

初開催！「みやぎ食材伝道士」×「仙台地域食材」 コラボメニューフェアを開催します

宮城県には風土を生かした豊富な農林水産物や伝統的な食文化があります。

当所では、飲食店における仙台地域産食材の利用拡大を推進することを目的に平成19年度に創設した「みやぎ食材伝道士」について、震災後、認定制度を休止していましたが、昨年度に認定のための実習を再開し、4人が新たに認定されました。

そこで、今回初の取組として、みやぎ食材伝道士が仙台地域食材を使った新メニューを提供するコラボメニューフェアを開催します。

報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材して下さるようお願いいたします。

1 日時

令和6年11月23日（土）～12月6日（金）

2 場所（※各店舗の詳細は別添チラシを参考にしてください）

仙台市内5店舗

- ①黒毛和牛一頭切り 伊達哉 ②肉刺しとホルモン トラコ文化横丁店
③仙台国際ホテル レストランロジェドール ④屋台手打蕎麦 鴨まる ⑤旬魚旬菜 仁

3 主催

宮城県仙台地方振興事務所

4 内容

みやぎ食材伝道士の所属する上記5店舗にて、期間限定の特別メニューとして、仙台地域食材（松島町のトマト、大郷町のネギ、仙台市のサボイキャベツ、亘理町のリンゴ、東松島市の牡蠣）を使ったコラボメニューを提供します。食材は、認定のための実習を受け入れている生産者が生産したものを主に使用しています。

<コラボメニューの例>



5 その他

取材を希望される場合は、お手数ですが実施日の前日まで下記まで御連絡くださるようお願いいたします。各店舗への取材希望についても下記へ御連絡ください。

【担当】宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 笹原・横田
TEL:022-275-9140 FAX:022-275-0296
E-mail:sdsinbk2@pref.miyagi.lg.jp

フェアについての詳細はこちら→

