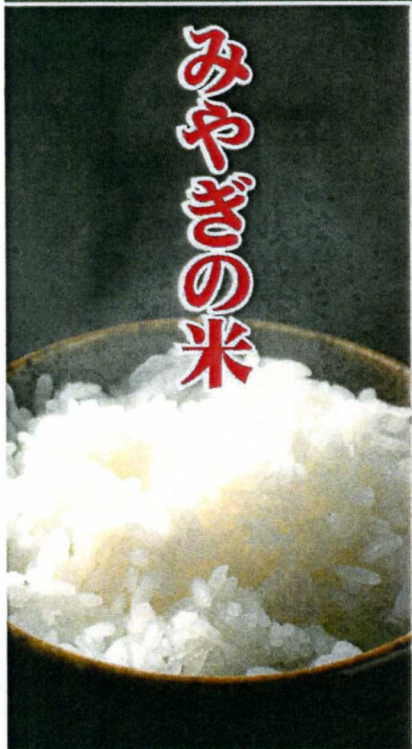


美味し国～米・味噌・純米酒～宮城の観光振興事業

事業概要

- 1 **事業概要** 「富県宮城推進会議」において、「食材王国みやぎ」と「観光王国みやぎ」を結びつけた、1次産業と2次産業、3次産業が連携した取組や、DC後を見据えた取組を事業化できないかとの議論があったことをふまえ、産業間連携での「米」「味噌」「純米酒」をテーマにした旅行商品の造成や、宿泊客を対象にした販売コーナーでの販促などにより、集客力の向上につなげる。
- 2 **事業期間** 平成20年度（単年度）
- 3 **事業費** 3,500千円
(JA全農みやぎ 300千円, 酒造組合 100千円, 味噌醤油工業協同組合 100千円, 宮城県 3,000千円)
- 4 **参加団体** JA全農みやぎ, 宮城県酒造組合, 宮城県味噌醤油工業協同組合, 農協観光旅ホ連, 農協観光, JT B旅ホ連, JT B東北, 宮城県
- 5 **実施時期** 平成20年10月～平成21年3月
- 6 **テーマ** みやぎの恵み 美味し国の米・味噌・純米酒
- 7 **内容**
宮城を代表する食材「米」「仙台味噌」「純米酒」をテーマにした旅行商品を造成し、宿泊客に提供
ホテル・旅館の売店に「米」「仙台味噌」「純米酒」販売コーナーを設置
イベント等での「米」「仙台味噌」「純米酒」PR
- 8 **実施箇所** 県内観光地及び周辺地域の旅館・ホテル
- 9 **スケジュール**
平成20年2月・3月 各団体での勉強会
平成20年5月～ 実行委員会立ち上げ
旅行商品等の検討, 販売ルート等の調整
売店用販促ツール作成等
平成20年10月～平成21年3月 実施

みやぎの恵み 美味し国の米・味噌・純米酒



みやぎの米



仙台みそ



宮城の純米酒

ひとめぼれ
出達つたとたん「ひとめぼれ」するよう
美しいおいしいお米から名付けられました。
ふっくらとした食感と適度な粘りが、一口食べ
てハッキリと美味しさがわかります。化学合成
農薬・化学肥料の使用量を減らした特別栽培
米でさらに品質基
準(整粒・タンパク
含有値等)を満た
したお米が「みや
ぎ吟撰米」となり
ます。



仙台みそ
赤みその代表ともいわれる、「仙台みそ」。冴え
た赤色と良い艶、大豆のうま味が活かすつき
りとした味わいが特徴です。原料となる大豆
米、塩は十分吟味され、伊達政宗公の時代か
ら伝わる伝統の
製法と近代的な
技術により、「仙
台みそ」は蔵のな
かでゆつくりと育
てられております。



純米酒
純米酒とは、文字通り米と水だけを原料と
した日本酒のことです。宮城の蔵元は、昭和
六十一年に「みやぎ・純米酒の県宣言」を行い、
以降純米酒造りに努力してまいりました。
澄んだ水と美味
しい米で醸した、
宮城が誇る純米
酒をお楽しみ下
さい。



プレミアムひとめぼれ

宮城県産大豆使用

純米酒の県宣言

「みやぎ吟撰米」「仙台みそ」「宮城の純米酒」は
当館売店で販売しております。(除く、一部商品)

美味し国  伊達な旅

仙台 SENDAI・みやぎ 宮城

「美味し国～米・味噌・純米酒～宮城の観光振興事業実行委員会」

