

宮城県産ブランド食材 「食べ方お披露目会」の開催について

宮城県は、豊かな海と大地に育まれた多様で豊富な食材の宝庫です。一方で、まだその魅力が十分に知られていない県産食材もあり、喫食機会の創出と認知度の向上が重要となっています。

本イベントでは、地元食材を中心に創作料理を提供する「炉地 BAR 八兵衛」様にご協力いただき、志津川湾産「マダコ」や雄勝湾産「ムール貝」をはじめ、登米市産「ゆきな」、涌谷町産「小ネギ」を活かした新たなメニュー提案と試食会を飲食業者、流通業者の皆様を対象として開催いたします。

つきましては、下記のとおり「食べ方お披露目会」を行いますので、ぜひ取材くださるようお願いします。

1 日時

令和7年2月20日（木） 14：30～16：30

2 会場

炉地 BAR 八兵衛（住所 仙台市青葉区中央3丁目1-14 中央古久根ビル 1F）
（店舗 HP：<https://rojibar-hachibe-sendai.com/>）

3 内容

- （1）あいさつ、出席者紹介（14：30～14：40）
- （2）メニュー紹介（14：40～14：50）
- （3）試食（14：50～15：30）
- （4）講評（15：30～15：45）

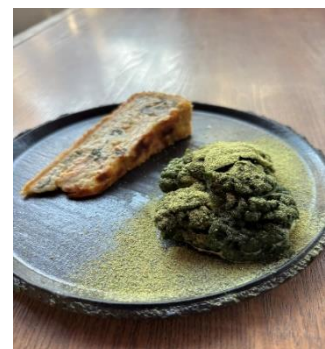
4 提案メニュー（当日提供メニューから一部を抜粋）



「タコとムール貝のパエリア」
使用食材：マダコ、ムール貝



「タコのフリット 油淋鶏風」
使用食材：マダコ、小ネギ



「雪菜とムール貝のキッシュ&
雪菜のソテーとムール貝のクリーム煮の
ミルフィーユ仕立て」
使用食材：ゆきな、ムール貝

5 その他

本イベント開催のため、令和7年1月20日（月）に生産地視察会を行い、シェフが「マダコ」、「ムール貝」、「ゆきな」、「小ネギ」の生産者と直接対話することで、食材についての理解をより一層深めていただきました。