

<山形県商品 全4品> ※SDGs(持続可能な開発目標)に向けた取組について主な目標を併記しています。

ひろしの最上どり餃子

山形・宮城県産のお米を50%以上食べて育ったブランド鶏の「最上どり」を使用した餃子です。「最上どり」は「雑味が少なく柔らかく、そして淡麗な味」が特徴です。餃子は山形で有名な「ひろしの餃子」が作った鶏肉味の画期的な商品です。

※農場HACCP. JGAP日本初認証

株式会社アイオイ

〒999-5207 山形県最上郡鮭川村大字庭月4595番地の1

TEL. 0233-29-6601 FAX. 0233-29-6602

<https://aioi.company/> <https://hiroshi-gyoza.net/>



干し中華めん (鳥中華セット)

「山形県ご当地ラーメン鳥中華」をご家庭で簡単に召し上がっていただける鶏肉入りのスープと中華めんのセットです。

鶏だしの甘じょっぱいつゆとたっぷり入った国産鶏肉、めんは地元製麺所のこだわり中華めんを使用し、本場の鳥中華を再現しました。冬は温めて、夏は冷やしてお召し上がりいただけます。

企業組合かほく冷たい肉そば研究会

〒999-3511 山形県西村山郡河北町谷地字真木60-1

TEL. 0237-72-2455 FAX. 0237-84-6233



<http://www.tsumetainikusoba.com/>



ポーチジェラート 山形県産秘伝豆ずんだ

パウチタイプの容器に入ったジェラートが誕生しました。フレーバーは山形県産の枝豆「秘伝豆」を使用。秘伝豆は香りと旨みが高く人気の枝豆です。その秘伝豆の食感を楽しんでいただけるよう粒を残し、ずんだ餡のように仕上げました。ワンハンドでスプーン要らずなので、イベントや移動中など様々なシーンでお楽しみいただけます。

有限会社ビッケエフ商会

〒992-0047 山形県米沢市徳町2-67

TEL. 0238-21-8228 FAX. 0238-33-9335



<https://grace-gelato.com/>



山形河原の大鍋風芋煮

山形と言えば「芋煮」。一大イベント「日本一の芋煮会フェスティバル」で使われている醤油「味マルジュウ」を使用し、日本一の芋煮会の芋煮の味を追い求めたレトルト芋煮です。

株式会社丸十大屋

〒990-0031 山形県山形市十日町三丁目10番1号

TEL. 023-632-1122 FAX. 023-623-5815



<https://www.marujyu.com>



発行元：宮城・山形合同商談会実行委員会

(山形県・宮城県・株式会社山形銀行・株式会社七十七銀行・やまがた食産業クラスター協議会)

宮城県商品は裏面→



<宮城県商品 全4品> ※SDGs(持続可能な開発目標)に向けた取組について主な目標を併記しています。



宮城県産黒毛和牛

コンビーフ黒胡椒味



宮城県産黒毛和牛と塩と黒胡椒のみで仕上げた添加物不使用のこだわりの商品です。黒胡椒でスパイシーな味付けで、ご飯のお供や、お酒のおつまみにも合います。パンに挟んだコンビーフサンドや、温かいご飯の上に乗せたコンビーフ丼がオススメです。

株式会社栄和

〒983-0035 宮城県仙台市宮城野区日の出町2丁目2番5号
TEL. 022-788-2977 FAX. 022-788-2988

<https://item.rakuten.co.jp/eiwa-wagyu/konbeef-set0001/>



仙台ふらすく



登米地方で昔から食べられている「油麩」をより手軽なラスクに仕上げました。油麩になじみのない方にこそ食べてほしい一品です。山形屋商店様の「仙台麩」を原料に使用しています。

株式会社菅野食品

〒987-0121 宮城県遠田郡涌谷町涌谷字中江南1番地1
TEL. 022-271-2161 FAX. 022-271-9013



<https://kannofoods.com/>



半田屋 仙台みそ一す



地元の老舗蔵元・今野醸造様と大衆食堂半田屋が共同開発したオリジナルソースです。本場仙台味噌を使用し、幅広い年代の方に食べやすい「みそ一す」に仕上げました。とんかつ等の揚げ物にかければ、コクのある味わいで白飯との相性も抜群で、肉みそ野菜炒めや、田楽みそ、焼きおにぎりにもおすすめです。



株式会社はんだフーズ

〒980-0812 宮城県仙台市青葉区片平1丁目5-20
ハルシュタットビル3F
TEL. 022-726-5475 FAX. 022-726-5622



www.handaya.jp/



牛たん真空パック 塩味

毎日丁寧に手入れをした包丁で、牛たん焼きに適した部位のみを選別し、1枚1枚丁寧にスライスしています。味付けは塩を手振りし、職人が塩加減を調節した後、冷蔵室でじっくり熟成をすることにより牛たんの旨みを引き出します。

株式会社利久

〒989-2436 宮城県岩沼市吹上二丁目2番36-1号
TEL. 0223-29-3448 FAX. 0223-29-3455



<https://corp.rikyu-gyutan.co.jp/>



発行元：宮城・山形合同商談会実行委員会

(山形県・宮城県・株式会社山形銀行・株式会社七十七銀行・やまがた食産業クラスター協議会)

山形県商品は裏面→

