

食 Eat

登米で食べた朝ご飯のおいしさが忘れられません

東京の永田町にある当ホテルのレストランでは、登米市で最も多く生産されている仙台黒毛和牛を使った料理を提供しています。

宮城県は地形をはじめさまざまな理由から肉、野菜、魚のどの食材もおいしいものがそろっているところが素晴らしいです。特に仙台黒毛和牛は、噛むことでしっかりと肉の味と香りを楽しむことができます。よく、お肉を食べたときに「口の中でとろける」といった表現を聞きますが、噛むことで味わえる食材こそが、本当においしいお肉だと思います。



赤坂エクセルホテル東急(東京都) 小川 勝哉 料理長



ホテル内レストランで提供されている「仙台黒毛和牛のおどんぶり」

仙台牛の産地として最も高い割合を占める登米市。面積の約35%が農地として利用されている。市内で育った農畜産物は全国に出荷され、登米市産の食材を気に入り使ってくれている飲食店がある。また、ふるさと納税の返礼品に魅力を感じ、市内の食材を選んでくれる人が多くいる。登米市の「食」を選んでくれていて市外の人たちに話を聞いた。

で食べさせてもらった朝ご飯のおいしさは忘れられません。良い食材は全国にあります、「おいしさで人を喜ばせたい」という気持ちを一番強く持っているのは宮城の人だと思っています。生産者と料理人、そして消費者へと、おいしい食材は人と人を幸せでつないでくれます。登米から感じた幸せを届けたいという思いでこれからもお客さんをもてなし、笑顔にしていきたいと思っています。



豊心会(東京都) 岩崎 香 理事長

さまざまな障害福祉サービスを展開している社会福祉法人豊心会(とうしんかい)で障がい者の働く場として運営している「Cafeふれあい」では、年に2回ほど、登米の食材を使った料理を提供する「登米市フェア」を開催しています。宮城の食材がおいしいことは知っていたので、はじめは宮城フェアとして開催していたのですが、その中でも特においしい食材は登米市産のものが多いことに気づき、登米市フェアの開催に至りました。

お客さんからよく好評をいただくのは、ご飯のおいしさです。登米市に住んでいる皆さんは、普段当たり前に食べているかもしれないが、普段は別のお米を食べている人にとっ

食材が豊富で、メニューを考えるのが楽しみです



Cafeふれあい「登米市フェア」のメニュー

では登米市産のお米を炊いたご飯は格別の香りとおいしさです。また、道の駅米山「ふる里センターY・Y」から仕入れている「喜酔純米豚」もとても人気の食材です。「脂身の部分までしっかりと肉の味がしておいしい」といった声がお客さんからも聞かれました。

食材の種類が豊富なのも登米市の魅力で、メニューを考えるのが毎回楽しみです。欲しい食材を問い合わせると、探してきてくれる人の温かさにも毎回助けられています。これからは登米の食材を使ったメニューを考え、お客さんの笑顔につながっていききたいと思います。



ふるさと納税返礼品例

返礼品協力事業者を募集しています

登米市にふるさと納税をした人の返礼品として、地場産品やサービスが提供でき、市内に事業所などがある企業・団体・個人事業者を募集しています。本市の魅力を伝える返礼品として商品を提供することで、全国の人の目に触れ、販路拡大につながることを期待されます。

気軽に相談ください。
【問い合わせ】まちづくり推進部観光シティプロモーション課(ふるさと定住係)
☎0220(23)7331



富山県下新川郡朝日町 勝田 栄造 さん

粘り気と甘みのあるお米のおいしさがお気に入り

私はふるさと納税をした返礼品で、いつも登米市のお米をいただいています。まだ米山村だったときに、私の祖父がそこで耕地整理の仕事をしており、その縁から寄付をさせていただいています。

私が住んでいる富山とは地形が違うからか、登米のお米は粘り気と甘みがありますね。一番気に入っているのは「農と大地のたきたて」という商品。時間を置いても炊き立ての味が楽しめるので、おいしくいただいています。

混ぜご飯にしてもそのまま炊いてもどちらでもおいしく食べられるところも良いですね。家内と二人で気に入っているため、これからも登米のお米を使わせていただきたいと思います。

