

「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	(いっばんしゃだんほうじんみのり) 一般社団法人みのり
(ふりがな) 代表者の役職・氏名	(だいひょうりじ しむら りゅうき) 代表理事 志村 竜生
(ふりがな) 所在地	〒989-0232 (みやぎけんしろいししふくおかながふくろあぎなかのざいけまえ) 宮城県白石市福岡長袋中ノ在家前13-7
連絡先	非公開情報
活動主体の組織概要	<事業内容> ●レストラン運営事業 食事提供施設／地産地消レストラン「みのりキッチン」 地元食材を使用した地産地消料理の提供 ●食品加工事業 6次産業加工施設／地域のソーシャルグッドな食品工場「みのりファクトリー」 食品の一次加工、二次加工、六次化商品の開発サポート ●検査事業 付加価値研究施設／みのりラボ 食品検査、水質検査、食や農に関する講演、セミナーの開催 <役員> 非公開情報

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	

様式 2、地産地消部門用

＜地産地消部門活動について＞

1 活動の概要	※取り組んでいる内容を要約してください 一般社団法人みのりは、地域の 6 次産業に貢献し、4 方よしの幸せな関係をつくることを MISSION に、飲食店事業「みのりキッチン」・食品加工事業「みのりファクトリー」・検査事業「みのりラボ」の 3 事業を行う食のソーシャルグッドカンパニーです。	
2 活動のタイトル	※取り組んでいる活動に「タイトル」を付けてください。 地産地消の取組みで、地域で一番のソーシャルグッドカンパニーへ！	
3 活動の継続期間	※取組や組織の発展過程などを時系列で記載してください。 2017.5 一般社団法人みのり設立 2018.7 みのりファクトリー事業開始（7 月 3 日） 2019.1 みのりラボ事業開始 2020.5 農商工連携を核とした賑にぎわい交流拠点「しろいしサンパーク」に、地元食材活用レストラン「みのりキッチン」が OPEN（5 月 7 日） 2021.9 みのりキッチン リニューアル OPEN（9 月 15 日） 2021.9 みのりファクトリー「オリジナル商品」の小売店販売をスタート 2022.8 みのりキッチンイベント「つながりレストラン」開始 2024.2 みのりキッチン×白石市減塩プロジェクト×白石市観光協会 減塩メニューの開始 2024.3 みのりキッチン ディナー営業の月 1 開催をスタート 2024.5 宮城県仙南保健所より、令和 6 年度優良施設として表彰	
4 活動の取組形態	中心として取り組んでいる取組形態 (複数選択可) ※別表 1 から該当する取組形態を選択してください。 イ、サ	関連する取組形態 (複数選択可) ウ、オ、ク、ケ、コ
5 活動等の詳細	(1) 活動を始めた契機 ※動機・目的等を記載してください。 宮城県仙南エリアには、地産地消を全面に打ち出したレストランや 6 次産業化推進を目的とした食品工場が少ない状況でした。そうしたことから生産者の加工に関する可能性が限定され、知見も少ないという課題がありました。そこで 2017 年に当法人を設立し施設整備を行い、3 つの事業を柱に 2020 年より本格的な課題解決の事業を開始しました。	

(2) 活動の理念

※メインテーマ、目標など、タイトルの説明等を記載してください。

MISSION -企業使命-

「地域の6次産業に貢献し、四方よしの幸せな関係をつくります」
私たちみのりは、蔵王連峰の麓にある城下町の白石市で創業しました。地域の生産者が汗水流して育てた食材を活用し、美味しくカラダに良いものを食べてもらう、またSDGsや食育をキーワードに、食を通じて地域の未来をつくっていききたい、という強い思いを持っています。一次産業である生産者、二次産業・三次産業である私たち、そしてお客様と共に信頼し合える幸せな繋がりを築いていきます。そのためにも地域課題と向き合い、食のプロフェッショナルとしての役割を担っていきます。

VISION -事業展望-

「白石を食文化あふれる城下町へ！」
宮城蔵王の玄関口、白石市はかつて伊達政宗を支えた名参謀片倉小十郎が白石城に礎を築き、繁栄をもたらしました。
私たちには、白石の清らかな水で育った作物や畜産物、蔵王の四季折々から生まれた豊富な食材が身近にあります。歴史と恵まれた土地の城下町「白石」に根付く食文化に新たに育まれる食文化を融合させ白石独自の食文化を生み出す、そんな幸せで豊かな暮らしある城下町でありたいと考えます。私たちは、食の専門家集団として「食べる」ことの重要性と心身が健康で豊かな食生活を示し、地域における食のプラットフォームを担っていきます。仲間と共に、故郷を食文化溢れる城下町へ変えていきます！

(3) 活動の内容

※具体的な活動の内容、方法等を記載してください。

※必要に応じて活動内容に関する資料（写真、記事、チラシ等）を添付ください。

●地産地消レストラン「みのりキッチン」

<地産地消メニューの提供>



・蔵王山麓ハンバーグの開発

蔵王爽生牛、蔵王ジャパンX豚、白石産三元豚ハーブ香草ポーク、竹鶏たまご等、地域の畜産物を活用したハンバーグをファクトリーで製造しキッチンで提供。蔵王山麓ハンバーグを活用した白石ハンバーガーの開発も行い、コロナ禍中もテイクアウトを中心に販売してきました。



・地域の牛乳・果物・野菜を活用した FRUTTA GELATO の展開

白石市にある乳業メーカー山田乳業株式会社の産地が限定された牛乳「蔵王三十六景牛乳」を 100%使用した GELATO を店頭でのテイクアウト及び店内飲食、お中元・お歳暮等でのギフト向けにも販売してきました。



<みのり白石蔵王山麓弁当>

・地産地消メニューをふんだんに詰め込んだお弁当「みのり白石蔵王山麓弁当」を開発し、市内や近隣地域への配達も行っています。白石蔵王のおもてなし弁当として、自治体の皆様や地元企業、学校など個人や団体のお客様から喜ばれており、白石エリア地場食材の魅力を知っていただく入口として、また地元の皆様には地域の魅力を再発見して頂くことにつながっています。

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

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

<イベント企画／つながりレストラン>

“ここは想いがつながるレストラン”

つながりレストランは、地域、食や農、ものづくりをキーワードに「作り手×料理人×消費者」が集う場です。作り手から生まれたモノを、料理人が美味しく調理し、みんなで語らい合い、五感を刺激しながら味わうレストランです。ただ食すだけではない、つながりレストランに集まったみなさん同士の「人」のつながりも生み出していく、わくわく楽しいレストランです。

非公開情報

<地域連携／地元の学校と連携した食の取組>

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

- ・白石市福岡小学校との食育授業の取組み
- ・白石高等学校との探求学習の取組み「白高ササフェス」

地域の小中高生徒さんと、定期的な食育活動やイベントの開催をしています。こうした地域に根付いた取組みを実施することで地産地消の必要性を理解しシビックプライドの醸成につなげ、将来の地域を担う人材育成を行っています。

<しろいし SunPark 協議会での活動>

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

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

みのりキッチンのあるしろいし SunPark では、協議会を設置し、定期的な情報交換やイベントを協力し開催しています。おもしろいし市場、こじゅうろうキッズランドと他業種連携し、賑わい創出に寄与しています。

●地域のソーシャルグッドな食品工場「みのりファクトリー」
&検査事業「みのりラボ」

＜ソーシャルグッドアイテムの開発＞

社会に価値を生む商品をつくるをコンセプトに、SDGs「未利用資源の有効活用」とサステナブル「地域の生産者を応援」の2つを軸に開発しました。地域課題であった規格外りんごの有効活用と、ヒット商品がなく追い込まれた中で考えた末に辿り着いたのが焼き肉のたれゴリゴリパンチです。

焼き肉のたれゴリゴリパンチ



＜ローカルグッドアイテムの開発＞

地域の原料を手作りで丁寧につくるをコンセプトに、「ZAO SODACHI ブランド」を立ち上げ、地産地消で蔵王育ちの原料を使用することにこだわりました。これまで目立っていなかった原料の一つ一つに焦点を当てて面としてブランド化していくことで、地場農産物の付加価値アップにつなげています。



みのりファクトリーがある宮城県白石市には、白石の清らかな水で育った作物や畜産物、蔵王の四季折々から生まれた豊富な食材が身近にあります。ZAO SODACHI ブランドは、蔵王連峰の自然豊かな大地で育ったこだわりの素材に限定し仕入れ、地域の生産者が汗水流して育てた食材を活用し、美味しくカラダに良いものを食べてもらいたい。そんな思いが込められています。

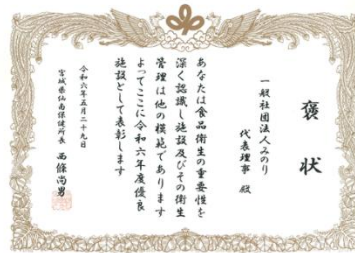
蔵王のふもとの牛乳たっぷり贅沢杏仁豆腐

蔵王そだちの人参たっぷりドレッシング

蔵王そだちのジャム



催事やイベントへの参加、商談会への参加により、消費者やバイヤーからのフィードバックを受け、それらニーズを活かしマーケットイン型の商品開発に取り組んでいます。



宮城県仙南保健所より、令和6年度優良施設として表彰されました。みのりラボの役割として、賞味期限設定のための検査や、日々の衛生環境、品質管理の徹底などを実施しています。

<地域事業者とのPB・OEM製品取組>

みのりファクトリーでは、地元生産者様や地元スーパー様を中心とし、地産地消のPB商品の開発・販売にも力を入れて取り組んでいます。御相談や試作を重ね、3～6か月の期間をかけて開発しています。

ウジェスーパー様：焼肉のたれ、辛みそ鍋のもと

高野ファーム様：トマトケチャップ等

くりはらファーマーズラボ様：ケールオイル

●サステイナブルな取組みと情報発信

<地域内ネットワークの構築>

- ・白石市次世代農業者の会合参加
- ・地域おこし協力隊の皆さんとの連携
- ・NEXT SHIROISHI への参加

代表理事の志村が白石市出身の認定農業者であることから、より地域の一次産業に貢献できる取組み、場の提供、ネットワークづくりを行い、地域活性化と発展に尽力しています。これからも地域の持続可能な農業及び食産業の構築に寄与していきます。

<地元人材の採用と教育>

地元出身シェフを中途採用し料理長として育成をしています。

またホールマネージャーとして、地元出身の女性スタッフを新卒採用し育成しています。こうした地元出身で、地域を理解し、地域愛を持った人材を育てることで、地産地消の取組を持続的に発展継続してまいります。

<情報発信>

こうした取組を法人アカウントや個人アカウントそれぞれの SNS（X、Facebook、Instagram、LINE）に投稿し、日々発信しています。また地元新聞社へのプレスリリースなど、取組みを広く認知いただくための活動を行っております。

(4) 活動の成果

※取組の進展の中で生じた、農林漁業者への意識や農林水産業の変化、活動に対する支持、信頼性、広がりや人材育成に対する成果などを記載してください。

●地産地消レストラン「みのりキッチン」

OPEN 時は、コロナ禍と重なり満足な集客ができませんでしたが、リニューアルオープンした 2021 年以降は、着実にファンも増加し、ランチや宴会、お弁当が地域に浸透しリピーターのお客様ができました。また定期的なイベントやフェアの開催により、新規顧客の獲得にもつなげています。

●地域のソーシャルグッドな食品工場「みのりファクトリー」

&検査事業「みのりラボ」

事業を行う上で、プロダクトアウトとマーケットインのバランスを意識した商品開発を行っています。地域の 1 次産業者が抱える課題を解決すると共に、消費者が手にとってもらえる商品に磨きをかけないといけません。味や品質、デザイン性、斬新さなどを意識しています。こうした取組を支える管理をみのりラボが支えています。こうした地道な取組により現在は、全国のスーパーや百貨店ででの取り扱いが増えました。

(5) 今後の活動の見込み

※これからの取組の目標、将来への抱負などを記載してください。

一般社団法人みのりは、地域の 6 次産業に貢献する食のソーシャルグッドカンパニーを目指し 3 つの領域を柱に事業を行ってきました。私達の VISION は「白石を食文化あふれる城下町へ！」です。

そのために、みのりキッチンでは、更なる魅力ある地産地消メニューの開発や、新しい原材料の発掘、そして生産者の想いを消費者へつないでいく役割を担っていきたいと考えています。さらにそれを単独ではなく、地域が面となって取り組める機会を創出するハブ機能となってまいります。

	みのりファクトリー&みのりラボでは、現在の延長線上に、製品の品質向上、生産量の安定化、大量受注への適応、商品ラインナップ充実化を図る体制を整備することができ、みのりラボでは、それらを検査する体制が整ったことで、農産物や商品の高付加価値化を図ることが可能になりました。 「みのり」という名前には、2つの意味が込められており、地域のみのりある食べ物を通じて地域社会を元気にしていきたい、そしてみのりを通じて、地域の人が育ち、故郷を好きな人がたくさんみのる。そんな価値を企業として作っていきたいと思っています。		
6 活動のPRポイント	※上記活動等の詳細欄に記載した内容のうち、特にPRしたい点を箇条書きにしてください。 ・地産地消レストランとして「地産地消メニューの提供」 ・地産地消レストランとして「イベント企画 つながりレストラン」 ・地産地消レストランとして「地域間連携と食育活動」 ・地域のソーシャルグッドな食品工場として「規格外品の有効活用をした商品開発」 ・地域のソーシャルグッドな食品工場として「地域事業者とのPB・OEM製品取組み」 ・一般社団法人みのりとして、サステイナブルな取組みと情報発信		
7 連携している団体等	※活動主体と連携して取り組んでいる団体等について記載してください。 しろいし Sun Park協議会 (こじゅうろうキッズランド、おもしろいし市場)		
8 特記事項	(1) 受賞歴等	※当該活動に受賞歴等がある場合には記載してください。	
	(2) メディア紹介	※各種メディアで紹介された実績を記載してください。 河北新報社 (つながりレストラン、白石恵方巻、焼肉のたれ)	
	(3) 活動資金 ※右記の該当する欄に○を付けてください。	○	国、県、市町村等の補助事業 事業名：地方創生交付金
		○	民間団体・企業からの助成
		○	自己資金・その他 ()
(4) 実績値	※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。		

別表 地産地消部門

1 過去5年間の活動実績

※実績を示す数値が複数ある場合は、それぞれの実績を記載してください。

(みのりキッチン)

	主な農林水産物の種類	取扱量	取扱額(千円)	施設の場合の利用人口 (入込数、給食者数等)
2019年度	畜産物、野菜、牛乳	非公開情報		
2020年度	畜産物、野菜、牛乳			
2021年度	畜産物、野菜、牛乳			
2022年度	畜産物、野菜、牛乳			
2023年度	畜産物、野菜、牛乳			

(みのりファクトリー)

	主な農林水産物の種類	取扱量	取扱額(千円)	施設の場合の利用人口 (入込数、給食者数等)
2019年度	畜産物、野菜、牛乳	非公開情報		
2020年度	畜産物、野菜、牛乳			
2021年度	畜産物、野菜、牛乳			
2022年度	畜産物、野菜、牛乳			
2023年度	畜産物、野菜、牛乳			

2 全体の合計額

	取扱額(千円)
2019年度	非公開情報
2020年度	
2021年度	
2022年度	
2023年度	