

JAグループ宮城6次産業化サポート

# 農の食卓

宮城県農業協同組合中央会  
 営農農政部  
 〒980-0011 仙台市青葉区上杉1丁目2-16  
 TEL.022-264-8247 FAX.022-264-8239  
<http://www.ja-mg.or.jp/>

## 窓

ピクルスって  
 なあに？

ハンバーガーの具でも有名な欧米風の漬物「ピクルス」。一般には、塩漬けた野菜を乳酸菌発酵させたり、酢漬けにしたりして作ります。

サラダやお酒のおつまみにしてもよし、ソースの隠し味なんかに入れても良しの脇役。日本の漬物とはまた違い、パプリカやセロリなど西洋野菜を使うのが主流なため、食卓のちよっとした彩りにも活躍。もちろん、生の野菜をふんだんに使うので栄養もたっぷりです。

下段の記事でもピクルスの新商品について取り上げています。ぜひ、ご賞味あれ！

## 特集

宮城県内の農産物や加工食品を陳列

### 各JAで開発した新商品を陳列紹介！

JA宮城中央会は、JA宮城ビル1階のロビーに、宮城県内各JAの農産物や加工食品を展示、紹介しています。季節季節のディスプレイを施し、新商品が誕生する度に入替を行っています。ご来館になった方の中には「これほどちらで購入できますか？」と質問される方もいらっしゃいます。



展示期間は3ヶ月～6ヶ月です。ぜひ、ご利用ください。ご利用の際には、商品の見本提供をお願いいたします。

[お問い合わせ先]

宮城県農業協同組合中央会 営農農政部  
 TEL.022-264-8247

## お奨め逸品

美味しく、おしゃれなピクルスギフトにも最適  
**「いろいろどりレリッシュ」**  
 (JAみどりの)

レリッシュとは、旬の野菜を細かく刻んだピクルスのこと。

素材のほとんどにJAみどりの管内の新鮮野菜を使い、野菜の組み合わせと、フレーバーを工夫して「JAPAN (和風味)」「SWEET (ベーシック味)」「SPICY (スパイシー味)」の3種類を揃えました。

とろみを付けてあるので、そのまま盛り付けても、サンドイッチや料理のトッピングとしても使え、工夫次第で使い方は無限大。

おしゃれなラベルをまとった瓶詰めで、3種セットの箱詰めならギフトにも最適です。発売して間もないにもかかわらず、展示会などで引き合いが殺到しています。



《いろいろどりレリッシュ》

内容量：各130g  
 単品価格：600円(税別)  
 3種箱入り：2,000円(税別)

《ご注文・お問い合わせ先》  
**JAみどりの マーケティング室**  
 TEL.0229-87-3344

## 県産県消レポート

深い森にいだかれた  
 すいかふうこう

### そば処 水火風弘

仙台から48号線を山形方面に向かい、ニッカウキスキー仙台工場を過ぎると、5分ほどで、左側に奥新川の林道への入り口が見えてきます。林道を100メートルほど入ると、右側の高台、奥新川の森の中に、山小屋風のお蕎麦屋さんがあります。

そこは、オーナー井上直行氏の考案に共感したボランティアたち延べ2,000人が、10年がかりで建てたという骨太のお蕎麦屋さんです。

大きな囲炉裏がある板張りの和室や、カウンターバーもある洋室などがあり、ライブコンサートや落語など、色々なシーンで使える空間になっています。メニューは蕎麦、うどん、丼物など、バ



リエイティに富んだ構成。

蕎麦は信州産ですが、それ以外の野菜、鳥肉、卵など、ほとんどが宮城県内産です。

「天ざるが一番人気1,300円(税込)ですが、私のおすすりは出汁巻き卵定食1,000円(税込)です。味付けは京風ですが、ごはんは宮城のひとめぼれを使っています」と、京都出身の店長、玉置美智子さんが語ってくれました。

そば処 水火風弘

仙台市青葉区作並湯ノ原6-3  
 TEL.022-395-2490

〈営業時間〉ランチタイム 10:00～16:00  
 〈定休日〉月曜日(祝日は営業)、毎月11日、年末、年始

ピックアップ

新たにトマトの  
戦略的ブランドを立ち上げた  
「JAいしのまき」

JAいしのまきは10月25日、いしのまき管内のトマトをこれまで以上にマーケットに訴求すべく、新たにブランド「赤のみり」を立ち上げ、パッケージも一新、その親善大使としてのキャラクター「みりちゃん」を誕生させました。

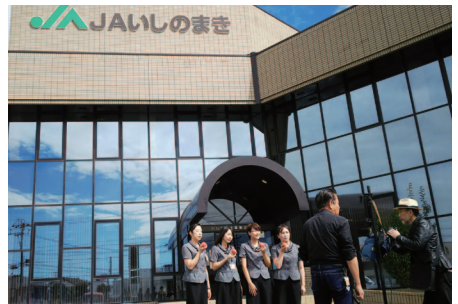


さらに、トマトの歌「トマト食べれば♪」のミュージックビデオを制作、同時に立ち上げたフェイスブックに映像を公開。トマト生産者のみならず、石巻観光協会の皆さんや石巻漁港の皆さんにも

出演協力を頂き、コーラスは石巻少年少女合唱隊が可愛い歌声を披露していることなどから、たちどころに評判を呼び、あっという間に3,000ページを超えました。

また、昨今の健康志向からトマトブームを取り込むべく、トマトカレーレシピコンクールの開催を企画、カレールウのトップメーカー、ハウス食品(株)とタイアップし、レシピの募集を開始しました。

「もともと、JAいしのまきのトマトは宮城県内一の出荷量を誇っていました。このトマトの美味しさをぜひ知っていただきたいと、今回のプロジェクトを立ち上げました。いしのまきのトマトが今まで以上に皆さんに愛されることを願っています」と、プロジェクト統括、JAいしのまき園芸課の阿部課長が語ってくれました。



トマトカレー レシピコンクールのご案内

詳しくは、JAいしのまき公式ホームページまたはfacebookをご覧ください。  
事務局にお問い合わせください。  
募集期間:2018年1月12日まで(当日日付けのメール有効)  
問い合わせ先:JAいしのまき園芸課「トマトカレーレシピコンクール事務局」  
開催事務局:TEL.0225-22-1191

お取り寄せ  
カタログ

商品のお問い合わせ

お取り寄せのお問い合わせは、各JAまでお電話でご連絡ください。生産量に限りがあるため、品切れになる商品もございますのであらかじめご了承ください。

「焼肉のタレ 醤油・味噌・柿」



柿味は季節限定品

地元の玉ねぎやにんにくなど、野菜や果物をふんだんに使った手づくりのタレです。カレーやハンバーグの隠し味、サラダのドレッシングにもお使いいただけます。普段の食卓の味が、1ランクアップします。

(発売元)

JAいしのまき  
内容量 300g  
希望小売価格 680円(税込)  
〈ご注文・お問い合わせ先〉  
JAいしのまき 営農部販売促進課  
TEL.0225-98-5558

編集室から

「好き嫌いはするな」と言われて育った…わけではありませんが、食べ物の好き嫌いがあります。美味しいものとの出会いは人生を豊かにすると信じ、食べ歩いています。私が最近感銘を受けた「異世界食堂」という物語があります。異世界からの来訪者たちが、料理を美味しく食べる…という小断です。世界も人種も関係なく、そこにあるのは美味しい料理とそれを食べる者のみが存在する世界。食事をすることの楽しさを思い出させてくれる作品でした。「食事」は「食楽」でもあります。(佑)

