

「食材王国みやぎ」推進優良活動表彰応募・推薦書

1 応募部門 ※応募するいずれかの 1 つの部門に○をつけてください。

地産地消	ブランド化
------	-------

2 活動主体者（自薦者及び被推薦者）の概要

(ふりがな) 活動主体の名称	(かぶしきがいしゃぱりんか) 株式会社パリンカ
(ふりがな) 代表者の役職・氏名	(だいひょうとりしまりやく こせきやすし) 代表取締役 小関康
(ふりがな) 所在地	〒980-0814 (みやぎけんせんたいしあおぼくおたまやした) 宮城県仙台市青葉区霊屋下19-8
連絡先	非公開情報
活動主体の組織概要	1996年3月にレストランパリンカ開業、レストランのほか、カフェ、宮城県の素材にこだわったソフトクリームショップを運営。藤崎百貨店地下食品売場での惣菜販売、県内の事業者との共同によるメニュー開発の監修などを行っている。また、地元食材を活かしたレトルトパスタソースを開発し販売している。
確認事項	※活動内容が表彰の対象となった場合、表彰されるのはどちらか○を付けてください。 活動主体組織 活動主体の代表者（個人）

3 推薦者の概要 ※自薦の場合は記載不要です。

(ふりがな) 組織名称	非公開情報
(ふりがな) 代表者の役職・氏名	
(ふりがな) 所在地	
連絡先	

<ブランド化部門活動について>

1 活動の概要	「食材王国みやぎ」の県内各地に存在する特産品を主役の具材として生かし、レストランの本格的な味わいをそのまま楽しめる、贅沢なパスタソースとしてブランド化し、宮城県の誇る上質な食材を全国に広めていくことを目指している。また、大崎市田尻のハートフルランドジャージー牧場のジャージー牛乳を使用したイタリアンソフトクリームを開発し、2022 年テイクアウトショップをオープン。2025 年 2 月には通販商品としての発売を目指している。さらに石巻十三浜産の昆布・わかめの PR を目的とした創作メニューの考案、南三陸町食品加工業者とのメニュー開発への協力等を行い、商品化につなげている。	
2 活動のタイトル	宮城に根差したフードサービスへの取り組み	
3 活動の継続期間	2021 年 1 月～現在	
4 活動の取組形態 ※別表 2 から該当する取組形態を選択してください。	対応できている取組形態 (複数選択可)	対応できつつある取組形態 (複数選択可)
	ア、ウ、エ、オ、カ、ク、サ、シ、ス、セ、ソ	イ、キ、コ
5 活動等の詳細	(1) 活動を始めた契機 ・レストランパリンカは「北緯 38 度のイタリアン」という看板を掲げ、このエリアの食材、生産者、お客様との関わりを大切にした営業を目指し、県の地産地消推進店の認証も取得し、地元食材に光を当てたメニュー作りに取り組む。 ・2015 年藤崎百貨店での惣菜販売開始を機に、自宅でレストランの味を楽しみたいというニーズが増えていると感じていたところに、新型コロナウイルス感染拡大の影響も重なり、これまでの「いかにして来店していただくか。」から「いかにしてレストランの外へ届けるか。」という発想の転換が必要だと認識。 ・「食材王国みやぎ」には、全国に誇れる多くの農産物、海産物が存在、これらを主役としてクローズアップし、パスタソースやドルチェの製造販売がイタリアンレストランとしてふさわしい在り方で、県産食材をより広めていくことに寄与できる活動と考えている。 (2) 活動の理念 伊達政宗の霊廟「瑞鳳殿」の参道入口に店を構えて 28 年半となり、この地に根差した店として食材王国みやぎの魅力を全国に発信していくことを目指しています。 これまで仙台牛や金華さばといったすでにブランド化された食材を取り扱った商品が多数流通していますが、これからは隠れた地元食材にも光を当て、小規模であっても魅力的な取組をしている生産者と積極的なつながりを計っていきたいと考えています。	

一歩踏み込んだ地産地消の流れの一助になればと思います。

(3) 活動の内容

- ・ レトルトパスタソースは県内各地の特産である食材を取り上げ、その地名も含めた商品名とすることで、食材のみならず地域の魅力も併せて、県内を旅するように知っていただきたいとの思いから「みやぎパスタ紀行」と名付け、産地の魅力を伝えるパッケージデザインを採用。これまで仙台牛、金華さば、志津川のたこ、東松島市鳴瀬産の牡蠣、登米産パプリカを使用した6種のパスタソースを発売した。
- ・ 「ナポリの青」というブランドを立ち上げ、イタリアンレストランによるソフトクリームの開発及び販売をスタートさせた。大崎市田尻のハートフルランドジャージー牧場のジャージー牛乳を使用し、マスカルポーネ、ティラミス、仙台いちご、ずんだの4種類のアイテムをそろえ、観光客等への訴求を実践している。これらのフレーバーに使用するソースは、服部コーヒーフーズ、果房山清、仙台青葉ずんだなどの地元企業から提供を受けている。
- ・ 自社の商品開発に加え、地元食品加工会社等へのレシピ提供や、共同開発の提案も積極的に実施している。これまで、婦人之友社出版の『三陸わかめと昆布 浜とまちのレシピ 80』へのレシピ提供をはじめ、月刊誌『婦人之友』への十三浜の海藻を使ったメニューの掲載もある。藤崎百貨店の提案により、山内鮮魚店と阿部伊組の商品を使用し、宮城県の海の幸をテーマにしたギフト商品の開発を実施している。
- ・ 以前より検討していた冷凍パスタの開発に着手。涌谷町に本社を置く株式会社菅野食品開発の宮城県産小麦「夏疾風」を用いた冷凍生パスタと弊社の「仙台牛のボロネーゼ」を組み合わせた本格的な商品の開発を行っている。2024年の11月の日本イタリア料理協会主催の日本イタリア料理専門展に出展し、日本全国のバイヤーに紹介する予定となっている。
- ・ また、レストランの普段の取組としても、可能な限り生産者や出荷元のわかる材料の提供に努めている。角田市・山田洋一氏肥育による仙台牛、鹿島台マルセンファームのトマト、三浦園芸の貴族かぼちゃ、大崎市田尻のハートフルランドジャージー牧場のジャージー牛乳、塩釜市の三浦次男商店の牡蠣、星農場の小松菜などがあげられる。
- ・ YOUTUBE、インスタグラムにて宮城県の素材を中心としたレストランパリンカの姿を投稿している。

(4) 活動の成果

- ・ レトルトパスタソースの販売取扱実績

株式会社藤崎(お中元・お歳暮カタログ、宮城旬鮮探訪カタログ)、明治屋仙台一番町ストア、JR MONO WEB、アクアイグニス、さとふる、銀座和光、茶寮宗園、みやぎ生協 2024 お歳暮カタログ、JP 東京特選会 2024

	お歳暮カタログ ・「仙台牛のボロネーゼ」はおいしい山形・食材王国みやぎ新商品アワード 2022 を受賞。 ・2024 年 1 月、日本イタリア料理協会主催のイタリア料理専門展に出展し、業務用商品としての「仙台牛のボロネーゼ」を紹介。県内の宿泊施設、富裕層向けの介護施設などにサンプルを送付し、秋保の茶寮宗園の売店で採用される。 ・おいしい山形・食材王国みやぎ合同商談会 2024 で株式会社藤崎、大丸松坂屋、株式会社スプリングス(山形県)、他との商談を 2025 年夏に向けて継続することとなった。 (5) 今後の活動の見込み ・宮城県とローマ県の姉妹県締結から 25 周年となる 2026 年はレストランパリンカの開業 30 周年に当たることもあり、意識的な取り組みを計画している。具体的には日本イタリア料理協会会長であり、日本のイタリア料理界の巨匠片岡護氏の来仙が決定している。片岡氏には宮城県の食材をふんだんに取り入れたレストランパリンカとのコラボレーションによるコース料理の提供を快諾いただいている。この特別メニューをおよそ一か月にわたり提供する予定である。 ・2016 年よりレストランパリンカ「基本のイタリア料理教室」を毎月開催しているが、2025 年は地元食材をテーマにする予定である。 ・販路拡大のための宣伝媒体の選定、安定生産、インターネット販売の構築に取り組む。 ・一時プンタレッラをはじめ、県内でも多くのイタリア野菜が生産されていたが、近年減少傾向にあることから、イタリア野菜の生産者との連携を図り、より多彩な品種の生産を呼び掛けていきたい。そして、生産者にとっても新しいマーケットの開拓につながるよう情報の発信を行っていききたいと考えている。		
6 活動の P R ポイント	宮城県の厳選した食材のみを使用することにより、他との差別化を図り、良い意味で価格競争に巻き込まれない特別感のある商品として、他県の方への贈答品や、特別な日のメニューとしてお勧めできる商品。		
7 連携している 団体等	仙台商工会議所、株式会社藤崎、株式会社菅野食品、ハートフルランド ジャージー牧場、株式会社ヤマウチ、果房山清、ベコ屋の洋ちゃん、は らから福祉会		
8 特記事項	(1) 受賞歴等	おいしい山形・食材王国みやぎ新商品アワード 2022、 日本商工会連合会賞(2023)、新東北みやげコンテスト 入賞(2023)	
	(2) メディア 紹介	日本経済新聞、河北新報、ミヤギテレビ、東日本放送、 仙台経済新聞、その他 WEB メディア	
	(3) 活動資金 ※右記の該当する欄に		国、県、市町村等の補助事業 事業名：

	<u>○を付けてください。</u> 		民間団体・企業からの助成
		○	自己資金・その他（ ）
	(4) 実績値	<u>※実績値が明らかな場合は別表に数値を記載してください。</u>	

別表 ブランド化部門

1 過去5年間の活動実績

※ブランド化の実績が複数の場合はそれぞれ記載してください。

()

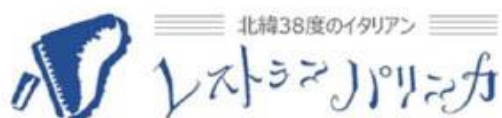
	ブランド化した 農林水産物、商品名	販売単価	販売数量	取扱額 (千円)	従来品の参考販売単価
年度					
年度					
年度					
年度					
年度					

()

	ブランド化した 農林水産物、商品名	販売単価	販売数量	取扱額 (千円)	従来品の参考販売単価
年度					
年度					
年度					
年度					
年度					

2 全体の合計額

	取扱額 (千円)
年度	
年度	
年度	
年度	
年度	



瑞鳳殿の参道入口に位置し、宮城の素材をいかした味で 28 年にわたり地元で愛され続けるレストラン。

日常のランチから記念日のディナー、ウェディングや音楽コンサートイベントなど、様々なシーンで利用されています。



イタリアンソフトクリーム サボリ町青

ソフトクリーム好きのオーナーシェフがこだわりのレシピで作上げたイタリアンソフトクリーム。おいしさの秘密はオーナーのふるさと大崎市田尻で育まれる希少なジャージー牛の濃厚ミルクとマスカルポーネ。濃厚なコクがありながら後味はすっきりとした極上の味わいです。

レストランパリンカーみやぎパスタ紀行ー



レストランパリンカの味をご家庭で再現できるレトルトパスタソースです。特にお勧めの【仙台牛のボロネーゼ】はレトルトとは思えない仕上がりで、贅沢な仙台牛のお肉のうまみで余韻までおいしいボロネーゼ。公式オンラインショップでお求めいただけます。





所在地

宮城県仙台市青葉区霊屋下 19-8

TEL/FAX 022-213-7654

営業時間

ランチタイム 11:30-15:00(14:00L.O)

ディナータイム 18:00-21:30(20:00L.O)

定休日 月曜・火曜と水曜ディナータイム



イタリアンソフトクリーム パリンカ

所在地・TEL レストランパリンカと同じ

営業時間 10:00~17:00

定休日 月曜日

イタリアンソフトクリーム メニュー

マスカルポーネ 550 円

ティラミス 650 円

仙台いちご 650 円

ずんだ 650 円



所在地 宮城県仙台市青葉区霊屋下 19-10 第1伊藤ビル1階

TEL レストランパリンカと同じ

営業時間 11:45~17:00(16:30L.O)

定休日 月曜・火曜



直営オンラインショップ(BASE内)では、パスタソースやおせちなどの販売を行っています。



宮城県産小麦「夏疾風」を使用した生パスタの開発に携わる



写真（活動の様子）

※肖像権保護のため写真は

掲載していません

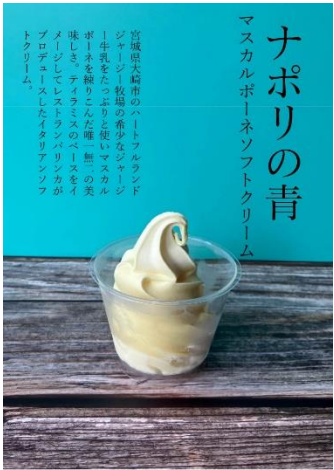
株式会社ヤマウチと阿部伊組「三陸海藻バター」のコラボレーションによる
2024 藤崎百貨店ウィンターギフトのための商品開発



村田町産ソラマメとフルーツトマトの
パスタソース



マルセンファームのフルーツトマト



ナポリの青 キッチンカー

非公開情報

写真（活動の様子）

※肖像権保護のため写真は
掲載しておりません