

米

ささ結
むすび



ササニシキの血を引き継ぐ新ブランド米。程よい粘りとあっさりとした食感で和食に最適。環境配慮栽培と食味基準を満たしたものが「ささ結」として認証される。

nousei@city.osaki.miyagi.jp

JA古川 営農部販売課 0229-23-6527
JA新みやぎ みどりの統括営農センター 0229-87-3344
JA新みやぎ いわでやま営農センター 0229-72-0005
大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアム事務局 0229-23-7090

米

鳴子の米プロジェクト ゆきむすび



名湯・鳴子温泉郷のある山間地域で、「鳴子の米プロジェクト」の試験栽培により誕生。モチモチと粘りがあり、冷めても硬くなりにくくおにぎりに最適。

NPO法人鳴子の米プロジェクト 0229-29-9436
komepro181@yahoo.co.jp

米

シナイモツゴ郷の米
さと



絶滅の恐れがある大崎市指定天然記念物「シナイモツゴ」が生息するきれいな水を利用し、まごころ込めて栽培した安全・安心な環境保全米。

かしまだいシナイモツゴ郷の米づくり手の会 050-1531-3774

米

ふゆみずたんぼ米



冬の間も田んぼに水を張り、天然の肥料、雑草の抑制、害虫の防除等の効果がある農法「ふゆみずたんぼ」により、自然と共生する安全、安心なお米。

株式会社たじり穂波公社 0229-38-1021
magan@tajirihonami.jp

米

世界農業遺産「大崎耕土」産のお米(各種)



宮城県古川農業試験場で生まれた品種を「大崎地域」で、通常の栽培より5割以上農業や化学肥料の使用を抑えて栽培されたお米。(ひとめぼれ、ササニシキ等)

JA古川 営農部販売課 0229-23-6527
JA新みやぎ みどりの統括営農センター 0229-87-3344
JA新みやぎ いわでやま営農センター 0229-72-0005
大崎地域世界農業遺産推進協議会 0229-23-2281

岩出山凍り豆腐

岩出山凍り豆腐 (GI登録:地理的表示産品)



世界農業遺産「大崎耕土」の大豆とにがりのみを使用し、独自の工程によって製造された郷土食材。凍り豆腐のしっかりとした歯触りと滑らかな舌触りが特長。

JA新みやぎ いわでやま凍豆腐事業所 0229-72-1121

日本酒

ささ結 純米大吟醸 (火入れ、おりがらみ・生)



「ささ結」を原料に、大崎市の酒蔵「寒梅酒造」にて精米歩合50%で醸造された純米大吟醸。雑味がなく、ほのかな香りと、すっきり飲みやすく女性にも人気。

販売: 銘酒 和屋 0229-24-3070
蔵元: 合名会社寒梅酒造

日本酒

純米大吟醸19%吟髄



宮寒梅の最高峰、蔵元随一の特別酒。旨味と冴え渡る清澄な喉越し。精米歩合19%まで美山錦を磨き尽くして到達した、純一無雑の極致の味わい。

合名会社寒梅酒造 0229-26-2037
info@miyakanbai.com

日本酒

純米大吟醸35%醇麗純香



綺麗な口当たり。熟れきった果実のような芳醇・濃密な酒の味わい。香りは深く、かぐわしく、澄み渡る「EXTRA CLASS」を冠した特別仕立ての宮寒梅。

合名会社寒梅酒造 0229-26-2037
info@miyakanbai.com

日本酒

純米大吟醸35%至粹



高純度な旨味を求めて、口当たりは果実のように。豊かなコクが広がって余韻を残しながら、綺麗に消えてゆく「EXTRA CLASS」を冠した特別仕立ての宮寒梅。

合名会社寒梅酒造 0229-26-2037
info@miyakanbai.com

日本酒

特別純米酒 笹ノ陽



宮城県の銘酒蔵「一ノ蔵」が特別純米酒として醸し、原料米には、農業・化学肥料を使用せず栽培した「ササニシキ」が使用されている。

販売: 企業組合 労協センター事業団 東北事業本部 022-398-4975 thkb@roukyou.gr.jp
蔵元: 株式会社一ノ蔵

日本酒

稲章【極】純米大吟醸33%



地元の小牛田農林高校の生徒が栽培したひとめぼれを使用し、生徒が種まき、収穫、蔵元で仕込み体験、ラベルデザイン、ラベル貼まで全てに携わった特別なお酒。

販売: 地酒屋齋林本店 0229-32-2304
蔵元: 合名会社川敬商店

日本酒

一ノ蔵 特別純米酒 人と自然が共生することについて考えてみた



生き物と共生しながら育んだ有機米「ふゆみずたんぼ米ササニシキ」を100%使用。軽やかで上品な香りとやさしい味わいの特別純米酒です。

株式会社一ノ蔵 0229-55-3322
https://ichinokura.co.jp/pickup-product/hitotoshizen

野菜

伝統野菜「上伊場野里芋」



鳴瀬川がもたらした肥沃な土壌と環境で栽培され、独特なねばりを生み出している三本木地域の「幻の里芋」。柔らかく甘く、生産量が限られた地域が誇る伝統野菜。

FKDfarm
https://www.instagram.com/fkdfarm/

野菜

伝統野菜「鬼首菜」



鳴子温泉地域鬼首地区で栽培されたものだけが独特の辛味を持ち、塩漬で茎・葉・根などの全てを食べることができ、保存食として漬物にし食卓を彩ってきた伝統野菜。

大崎地域世界農業遺産推進協議会 0229-23-2281
osaki-giahs@city.osaki.miyagi.jp

野菜

伝統野菜「小瀬菜大根」



葉の部分を食べる大根で、加美町小野田の小瀬地区に伝わる伝統野菜。加熱しても漬物にしてもシャキシャキとした食感を楽しめます。

小瀬菜大根保存会 大崎地域世界農業遺産推進協議会 0229-23-2281
osaki-giahs@city.osaki.miyagi.jp

加工品(米)

ささ結 パックご飯



レンジでチンして、ほかほかのささ結を味わえるパックご飯。炊飯する時間のない方や、非常食にも手軽にどうぞ。

株式会社ケーエス 穀菜市場 志ちゃん 0229-26-5041
kk-rsaki.com

加工品(米)

ささぱん(塩・ずんだ)



銘菓「ババ好み」製造販売元「松倉」の新しい食感のぼん菓子のような煎餅。ささ結の玄米の香ばしさが引き立つ塩味、甘くほのかな香りが広がるずんだ味の2種類。

株式会社松倉 0229-22-0259
matsukura@papagonomi.com

加工品(米)

ささ結 しやり玉



ササニシキ直系品種。保存料不使用!酢飯と相性抜群のさらさら系。ネタをのせたら、すぐお寿司。製造特許取得済の独自の炊飯方法により、常温で製造から最長28日間保存が可能。

宮城総合給食センター 022-251-6099
https://msk-oem.com/

加工品(もち米)

こだわりのずんだ餅



地元産のもち米(みやこがねもち)を丹念に搗きあげたお餅に、地元産枝豆で作ったずんだを絡めました。昔ながらのずんだ餅を味わえます。

製造・販売: 有限会社もちべえ 小牛田工場 0229-34-3029
den@mochibe.co.jp

加工品(野菜)

色麻の恵み 魔法の油



栽培農家と栽培期間中の農薬不使用契約を結び、安心・安全な色麻町産の"えごま"を使用。生活習慣病の予防にもつながる希少な油。みそ汁・サラダとも相性抜群。

株式会社色麻町産業開発公社 0229-65-4372
furusato@chive.ocn.ne.jp

加工品(野菜)

さつつ



さつまいもを米油で揚げ、何も加えずそのままパックしたチップス。さつまいも本来の甘味が感じられる素朴な味わいです。

リロカリコクリ株式会社 050-1379-7343
info@re-localicocre.com

加工品(野菜)

ぽっち



じゃがいもを米油で揚げ、何も加えずそのままパックしたチップス。じゃがいも本来の旨味が感じられる素朴な味わいです。

リロカリコクリ株式会社 050-1379-7343
info@re-localicocre.com

加工品(野菜)

黒にんにく



独自の方法で長期熟成させ、風味よく仕上げました。甘味と旨味のバランスがよいフルーティーな味わいです。

株式会社グラスト 0229-87-8524
garlishop@gmail.com