



記者発表資料
令和5年11月20日
水産業振興課販路開拓支援班
担当：千葉、小松
電話：022-211-2954
suishihk@pref.miyagi.lg.jp

仙台白百合女子大学 × 株式会社ヨークベニマル 共同開発商品について

昨年度に引き続き、「宮城の水産物の認知度向上」や「若者への魚食普及」をテーマに、仙台白百合女子大学と株式会社ヨークベニマルが共同で、県産水産物を使用した商品を開発しました。

県もこの企画に賛同し、平成29年2月に大学と締結した「みやぎの水産物普及活動に関する協定」における活動として、一緒に検討を進めてきました。

今回開発した商品は、仙台白百合女子大学健康栄養学科の学生がアイデアを出しあい、普段から魚を食べない若年層の方や、魚が苦手な方にもおすすめできるように、試作を重ねて仕上げた逸品となります。

令和5年11月25日から宮城県内64店舗、山形県内22店舗のヨークベニマルで販売されますので、報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材していただき、広く情報発信に御協力願います。

1 商品概要

いわしメンチカツ	
◇発売日：令和5年11月25日(土)	
◇発売店舗：宮城県64店、山形県内22店	
◇価格：398円(税込429円)	
◇保存方法：冷凍又は冷蔵	
◇調理方法：電子レンジ500Wで約1分	
◇重量：240g(6個入り)	
◇特徴：三陸産のいわしを使用し、宮城県内の加工場で製品化 いわしを骨ごとすり潰し、身くずれした原料も余すことなく活用 電子レンジで温めるだけでお子様からご年配の方まで安心して召し上がれます	

2 販売開始イベント

下記店舗において、学生による販売イベントを実施します。

実施日時：令和5年11月25日(土) 午前9時30分から10時30分頃まで

実施店舗：ヨークベニマル市名坂店(仙台市泉区市名坂字中道100番地9)

その他：むすび丸も出陣してPRします。

3 取材申し込み先

取材は、事前申し込みが必要となりますので、11月24日(金)午後3時までに申し込みください。

株式会社ヨークベニマル 鮮魚部 担当：横田 TEL：080-6026-9141