不使用の優しい味です。オイル漬けの金華さばとコクのあるトマトソースの組み合わせ。ソースはたまねぎや地元産のパプリカを加え野菜たっぷりに仕上げました。パスタと和えるだけの簡単調理で贅沢な一皿をお楽しみいただけます。



山徳平塚水産株式会社

〒986-0022 宮城県石巻市魚町2-8-9
TEL. 0225-22-0171 FAX. 0225-95-6882
<https://www.yamatoku-h.jp>



発行元：宮城・山形合同商談会実行委員会

【令和4年度事務局—山形県農林水産部農政企画課美味い山形流通販売推進室】

(宮城県・山形県・株式会社七十七銀行・株式会社山形銀行・やまがた食産業クラスター協議会)

<山形県商品 全3品> ※SDGs(持続可能な開発目標)に向けた取組について主な目標を併記しています。

マッシュルームとトマトスープの素

国産乾燥マッシュルームの味・コク・香りがトマトの酸味とベストマッチ
お湯を注ぐだけで手軽に楽しめます。(調味料不使用)



有限会社舟形マッシュルーム

〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢6831
TEL. 0233-32-8064 FAX. 0233-32-8065
<http://www.f-mush.com/>



だだちゃ豆おこわ

本場鶴岡産だだちゃ豆を贅沢に使用し一粒一粒薄皮をむき、手造りで風味豊かに蒸し上げた「だだちゃ豆おこわ」です。もち米も鶴岡産“出羽のもち”粘りがつよく、もちもち感とだだちゃ豆の風味とが自然豊かな山形のおいしさを表現しています。また、化学調味料などは使用しておりませんので、素材が持つ味をお楽しみ下さい。

株式会社佐徳

〒997-0011 山形県鶴岡市宝田2丁目9-79
TEL. 0235-24-1180 FAX. 0235-23-3564
<https://www.satoku.co.jp/>



かほく冷たい肉そばセット



山形県河北町のご当地グルメとして今大人気の冷たい肉そばをご自宅で簡単に調理できるセットです。タレは、親鳥のコクを活かした甘じょっぱい味に仕上げ、コリコリした食感が特徴の肉厚親鳥チャーシュー入りです。暑い夏はよく冷えた水や氷を加えるとより冷たく美味しく召し上がれます。お好みで小口切りのネギ、一味を加えてお召し上がり下さい。

企業組合かほく冷たい肉そば研究会

〒999-3511 山形県西村山郡河北町谷地字真木60-1
TEL. 0237-72-2455 FAX. 0237-84-6233
<http://www.tsumetainikusoba.com/>



発行元：宮城・山形合同商談会実行委員会

【令和4年度事務局ー山形県農林水産部農政企画課美味い山形流通販売推進室】

(宮城県・山形県・株式会社七十七銀行・株式会社山形銀行・やまがた食産業クラスター協議会)