



第3回『ささ結』新米フェア 11/1(日)~12/28(月)

新米『ささ結』の新メニューを食べて、飲食店を応援しましょう！ 市内の公共機関や道の駅などで参加店マップを配布！

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ① 寿司正 (☎23-2299) | ⑪ 鉄兵衛 前田バイパス店 (☎22-2239) |
| ② あじわい亭 (☎080-3497-1346) | ⑫ 旅館 青葉荘 (☎22-0832) |
| ③ 野菜厨房 Zen (☎050-3427-0554) | ⑬ 茶房 クレイン (☎23-0340) |
| ④ 尹呂葉(いろは) (☎24-8230) | ⑭ 君鮎 (☎23-3611) |
| ⑤ レストランUEMON (☎24-0065) | ⑮ 旬彩亭 秀 (☎23-0071) |
| ⑥ 旬菜 ゆるり (☎26-2655) | ⑯ Restaurant&bar 雅隴(ガロオー) (☎23-4658) |
| ⑦ マツキッチン (☎090-8619-0977) | ⑰ 季節料理 ときわ (☎23-2377) |
| ⑧ 割烹 古梅荘 (☎22-2818) | ⑱ いざかや 鍋 ダイニング まる (☎23-6780) |
| ⑨ 麺井処 祝屋 (☎23-4683) | ⑲ 日本料理 鳥文 (☎22-0486) |
| ⑩ 焼肉 牛粋 (☎24-4129) | ⑳ 和膳 きたはま (☎22-0595) |



各店で感染症対策を実施中!!

初参加店紹介

※表示金額は税込価格です。

新米『ささ結』を使い、鳴子峡をイメージしたちらし寿司です。目で彩りを楽しんでおいしく召し上がれます。注文いただくと200円分の割引クーポンを進呈。



寿司正
錦秋ちらし 1,430円

地元おおさきの食材をコンセプトにしています。『ささ結』のおいしさをわかりやすく伝える「塩むすび」を提供。一個でも満足してもらえます。



あじわい亭
ささ結塩むすび 180円

新鮮なマグロ「ひがしもの」は絶品です。地域に根差した飲食店として、『ささ結』を使ってPRしていきます。月曜～金曜日は、手頃な海鮮丼のランチメニューもおすすすめです。



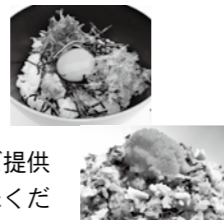
旬菜 ゆるり
特上海鮮丼 2,750円

大崎耕土の「おいしい」をキッチンカーでお届けします。出店場所はSNS「マツキッチン」で検索してください。11月3日、道の駅おおさきに出店予定です。



マツキッチン
とんトン丼 700円

創業26年、セリ鍋、もつ鍋が名物のお店です。当店一押しのご飯料理を、『ささ結』の新米でご提供します。ぜひご賞味ください。



いざかや 鍋 ダイニング まる
オリジナル卵かけごはん 638円
明太高菜チャーハン 858円

地場産食材を使い工夫を凝らした「創作料理」が楽しめます。『ささ結』のおにぎりで、お米の味そのものを味わってください。



日本料理 鳥文
コース(3,850円以上)の最後のお食事
若女将が作る「名人のおにぎり」鯛のみそ汁付



全国すしの日大崎『ささ結』寿司キャンペーン

11月1日(全国すしの日)は全店で『ささ結』をシャリに使用!

来店者には、先着で新米『ささ結』300g(2合)のプレゼントと、「純米大吟醸酒 ささ結」が試飲できます。

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| ① 君鮎 (☎23-3611) | ⑦ 美代寿司 (☎22-1562) |
| ② 浜寿司 (☎22-4409) | ⑧ もり繁寿司 (☎23-5349) |
| ③ 与五郎寿司古川店 (☎24-2749) | ⑨ ひかり鮎 (☎24-2333) |
| ④ あさひ鮎古川店 (☎22-9900) | ⑩ 寿しまるでん (☎39-7012) |
| ⑤ 鉄兵衛 前田バイパス店 (☎22-2239) | ⑪ 寿司ノ蔵 (☎55-3858) |
| ⑥ 寿司正 (☎23-2299) | |

『ささ結』新米フェア期間中、週に1~2回程度『ささ結』を使ったお寿司を提供します。提供日には「ささ結提灯」を店頭につるします。

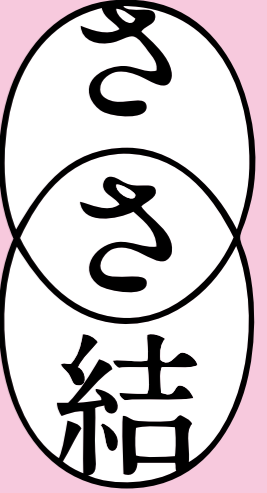
※メニューや寿司の提供日、営業時間など、詳しくは各店へお問い合わせください。



◀10月11日、新米まつりで『ささ結』販売スタート



◎農林振興課農業経営・水田農業担当
☎7090



大崎耕土の恵みをたっぷり受けて、今年も『ささ結』が収穫されました。おいしいお米を食べて、元気いっぱい、コロナを吹き飛ばしましょう!

コロナに負けず、対策を万全に 新米の販売促進へ!

新たな生活様式に対応したイベントの開催へ

豊饒の大地「大崎耕土」が収穫の秋を迎え、令和2年産の新米『ささ結』の販売がスタートしました。

新型コロナウイルス感染症の影響により、全国的に外食需要に大きな変化が生じています。

コロナに負けず、地域で連携して、新たなアイデアを出し合い、世界農業遺産ブランド認証の『ささ結』新米の消費拡大や販売促進のイベントを実施していきます。

市では、11月9日から13日まで、市内の小中学校を対象に、おいしい『ささ結』の新米を味わってもらうため、学校給食で提供します。また、11月18日には、姉妹都市の東京都台東区へ新米を贈呈し、地元の子どもたちにも学校給食で味わってもらう予定です。

『ささ王』決定戦はオンライン観戦を!

第4回となる今年の全国ササニシキ系『ささ王』決定戦は、全国から出品者を募集し、国内のササニシキTOP5、『ささ結』TOP5による最終決戦を行います。感染症対策として、多くの人が観戦できるように、ユーチューブを活用し、初めてオンラインで

宮城の米を全国に!

～生産農家さんから～



齊藤 武康さん
第3代『ささ王』

今年はとても品質の良いお米が収穫できました。『ささ結』を栽培して5年目になり、作りなれてくると、おいしさが増して感じられます。昨年「ささ王」に選ばれ、『ささ結』を買いたいようになり。全国的にみると生産量が少なく、まだ知られていないのが現状だと感じています。

宣伝の力は大きく、県やJAなどが先陣を切って、たくさんの人に知ってもらう機会ができればと思います。稲作農家として、これまでの苦労を経験に頑張り、宮城県産米を広めていきたいと思っています。

今回のささ王決定戦でも出品し、ぜひ上位を目指していきます。



生中継を行います。開催日は11月20日。ぜひ皆さん、ご覧ください。開催日前に、市公式ウェブサイトにアドレスを掲載予定です。