



株式会社かね久

代表取締役 遠藤伸太郎

〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町2丁目 6-4

Tel:022-353-7697 または 090-2027-4227

E-mail:shinta1120@yahoo.co.jp

みやぎ発信！もったいない定食とフィッシュ&チップス企画

～宮城の企業と大学が力を結集し、低利用資源を有効活用し地産地消に挑む～

みやぎの食材の魅力をもっと多くの人に、無駄なく、もっと手軽に、食品ロス削減を楽しんでもらいたい。そんな思いから、昨年6月に「みらい・バリュー・TOHOKU」を発足。

今回、「みらい・バリュー・TOHOKU」企画として、宮城県内の3社と宮城大学が連携し、新商品「三陸産かきクリームコロッケ」、「みやぎもったいない定食」と「みやぎフィッシュ&チップス」を企画・提案するプロジェクトがスタートしました。地域商社である株式会社かね久(仙台市若林区/食料品卸・パン粉製造)、ハンバーガーの全国大会で優勝したHarry's Junction(宮城郡松島町/ハンバーガー専門店)、仙都魚類株式会社(仙台市若林区/水産物卸売業者)の3社と宮城大学食産業学群(仙台市太白区)による産学連携。地元根ざした企業・大学同士が、それぞれの強みを活かしながら、低利用資源を有効活用し、食品ロス削減を目指す企画に取り組んできました。

そして、この度、仙都魚類株式会社 第43回年末商品展示提案会特設コーナーにて、以下のとおり新商品と新企画の初お披露目する運びとなりました。

地域資源の活用法を模索する地元発の挑戦として、持続可能な食文化の継承。また、食を通じた地域活性化の取り組みとして、ぜひご取材くださいますようお願い申し上げます。

記

イベント名：仙都魚類株式会社 第43回 年末商品展示提案会

日時：令和7年9月3日(水) 10時00分～14時00分

場所：夢メッセみやぎ・本館(展示場ホールC) 仙台市宮城野区港3丁目1-3

「みらい・バリュー・TOHOKU」プレゼンテーション:10:30～会場内特設ステージ

参加者：東日本全域 食品関係者

開催内容：特設ブースにて展示・試食

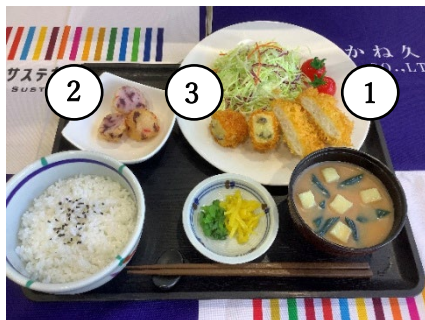
News Release

新商品:三陸産かきクリームコロッケ 規格外のかきを有効活用したクリームコロッケ



企画1:もったいない定食 低利用資源を有効活用した定食

- ① 石巻産低利用深海魚を使用した「ノロンボフライ」
- ② たこ皮を有効活用した「たこ揚げクン」
- ③ 三陸産の規格外のかきを有効活用した「三陸産かきクリームコロッケ」



企画2:みやぎフィッシュ&チップス 宮城のお魚と仙田野菜を使用しました

石巻産低利用深海魚を使用した「ノロンボフライ」 気仙沼産もうか鮫を使用した「フカフカクリスピー」



●今回、野菜は仙台市産の「ニンジン」と「オクラ」を使用。季節によって旬の県内産野菜を使用する。

●ミヤギシロメオリジナルランチソース:サワークリームとマヨネーズをベースに仙台産アルファ化ミヤギシロメパウダーとガーリックパウダーなどを入れて、爽やかで癖になる味わいに仕上げました。