

料理人渾身の新メニュー!  
**「みやぎ食材伝道士×仙台地域食材」**  
**コラボメニュー発表会を2月16日に初開催します!**

料理人が仙台地域食材の生産現場で実習した経験等を活かしてメニューを開発し、2月21日から3月20日までコラボメニューフェアを開催します。フェアに先立ち、メニュー開発をした料理人やその食材を生産した生産者等を参集し、コラボメニューの紹介や試食等を行う『コラボメニュー発表会』を初開催しますので、ぜひ御取材くださいますようお願いします。



肉刺しとホルモン トロコ 文化横丁店



仙台国際ホテル



黒毛和牛一頭切り 烧肉 伊達哉



トマト実習



しいたけ実習



海苔実習



いちご視察

**【開催概要】**

- 日時 令和8年2月16日(月) 午後2時から午後4時まで
- 場所 きたさん食堂 (仙台市青葉区国分町3丁目4-5 クライスビル地下1階)
- 内容 [第1部] みやぎ食材伝道士 認定証授与式  
[第2部] 「みやぎ食材伝道士×仙台地域食材」コラボメニュー発表会

コラボメニューフェア参加店(申込順)	料理人	コラボメニュー
肉刺しとホルモン トロコ 文化横丁店	佐藤 隆一 氏	真理ちゃんの雪菜と松島トマトのとろ~り春巻き 等
レストラン HACHI 仙台本店	薩日内 智則 氏	クリームソース、ジェノベーゼソース、サラダ
仙台国際ホテル	土屋 貴幸 氏	ケロケロいちごと石巻和紅茶のコンポジション
黒毛和牛一頭切り 烧肉 伊達哉	音羽 雄太 氏	crêpe renversée
仙台ロイヤルパークホテル	菅原 健 氏	宮城県産野菜と仙台牛の焼きすき焼き
きたさん食堂	北村 裕 氏	トマトとしいたけとちぢみ雪菜のスパゲティ~海苔を添えて~

- 参集範囲 フェア参加料理人、生産者、新規認定者、みやぎ食材伝道士三つ星料理人、県関係者等

**[みやぎ食材伝道士]**平成19年から実施。料理人が生産現場での実習により食材の魅力を体感し、料理に表現するもの。

**取材申込について**

御取材いただける場合は、以下の事項を2月13日(金)午後4時までに担当宛てメール又は電話にて御一報いただきますようお願いします。(※御試食はメニューによっては御提供数に限りがあるものがございます。)

- 貴社名
- 御担当者名
- 御連絡先電話番号
- 来場予定人数