

「伊達の純粋赤豚」「伊豆沼ポーク」を始め、地域食材を利用した食品を伝えます。

【基本情報】

住 所	登米市迫町新田字前沼149-7					
名 称	(有)伊豆沼農産					
電話番号	0220-28-2986					
FAX番号	0220-28-2987					
Eメールアドレス	info@izunuma.co.jp					
U R L	http://www.izunuma.co.jp					
職業または業種	登録分野					
農業（水稲，養豚，ブルーベリー，野菜），食品加工，レストラン，直売所	食づくり	調理	知識	見学・体験	講師等	その他
	○	○	○	○	○	○
活動可能な地域						
全県						

【プロフィール】

- ・伊豆沼農産では、6次産業化(認定企業，ボランティアプランナー)，農商工連携(農商工連携伝導師)，産学官連携の重要性を伝えます。
- ・併設のレストランでは、「地域料理」と銘打ち，伝統料理と地元食材を使った創作料理が味わえます。「伊豆沼自然楽校」では，食育，環境教育のメニューが20種類以上あります。

【具体的な活動】

地元食材を活用した加工体験を通し，地域の資源や食べることの大切さについて楽しみながら学びます。

- ① 手作りウインナー教室 …宮城県産豚肉と伊豆沼農産オリジナルスパイスで作ります！
- ② 手作りはっと教室 …宮城の郷土料理「はっと」を作り，それにまつわるお話をします！
- ③ 手作り豚まん教室 …伊達の純粋赤豚と県北産のお野菜で作ります！秋～春がおすすめ！
- ④ 手作りピザ教室 …県北産を中心にした食材で作ります！
(伊豆沼での開催、もしくはオープンをご用意ください)
- ⑤ 手作りいちご大福教室 …県北産のいちごを使って作ります！(2～5月限定)
- ⑥ 手作りブルーベリームース教室…摘みたてのブルーベリーでムースを作ります。
(6～7月限定、伊豆沼での開催となります)

【活動する上での留意事項】

- ・伊豆沼農産での見学会の受入は、1回50名程度です。
- ・体験教室等での必要な経費は依頼者の負担となります。
- ・活動時期は、通年(一部を除く)可能です。

【これまでの食育・地産地消に関する活動】

- ・平成24年8月22日(水)宮城県主催「宮城の『食』の魅力を学ぶ講習会」の第一部講師。