

記者発表資料
令和6年2月13日
仙台地方振興事務所地方振興部
担当：笹原、横田
TEL：022-275-9140
E-mail：sdsinbk2@pref.miyagi.lg.jp

専門学校生考案！荒浜産「チダイの揚げ焼き」販売会 を開催します

宮城県では、学校法人滋慶学園仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校と連携し、料理人の卵である学生に地元食材を知ってもらい、生産者に対する理解、さらには地産地消への取組みを促進する活動を実施しています。

昨年6月には水産現場研修で、荒浜漁港（亘理町）における未利用魚・低利用魚の取組について学び、11月には学生たち自身がレシピを考案し、荒浜産「チダイ」を使用したお弁当やお惣菜のレシピコンテストに挑みました。

この度、コンテストで最優秀作品に選ばれた「和洋中3種のソースを添えたチダイの揚げ焼き」が、鳥の海ふれあい市場で販売開始されることになりましたので、販売会を実施します。

報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材してくださるようお願いいたします。

1 日時

令和6年2月17日（土）
午前10時から午前12時まで

2 場所

鳥の海ふれあい市場
（住所：亘理町荒浜字築港通り6-22）

3 主催

宮城県仙台地方振興事務所

4 内容

「宮城県漁業協同組合仙南支所水産加工研究会」
×「株式会社庄福丸」×「仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校」の共同開発商品である「チダイの揚げ焼き」の販売

当日は、レシピ開発に取り組んだ学生たちや商品販売者の漁業者が店内で試食等を提供しPRします。

5 その他

取材を希望される場合は、お手数ですが実施日の前日まで下記あて御連絡くださるようお願いいたします。

【担当】宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 笹原・横田
TEL:022-275-9140 FAX:022-275-0296 E-mail:sdsinbk2@pref.miyagi.lg.jp



和洋中3種のソースを添えたチダイの揚げ焼き
（レシピコンテスト時の作品です）



レシピコンテストに挑んだ学生たちと審査員