

がんばろう宮城 震災復興応援フェア 販売商品のご案内

商品	商品概要	価格	メーカー	写真
白石温麺	白石温麺(うーめん)は、素麺の一種で、宮城県白石市で生産される同地の特産品です。冬の温かい麺として、食べるのが地元で人気の食べ方です。冷やし中華やチャンプルーなど調理法のバリエーションも豊富です。	300	きちみ製麺	
カレー麺	ピリツとしたカレーの辛味を練り込んだ熟成仕上げの乾めんです。3分煮込んで、アツアツのうちにお召し上がりください。特製オリジナルカレースープ付き。	200	きちみ製麺	
ひとめぼれ500g	栄養週期栽培法という独自の栽培法により品質優先の米作りに取り組んでいます。	400	イーストファームみやぎ	
ササニシキ500g	栄養週期栽培法という独自の栽培法により品質優先の米作りに取り組んでいます。	400	イーストファームみやぎ	
三陸産寿司のり(はねだし)	気仙沼市にある横田屋本店は、創業以来、海産物と共に歩み、自然の恵みを当社独自の製法と伝統の味で皆様にお届けしています。	300	横田屋本店	
仙台麩(油麩)	旧仙台藩地域で食されている、油で揚げた麩です。お味噌汁やお鍋に、肉じゃがや丼もの、おでんなどにご利用いただくと、お料理の味を引き立て手作り感がぐんとアップします。	500	山形屋商店	
牛タンカレー	ご当地カレー人気ランキング第3位!!じっくり煮込んだルーに牛タンを加え、コクのあるおいしい仕上げ。お肉屋さんの牛タンカレーをぜひ!	600	ジオラ	
牛タンシチュー	牛タンをじっくり煮込んだ柔らか仕上げのシチューです。素材の持ち味を十分に引き出した自慢の味です!	500	ジオラ	
仙台ラー油(牛タン入り)	何と、具の9割が牛タン!揚げた牛たんが香ばしく、ラー油の持つ独特な風味と絡み合い、絶妙な味わいです。唐辛子のほど良い辛味が後味をひきます。	900	陣中	
牛タンしぐれ煮	仙台の昔懐かしい味を、甘辛仕立てでじっくりとやわらかく煮込みました。芳醇な味わいをお楽しみください。電子レンジで温めますと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。	1000	陣中	
牛タン味噌(佃煮)	仙台味噌とたっぷりの牛たんとで、じっくり煮込み仕上げた一品です。甘辛味に山椒・唐辛子の仕込み味が絶妙です。アツアツご飯に乗せてどうぞ!	1000	陣中	
南蛮味噌漬	仙台の名物料理として有名な牛たんに添えられて、その美味しさとユニークさで男性を中心に受けている南蛮の本格的味噌漬。昔から寒い東北地方に伝った旨辛味噌漬です。	500	豊屋食品工業	

がんばろう宮城 震災復興応援フェア 販売商品のご案内

商品	商品概要	価格	メーカー	写真
甘辛だいこん	糠絞りの沢庵として、一般的に使用されている青首大根を、青唐辛子と一緒に漬け込んだ、醤油ベースの沢庵です。	400	豊屋食品工業	
しそ小梅	宮城県で収穫された生梅を三日三晩天日に干し、しその葉と塩だけで漬け込みじっくりねかせた手造りの梅干しです。	400	志白屋	
しそ梅	宮城県で収穫された生梅を三日三晩天日に干し、しその葉と塩だけで漬け込みじっくりねかせた手造りの梅干しです。	400	志白屋	
しそ巻きクルマミ揚げ	秘伝の仙台味噌を使った伝統の保存食。砂糖、南蛮で甘く練り込んだ味噌をシソの葉で包みパリッと揚げたもの。	600	狩野食品	
ずんだせんべい	ずんだの美味しさそのままに丸餅の形をし、大豆の粒がずんだの触感を思わせる新しい美味しさの煎餅です。	400	松倉	
パパ好み (小袋)	元祖製品は、昭和25年発売というミックスあられの草分け！！ササニシキ生誕の地古川でつくられた、あられと小魚、ピーナッツをミックスした古川名物。「ママも喜ぶパパ好みです。」ファンになるかも。	100	松倉	
パパ好み (8袋入り)	同	800	松倉	
仙台まころん (プレーン)	一口かじると、お口の中に甘いピーナッツの香りがひろがります。添加物はいっさい使用せず、昔ながらの職人の手作りで1個1個丹念に焼き上げています。	400	仙台まころん本舗	
仙台まころん (黒糖)	一口かじると、お口の中に甘いピーナッツの香りと黒糖の風味がひろがります。黒糖特有のコクのある旨味が好評です。	400	まころ	
仙台だがし	手作りならではの素朴な形と、素材を生かした自然な味わいで、変わらぬ人気の仙台駄菓子。昔懐かしい「駄菓子」の詰合せです。保存料は、使用しておりませんので安心して召し上がれます。	400	五嶋屋	
みそパン	仙台みそをふんだんに使用し、白砂糖、黒砂糖、米粉を混ぜ合わせて焼き上げたみそ風味のパン。柔らかで、人気です。	400	五嶋屋	
仙台味噌 赤味噌	創業明治18年 老舗蔵元がお届けする本物の味噌。	500	川熊	
仙台味噌 白味噌	さっぱりとした味わいです。辛味を抑えた味噌です。野菜・魚に相性がいいようです。赤味噌と合わせてもおいしく頂けます。	500	川熊	
仙台川熊 薄口醤油	こいくち よりも塩分は高めですが、素材を生かし料理を引き立たせる味わいに仕上げています。煮物・鍋料理に相性がいいようです。	500	川熊	