

「みやぎ蔵王三十六景地域の逸品」推奨申請(新規)一覧

令和4年1月

NO	申請者	住所	推奨候補品名	特徴	推奨条件	画像	備考
1	柴田町商工会 女性部	柴田町船岡中央 2丁目1-3	ゆずぼん酢	柴田町の雨乞地区で収穫した柚子を皮丸ごと使用し、柚子本来の風味を楽しんでいただけるぼん酢に仕上げました。一般的なぼん酢に比べて酸味が少なく、味が濃厚なのが特徴でどんな料理に合わせても美味しくいただけます。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(柴田町) (2)主な原材料または、副原材料 ・柚子糖、柚子液(柴田町産) (3)製造等の最終工程 ・白石市		
2	社会福祉法人 臥牛三敬会	角田市佐倉字町 裏1番63	あまざけ	宮城県産の米を使用した米糘で造った甘酒です。無添加。2倍濃縮タイプ。味噌屋の米こうじ造りを活かした甘酒で、お米の甘さと旨さと栄養を引き出しました。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米(宮城県産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
3			あまざけ・ゆず	宮城県産の米を使用した米糘で造った甘酒。無添加。2倍濃縮タイプ。みやぎ蔵王山麓の地場産ゆずを使用。味噌屋の米こうじ造りを活かした甘酒で、お米の甘さと旨みを引き出しました。さわやかなゆずの風味を楽しめます。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米(宮城県産・角田市産)、ゆず(宮城県産・大河原町産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
4			ブルーベリージュース50% 果汁	角田産ブルーベリー100%使用	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・ブルーベリー(角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
5			丸大豆醤油	宮城県産の大豆と小麦を使用した本醸造丸大豆しょうゆです。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・大豆、小麦(宮城県産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		要領第3-1-(2)を満たしていないが、同第3-2により推奨対象としてよい。
6			ゆずぼん酢しょうゆ	宮城県産の大豆と小麦を使用した丸大豆しょうゆを使用。みやぎ蔵王山麓の地場産ゆずを使用。無添加。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・しょうゆ(宮城県産大豆・小麦使用)、ゆず果汁(角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
7			万能だしつゆ	宮城県産の大豆・小麦で造った本醸造丸大豆しょうゆに、独自に鰹・昆布・ほたて・椎茸の「合せだし」で仕上げました。化学調味料不使用。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・しょうゆ(宮城県産大豆・小麦使用) (3)製造等の最終工程 ・角田市		要領第3-1-(2)を満たしていないが、同第3-2により推奨対象としてよい。
8			焼肉のたれ	宮城県産の大豆・小麦で造った本醸造丸大豆しょうゆを使用。角田産のりんご、玉ねぎ、柿などの地場産の厳選素材を使用し、果実のまろやかさ、自然な美味しさが楽しめます。無添加、化学調味料不使用。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・しょうゆ(宮城県産大豆・小麦使用)、りんご・玉ねぎ・柿(角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
9			ゆずこしょう	みやぎ蔵王山麓の地場産ゆずを使用。無添加。完熟した柚子の実を使用し、赤唐辛子を使用したまろやかな風味です。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・ゆず(宮城県産・大河原町産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
10			ブルーベリードレッシング	角田産ブルーベリー100%使用。宮城県産の米で造った「米こうじ」を使用。加熱処理をしていない、酵素が生きている生タイプのドレッシングです。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米(宮城県産・角田市産)、玉ねぎ・ブルーベリー(角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		

NO	申請者	住所	推奨候補品名	特徴	推奨条件	画像	備考
11	社会福祉法人 臥牛三敬会	角田市佐倉字町 裏1番63	糀ドレッシング・ゆず	仙台みその糀造りを活かした、糀の栄養と酵素が生きたままの糀ドレッシング。さわやかなゆず風味のフレンチタイプ。加熱処理をしていない生タイプ。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米(宮城県産・角田市産), 玉ねぎ・ゆず果汁(角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
12			バジルドレッシング	自家栽培バジル使用。無農薬。採れたてバジルを使用した生タイプの無添加ドレッシングです。フレッシュなバジルの風味が特徴です。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・バジル・玉ねぎ(宮城県・角田市) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
13			梅しろっぶ	みやぎ蔵王山麓の地場産梅を使用。梅の風味と健康を活かした独自の無添加製法。5倍希釈タイプ。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・梅(宮城県産・大河原町産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
14			赤しそ	自家栽培の赤しそを使用。(無農薬)クエン酸たっぷりのもろみ酢仕上げ。むせびがなく、大変飲みやすい。4倍希釈タイプ。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・赤しそ(角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
15			醤油糀	宮城県産の米を使用した米糀使用。仙台みその糀造りを活かした醤油糀です。宮城県産の大豆・小麦で仕込んだ本醸造丸大豆しょうゆを使用。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米(宮城県産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
16			こうじ漬けの素	宮城県産米使用。天日塩使用。化学調味料不使用。米こうじの旨みと甘味を引き出し、乳酸発酵で風味を高めた独自製法。仙台みそ由来の乳酸菌が生きています。本格的な手造りこうじ漬けが楽しめます。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米(宮城県産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
17			臥牛城の殿吟醸みそ	宮城県産の大豆と米を使用。独自の追糀法により、糀のうま味と甘味を引き出した二段熟成造りです。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米・大豆(宮城県産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
18			うす塩みそ・むう姫	宮城県産の大豆・米を使用。天然醸造。塩分9%のうす塩みそです。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米・大豆(宮城県産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		
19			無添加減塩にじいろ味噌	宮城県産の大豆・米を使用。塩分8%の減塩みそ。赤みそで減塩した画期的なお味噌です。酵母菌などの有用菌が生きています。無添加。	(1)宮城県内の事業者 ・法人(角田市) (2)主な原材料または、副原材料 ・米・大豆(宮城県産・角田市産) (3)製造等の最終工程 ・角田市		