

事業名	令和5年度県産ブランド品確立支援業務 (ブランド化戦略に基づく県産食材PR業務)
業務の実施期間	令和5年4月3日から令和6年3月25日まで
業務委託先	株式会社ユーメディア(仙台市)



1 せりのPR

(1) 春せりの消費拡大

3月から5月に出荷される春せり(葉せり)の県内でのさらなる定着を図るため、消費者向けイベントの開催や情報発信を行った。

イ 春せりの消費拡大を図るための飲食店フェアの開催

➤ フェア名:柔らかな茎葉、爽やかに香る。「みやぎ 春せりフェア」
開催期間:令和5年4月21日から5月21日まで
開催店舗数:仙台市6店舗、石巻市3店舗、名取市1店舗
開催内容:春せりを使用したオリジナルメニューを各店で提供
フェア特設サイト:<https://machico.mu/special/detail/2365>



➤ 令和5年4月18日「みやぎ春せりフェアお披露目会」の開催
場 所:県行政庁舎10階1002会議室(仙台市青葉区本町3丁目8-1)
出席者:JA全農みやぎ園芸販売課 片柳 史也 氏
末廣寿し 専務取締役 高橋 理武 氏
(株)ハミングバード・インターナショナル SV 沼田 義弘 氏 など
内 容:フェア概要の説明、提供メニューの説明、試食、写真撮影



➤ SNS、テレビ、新聞、雑誌などにおけるフェア告知
S-Style誌面掲載、せんだいタウン情報machicoSNS・Webページ掲載
OH! バンデス告知コーナー など

(2) 新たなせり認知機会の創出

せり加工品を通して、消費者が県産せりに触れる機会を創出し、認知度向上を図るため、加工品の開発支援や実需者を集めたマッチング会を実施した。また、地域振興に取り組む地元大学と連携し、県産せりのブランド化をより推し進める取組を実施した。

イ 風味や色を保持したせり加工品の開発支援

- せり一次加工品の試作について
- (有)おっとちグリーンステーションに依頼し、JA名取岩沼産及びJAいしのまき河北産の原料を使用したせり一次加工品(パウダー、チップ)を試作した。
 - これまでのせり加工品にはない「せり感」を強く残した仕上がりとなっており、風味や色の損失を大きく低減することができた。
 - 二次加工品への活用が今後期待され、せりの出荷時期外にもせりの風味を楽しむことができる加工品の開発につながり、消費者がせりを認知する機会の増大への寄与が見込まれる。
 - これまで取り組んできたせり加工品の試作において、加工工程における加熱により風味の低減が生じていたことが分かった。



□ せりの新たな利用方法の実需者への訴求、事業者間マッチングの支援

- 令和6年1月下旬～2月上旬「せり加工品試食マッチング会」実施(予定)
場 所:Route227s' CafeTOHOKU(仙台市青葉区国分町3丁目1-1)
出席者:せり生産者、県内食品製造事業者・飲食店、(有)おっとちグリーンステーション 柳渕代表、(株)ハミングバード・インターナショナル 沼田SV など
内 容:せり加工試作品の試食、せり加工品に関する意見交換、事業者間マッチング
- (有)おっとちグリーンステーションが試作したせり一次加工品(パウダー、チップ)を活用し、(株)ハミングバード・インターナショナルではせりのパスタソースを、(株)ささ圭ではせり入りかまぼこを試作予定。参加者間の意見交換により、せり加工品の有効な活用方法(生産シーズン外の消費者への露出など)が検討される予定。

ハ (公)宮城大学食産業学群と連携した宮城県産せりのブランド化に関するワークショップの実施、PRリーフレットの作成

- 令和5年8月22日・8月28日・9月5日「宮城県産せりのブランド化に関するワークショップ」実施
場 所:(公)宮城大学太白キャンパス(仙台市太白区旗立2丁目2-1)
出席者:(公)宮城大学食産業学群 滝口助教、フードマネジメント学類学生5名、(株)ユーメディア、宮城県農政部食産業振興課
内 容:県産せりの認知度向上における課題についての意見交換、PRリーフレット作成に係るアイデアトーク
- 本ワークショップにおけるアイデアを参考に、(公)宮城大学及び学生協力のもと、PRリーフレットを作成した。各種事業において活用する予定。



2 メカジキのPR

メカジキの生食の定番化を図るための飲食店フェアの開催

- フェア名:今が旬! 冬のメカジキ生食フェア
開催期間:令和5年11月17日から12月17日まで
開催店舗数:気仙沼市6店舗、仙台市14店舗
開催内容:メカジキの生食メニューを各店で提供



店舗用A3判ポスター



店舗用卓上POP

事業名	令和4年度県産ブランド品確立支援業務 (ブランド化戦略に基づく県産食材PR業務)
業務の実施期間	令和4年4月1日から令和5年3月24日まで
業務委託先	ブルーファーム株式会社(大崎市)



1 せりのPR

(1) 春せりの消費拡大のための消費者向け情報発信

イ 春せりの家庭用レシピの開発

- 「せりかけごはん(S.K.G.)」「せりフォルニアロール」「春せりの豚バラ肉巻き」「春せりと宮城県産牡蠣の和風チヂミ」の4品の家庭用レシピを開発



- 令和4年5月17日「春せりレシピ開発お披露目会」実施
場 所:JAいしのまき本店(石巻市中里5丁目1-12)
出席者:せり生産者(JAいしのまき, 河北せり生産者ほか)
小玉弘道シェフ(レシピ開発者/レストランヒロミチ)など19名
内 容:レシピの試食、意見交換



- 調理動画を作成し、WEBサイトで公開
「みやぎ春せり」 <https://haruseri.pref.miyagi.jp/>
- Cookpadでレシピを公開
「宮城県のキッチン」 <https://cookpad.com/kitchen/11852925>
- スーパー等でのPOP展開
約63店舗(道の駅上品の郷、みやぎ生協)で店頭告知用POPPOP掲示



ロ 春せりの魅力を発信するWEBサイトの制作

- 「みやぎ春せり」 <https://haruseri.pref.miyagi.jp/>



(2) せりの新たな利用方法の開発、訴求

せりの通常廃棄する部分の活用など、利用方法の拡大によるブランド価値の向上のため、加工品の試作と実需者への訴求を行った。

イ 通常廃棄される部分の活用など、新たな利用方法の検討や加工品の開発

- せり冷凍品の試作品について
 - 試作にあたっては、生産者の作業負担を考慮し、無選別のせりを使用することとした。
 - レトルト加工では風味と色の損失が激しいことが事前の検証で判明していたことから、「塩ゆで」及び「ピューレ」の冷凍品を試作。
 - 出荷期間内の無選別せりであればサイズに大きなばらつきはなく、廃棄もわずかだった。
 - 塩茹で後、オリーブオイルで和えたせりを冷凍保存した試作品では、色、風味の損失を低減することができた(モニター販売のパスタソースに使用)。
 - ミキサーでピューレにしたせりを冷凍保存した試作品では、色、風味を保ちつつ、混入物のリスクを低減することができた。

➤ パスタソースの開発、モニター販売

商品名 : 宮城県産せりとしらすのパスタソース(冷凍)
販売数量・価格: 50セット(3食入り)・2,700円(税込み)
セット内容: ソース3袋、塩茹でせり3袋
販売期間: 令和4年11月25日から
販売方法: インターネット販売サイト内での販売
実施内容: 商品にアンケートを同梱し、消費者モニター調査を実施



ロ セりの新たな利用方法の実需者への訴求

➤ 令和4年10月12日「せりの新たな利用方法ワークショップ」実施

場 所: ブルーファーム株式会社 ローカルイノベーションスクール(大崎市岩出山大学町144-1)
出席者: せり生産者、県内食品製造事業者、飲食店、小玉弘道シェフ(パスタソース監修)など20名
内 容: せりの加工試作品の試食、せり加工品に関する意見交換



2 メカジキのPR

メカジキの生食の定番化を図るための飲食店フェアの開催

フェア名 : 冬のメカジキ生が美味しいフェア

開催期間: 令和4年11月1日から11月30日まで

開催店舗数: 気仙沼市12店舗、仙台市12店舗、東京都1店舗

開催内容: メカジキの生食メニューを各店で提供、気仙沼の地酒サービスにより気仙沼の観光アプリへ誘導。

フェア特設サイト: <https://meka.pref.miyagi.jp/>



店舗用A2判ポスター



店舗用卓上POP