

<地産地消部門 大賞>

株式会社宮城総合給食センター

保鮮しゃり玉の普及

取組主体の概要	宮城県内の小中学校の米飯の他、外食産業、スーパーマーケットの米飯を製造。国内トップクラスの炊飯技術で上質な味と品質を届ける。
取組概要	宮城県産「ひとめぼれ」を使用した『保鮮しゃり玉』（特許取得済<特許第 4736093号>）を開発し、製造・販売を行っている。 『保鮮しゃり玉』は、常温で約1か月保存できる画期的な酢飯を使用したしゃり玉で、仙台中央卸売市場や地元の鮮魚店などで宮城県産の鮮魚と一緒においしい寿司として提供されており、県産米の消費拡大と地産地消に貢献している。



酢 メーカー共同開発のpH値の低い専用PB酢を使用することで雑菌を大幅に抑制し、遠距離流通を可能にしました!

米 おいしさにこだわり宮城県産のオリジナル米を使用!
放射能検査も毎月行い、未検出の安心・安全なお米です。

簡単便利 常温保存できて、小分けパックで使い切り!
食材ロスの改善に!
パックから取り出すだけ! 誰でも簡単調理!
作業効率の向上に!

活動主体・連絡先

組織名：株式会社宮城総合給食センター
代表者氏名：代表取締役 津田 孝
住所：〒983-0824 仙台市宮城野区鶴ヶ谷字京原101
電話：022-251-6099
メール：miyaq@triton.ocn.ne.jp