



記者発表資料
 令和6年12月17日
 水産業振興課販路開拓支援班
 担当：石澤、橋本
 電話：022-211-2954
 suishihk@pref.miyagi.lg.jp

仙台白百合女子大学 × 株式会社ヨークベニマル 共同開発商品について

令和4年度、令和5年度に引き続き、「宮城の水産物の認知度向上」や「若者への魚食普及」をテーマに、仙台白百合女子大学と株式会社ヨークベニマルが共同で、県産水産物を使用した商品を開発しました。

県もこの企画に賛同し、平成29年2月に同大学と締結した「みやぎの水産物普及活動に関する協定」における活動の一環として、一緒に検討を進めてきました。

今回開発した商品は、仙台白百合女子大学健康栄養学科の学生がアイデアを出しあい、普段から魚を食べない若年層の方や、魚が苦手な方にもおすすめできるよう、試作を重ねて仕上げた逸品となります。

令和6年12月21日（土曜日）から宮城県内63店舗、山形県内22店舗のヨークベニマルで販売されますので、報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材していただき、広く情報発信に御協力願います。

1 商品概要

びんちょうまぐろ 炊き込みご飯の素	宮城県産サーモンのヨーグルトソース
	
<p>県産びんちょうまぐろを使用し、県内の加工場で製品化しました。 季節の野菜5種（にんじん、油揚げ、ごぼう、ぶなしめじ、えだまめ）を加え、彩りもよく栄養バランスのとれた逸品に仕上げました。</p>	<p>県産サーモン（ギンザケ）を使用し、県内の加工場で製品化しました。 サーモンにパプリカ、ヨーグルト風味のソースをあわせ、オリーブオイル・にんにく・食塩・醸造酢・黒こしょうを加え、味のバランスを整えました。 生食はもちろん、加熱して「ブルスケッタ」等の調理にアレンジもできる逸品です。</p>

2 販売開始イベント

下記店舗において、学生による販売イベントを実施します。

実施日時：令和6年12月21日（土曜日）

午前9時30分から午前10時30分頃まで

実施店舗：ヨークベニマル市名坂店

（仙台市泉区市名坂字中道100番地9）

その他：むすび丸も出陣してPRします。



昨年度実施イベントのようす

3 取材申し込み先

事前申し込みが必要となりますので、12月20日（金曜日）午後3時までにお申し込みください。

株式会社ヨークベニマル 鮮魚部 担当：横田 TEL：080-6026-9141