記　者　発　表　資　料
令和８年１１月６日
食産業振興課販路拡大支援班
担当：松橋、吉田
電話：022-211-2815
s-hanbai@pref.miyagi.lg.jp

都内有名飲食店で本県の厳選食材を味わう「食材王国みやぎ」飲食店フェア 2026 を開催します

１ 概 要

宮城県では、令和8年度「食材王国みやぎ」魅力発信プロジェクトの一環として、東京都内のミシュランガイド掲載店や名店計 10 店舗において、本県の厳選食材を使用した特別メニューを提供する「『食材王国みやぎ』飲食店フェア 2026」を開催します。参加店舗の一流のシェフらが本県の生産現場を直接訪問して吟味した、食材の魅力と生産者のこだわりが詰まった特別な一皿を期間限定でお届けします。

２ 開催期間

令和8年11月1日（日）から11月30日（月）まで（30日間）

※赤坂 四川飯店は、令和8年11月17日（火）から12月6日（日）まで（20日間）

３ 開催店舗（計10店舗）

開催店舗	区市町村	提供メニュー（例）	宮城県産使用食材	店舗サイト URL
赤坂 四川飯店	東京都千代田区	四川飯店の昔ながらの酢豚	赤豚	https://www.sisen.jp/
蓮華	東京都渋谷区	さんまと春菊の春巻き	さんま	https://www.tablecheck.com/ja/renka
龍圓	東京都台東区	赤豚と舞茸の炒め物	赤豚、舞茸	https://ryuen1993.gorp.jp/
懐石 小室	東京都新宿区	三陸産の牡蠣の春巻き 三陸産の生牡蠣	牡蠣	https://kaiseki-komuro.jp/
コントワール ミサゴ	東京都港区	宮城の海の恵み 牡蠣のムニエル 秋野菜の彩りとトマト・ライムのヴィネグレット	牡蠣	https://missago.com/
ビストロ・ヌガ	東京都中央区	プティ・サレ	赤豚	https://www.lenougat.jp/
ラペティ	東京都中央区	伊達の純粋赤豚のピカタ風 粒マスタードソース	赤豚	https://lapaix-m.jp/
クワトロ チェント	東京都新宿区	わかめ羊肉とレンズ豆のラグー ペコリーノとグリーンレモンを合わせたストロッツァプレーティ	わかめ羊	https://hitosara.com/0006115199/
焚き火イタリアン ファロ	東京都渋谷区	赤豚のポルケッタ	赤豚	https://falo-daikanyama.com/
デリー 銀座店	東京都中央区	アッサムスタイルポークカレー	赤豚	https://www.delhi.co.jp/store/ginza.php

４ 使用される主な宮城県産食材・県産品

あまころ牡蠣／伊達の純粋赤豚／舞茸／さんま／わかめ羊　等







５ その他

本フェアの詳細は、特設サイト（https://cuisine-kingdom.com/miyagi-fair/）を御覧ください。

※なお、営業日・時間などは各店へお問い合わせください。店舗改装等による除外日もあります。

各店の提供メニューは、仕入れ状況や時期によって変更になる場合があります。