

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/>

窓まど

「もち米」の品種って？

冬になるとお雑煮やおしるこ、網焼きにと大活躍するお餅。「ひとめぼれ」や「ササニシキ」と同じく、もち米にも名前があるのをご存知ですか？

宮城県で一番作られているのは「みやこがねもち」という品種。他県では「こがねもち」ですが、本県では特別に「みやこがねもち」と命名されています。

この品種は宮城県の気候にピッタリ。粘りやコシが強く、食味も最高級の「特A」評価を冠しています。「みやぎ」のもち米、この機会にぜひ覚えてくださいね！

特集

親子連れや若い女性にも人気の直売所

JAいわでやま「メルカド四季彩館」



国道47号線と県道17号線の交差点に立つJAいわでやまの直売所、メルカド四季彩館。

昨年8月、新たにベーカリーカフェメルカドをオープンしたことにより、店内が明るくなり、客層に広がりが出たと評判になっています。

季節の野菜や自慢のお米、また凍り豆腐など、この直売所ならではの商品もとより、最近、北海道が誇るチョコレートメーカーのロイズとコラボしたチョコレート菓子「ライスパフチョコレート」が女性に大人気！（次号紹介予定）

現在、メルカド四季彩館をはじめ、宮城県内のAコープなど5店舗で販売していますが、口コミで広がり、売上げは上々だそうです。



JAいわでやま メルカド四季彩館
 宮城県大崎市岩出山上野日字涎池20番地
 TEL：0229-72-0005

営業時間：
 3/1~5/31 08:30~18:00
 6/1~8/31 09:30~18:00
 9/1~11/30 08:30~18:00
 12/1~2/28 09:30~18:00
 定休日：年中無休（年末年始の3日間のみ休み）

お奨め逸品

夏そら工房の美味しすぎるコンポート

「完熟いちじくのコンポート」

作り手である鎌戸さんの手作りコンポートは、材料にこだわった自然の恵みの味。

夏そら工房の製品は昔ながらの手作りであるため、大量には作られません。完熟いちじくのプチプチ感がこわれないよう、丁寧にラム酒で煮込み、いちじくそのものの美味しさをぎゅっと瓶につめました。

じっくり時間を込めて煮詰めて出来上がった、夏そら工房の逸品です。



完熟 いちじくのコンポート
 [常温発送]
 商品コード：1250
 製造元：夏そら工房
 価格：1,250円（税込）

みんなの亘理オンラインショップ
<http://minnano-watari.com>
 営業時間 9：00~17：00（土日祝休）
 TEL：022-224-3011

お店紹介

「ベーカリーカフェメルカド」

地域のためにと、直売所に併設した本紙へ特集コーナーで紹介している直売所メルカド四季彩館の中に、昨年8月、地域の声を反映してベーカリーカフェメルカドがオープンしました。

それ以降、これまであまり見掛けなかった親子連れやご年配の客さまが増え、館内にはお客様とスタッフ達との楽しい会話も弾むようになったそうです。

ベーカリーコーナーは、常時40種類ほどの焼き立てパンやピザが並び、次々に売れていきます。

スタッフのおすすめは、塩バターパン、各種メロンパンなどですが、中でも、ハンバーグ、ベーコン、目玉焼き、トマト、キャベツ、レタスをはさみ、特製マヨネーズで仕上げたスペシャルバーガー（@300円、税込）がイチオシのこと。

4月から11月までは、お店の前のウッドデッキでオープンカフェを開設しているそうです。



JAいわでやま メルカド四季彩館
 ベーカリーカフェメルカド
 宮城県大崎市岩出山上野日字涎池20番地
 TEL：0229-72-0005

営業時間：
 3/1~5/31 08:30~18:00
 6/1~8/31 09:30~18:00
 9/1~11/30 08:30~18:00
 12/1~2/28 09:30~18:00

定休日：年中無休（年末年始の3日間のみ休み）





「半なまそば
のじり長寿そば」

秋保地区に古くから伝わるそばを半なまタイプで加工しました。乾麺の保存性の良さと、生麺の食味の良さを併せ持った生風麺です。爽やかなのど越しとほのかな甘み特徴で、保存料は一切使っておりません。



「半なまそば のじり長寿そば」
・435g(めん 120g×3、つゆ 25g×3)
・1パック/900円(税込み)
〈ご注文・お問い合わせ先〉
JA 仙台 マーケティング課
TEL.022-236-2465

◆お問い合わせ
問合せについては、各JAの電話までご連絡ください。生産量に限りがあるため品切れになる商品もありますのであらかじめご了承ください。

健康レシピ

「ハニーマスタードチキン」

鶏肉は皮を取ってカロリーダウンし、粒マスタードやはちみつでコクを出します。しっかりと味がついているので、お弁当にもおすすめです。
胸肉やささみは、高たんぱく低脂肪で、ダイエットにはうってつけの食品です。鶏肉のたんぱく質の特徴として、必須アミノ酸の一種メチオニンが多く含まれ、肝臓の機能を向上させ、さまざまな栄養素の代謝を高める働きがあります。



- 作り方
- ①鶏もも肉に、下味をつける。薄力粉をまぶす。
 - ②フライパンにサラダ油を熱し、鶏もも肉がこんがりと色づくまで焼く。ソースの材料を加え煮立たせる。
 - ③グリーンカールレタスとくし切りにしたトマト、薄切りにした紫たまねぎ、②を盛り合わせ、野菜と肉の上からソースをかける。

- 材料(2人分あたり)
- ・皮なし鶏もも肉:140g(2切れ)
 - ・下味 塩:0.6g
こしょう:少々
にんにく:1g
 - 薄力粉:10g
 - サラダ油:6g
 - ソース はちみつ:20g
粒マスタード:14g
薄口醤油:10g
白ワイン:14g
 - グリーンカールレタス:20g
紫たまねぎ:10g
トマト:40g



宮城カルテ食堂「秋冬レシピブック」より
(<http://www.karute-shokudo.com>)
※宮城カルテ食堂「秋冬レシピブック」・「春夏レシピブック」
(共に 864円/税込み)

トピックス

〈紙上マーケティングセミナー〉

世界中にベストセラー、ロングセラーと言われるモノはたくさんあります。しかしそのほとんどが、ある法則で成り立っていることに、私たちが気づくことはありません。その法則が、「黄金比」や「白銀比」と言われる「比率IIバランス」です。古くは、起源前数千年に建設されたと言われているピラミッドがあります。例えばクフ王のピラミッドは高さが147m、底辺が230mの黄金比(1:1.6)です。また、ミス・ユニバースコンテスト参加者のボディバランスも、ウエスト1に対してバストが1.6という黄金比を持つ女性がほとんどです。身近なところでは、タバコの箱や新書版も黄金比が使われています。



6次化プランナー 石井哲郎

編集室から

年を重ねるにつれ四季の移ろいを楽しみ感じられるようになり、嬉しい反面もありながら、月日は百代の過客であるなあ...と感傷に浸ってしまいます。やりたいことが見つからない時期、やりたいことが多すぎる時期を過ぎ、自分が本当にやりたいことは何か、をおぼろげながら考えるようになりました。「少年のような煌めきの心を忘れずに、大人の人生を楽しんで生きる」のが今の目標です。自分の過去を振り返ったとき、良い意味で笑い話にできるような生き方を。「日進月歩で月並みに、歩くような速さで前に」。(佑)

