



「みやぎ食材伝道士×仙台地域食材」 コラボメニューフェア



農業者や漁業者等のもとで、植え付けから収穫までの作業を実体験し、生産者の苦労や収穫の喜び等分かち合い、食材にかけた熱い「想い」を「料理」を通してお届けするのが、『みやぎ食材伝道士』です。

今回、6店舗の料理人が仙台地域食材（トマト、ちぢみ雪菜、春菊、いちご、原木しいたけ、海苔、しらす）を活かして渾身の新メニューを9品開発し、それぞれの店舗で期間限定で提供します。



真里ちゃんの雪菜と
松島トマトのとろ〜り春巻き



潮風チョレギサラダ
(巨理×関上×東松島)



えごま香る
熊谷さんちの原木椎茸

肉刺しとホルモントラコ 文化横丁店 (佐藤隆一氏)

【提供期間：2/24～3/20】



苺と春菊のサラダ
バルサミコドレッシング



春の香り
春菊ジェノベーゼの Pasta



トマトとしいたけと雪菜の
スパゲティ〜海苔を添えて〜

レストランHACHI仙台本店 (薩日内智則氏)

【提供期間：2/21～3/20】

きたさん食堂(北村裕氏)

【提供期間：2/21～3/20】



宮城県産野菜と仙台牛の焼きすき
※コース料理での提供になります。



ケロケロいちごと石巻和紅茶の
コンポジション
※コース料理での提供になります。



crêpe renversée
(クレープ・ロンヴェルセ)

仙台ロイヤルパークホテル (菅原健氏)

【提供期間：3/2～3/20】

仙台国際ホテル (土屋貴幸氏)

【提供期間：2/22～3/20】

黒毛和牛一頭切り 焼肉 伊達哉 (音羽雄太氏)

【提供期間：2/17～3/20】

※メニューの提供期間は予告なく変更になる場合があります。

【主催】宮城県仙台地方振興事務所地方振興部

TEL:022-275-9140 / FAX:022-275-0296 / E-mail:sdsinbk2@pref.miyagi.lg.jp