

みやぎの食材×マルコメ

新商品発表会



宮城の名産物とマルコメのコラボ商品をはじめ、たくさんの商品をご案内します♪



日時 平成30年5月17日(木) 12時～16時

場所 仙台市ガスサロン
〒980-0021 仙台市青葉区中央2-10-24

電話 022-264-0220

アクセス



公共交通機関のご案内

- 仙台市地下鉄南北線
「広瀬通駅」下車「東1」出口 徒歩1分
- 仙台市営バス「広瀬通」徒歩1分、
「商工会議所前」徒歩5分、「電力ビル前」徒歩5分

主催：マルコメ株式会社・株式会社かね久・一般社団法人 食のみやぎ応援団



(9)

経済

(第三種郵便物認可)

和

み食

各店の料理長が考案したオリジナル

和

生産者への応

発酵商品で宮城の味多彩

マルコメなどがコラボメニュー



宮城県産食材とマルコメの食材を組み合わせたメニューが並んだ

食品メーカーのマルコメ（長野市）は10日、自社の発酵商品と宮城県産食材を組み合わせたメニューの発表会を仙台市内で開いた。県内外の水産加工会社や食肉会社など約10社が開発した約30品が披露され、小売店のバイヤーらが試食した。

マルコメと業務用食料品卸売業のかね久多摩店（宮城県松島町）はスケットウダラのすり身をマルコメの「大豆ミート」を混ぜ、ハンバーグ風に仕上げた。担当者は「商品化して魚食文化を広げたい」とPRした。

海神（名取市）はカルシウム豊富な生シラスに、こ

らじのみと甘酒を加えて炊き上げた。木の屋石巻水産（石巻市）はサケと旨み、ス課の川副善司課長は「東北以外でもコラボレーション商品を開発に取り組み、マルコメの食材の多彩さをアピールしたい」と語

ら。各

野町

る。小

往路

道経

日か

東北

通（

スを

にい

新常

6

いわ