



宮城学院女子大学
MIYAGI GAKUIN Women's University

「震災復興」そして「地域復興」のために、学生と一緒に考えました。



宮城県産ゆず使用

ふわっと香る ゆずポン酢

＜学生達からのメッセージ＞

震災被害にあった気仙沼大島には、昔から「ゆず」が育っていたと聞きました。

私たちはその「ゆず」を使って復興を後押しできないかと考えて、商品を開発しました

古今東北の産地から

宮城学院女子大学現代ビジネス学科ゼミ学生の発案にて、東日本大震災で大きな被害を受けた宮城県気仙沼市大島産のゆずを中心とした宮城県産ゆず果汁を使用し、登米市に工場があるヤマカノ醸造で製造しました。宮城県産ゆずと特選丸大豆醤油、三陸産昆布、枕崎産鰹節だしを使っただしの旨みがほど良く調和しています。

ヤマカノ醸造株式会社 のみなさん

東日本大震災で被災した気仙沼大島産の「ゆず」を使用したポン酢で復興を後押ししたいと思い開発しました。地元の農業生産者、水産関係者との連携を強化して「地産地消を前提としたもの造り」、当社ならではの「お客様に喜ばれるもの造り」を実践していきます



〈こだわりの原料〉

初冬に実を付けるゆずはその年の気候条件（島の中でも風向きなど）によって出来具合や収穫量が大きく左右され維持管理の大変さの中で収穫された「気仙沼大島産ゆず」を中心とした、宮城県産ゆず果汁を使用しています。

〈こだわりの製法〉

ヤマカノ醸造で製造した、まろやかな風味と深みがある特徴の特選丸大豆醤油に、フレッシュな香り高い宮城県産ゆず、三陸産昆布、枕崎産鰹節だしの旨みを加え仕上げました。



〈生産者の想い〉

創業以来「わたくしたちは、真心をこめて人々に喜ばれるものを造り、販売することに誇りと楽しみを共にしよう」をモットーに取り組んでまいりました。これからも東北の未来に向けて今出来ることを一歩ずつ積み重ねてまいります。地元の農業生産者、水産関係者との連携を強化して「地産地消を前提としたもの造り」、ヤマカノ醸造では「お客様に喜ばれるもの造り」を実践している会社です。

〈産地紹介～登米市登米町～〉

ヤマカノ醸造がある登米市登米町は宮城県北部に位置しています。登米町は古くは登米(とめ)・伊達(だて)藩の城下町でもあり、北上川を水運とする交通の要所で、古くから米、大豆を原料とする醸造業が大変盛んな土地柄でありました。登米の呼名は"といま"が崩れ"とよま"となった説が有力です。現在は市の呼名が"とめ"で町の呼名が"とよま"と呼ばれています。

【宮城県登米(とめ)市登米(とよま)町】

〈出典:ヤマカノ醸造株式会社HP〉

〈おすすめの食べ方〉

【豆苗と大豆もやしの肉巻ポン酢炒め】レンジでチンした野菜を肉で巻きぽん酢で炒める。
【カリカリじゃこと豆腐のサラダ】じゃこをカリカリになるまでフライパンで炒め盛り付けてぽん酢をかける。
【しらすと葱の和風パスタ】茹でパスタをバターで炒め、ぽん酢で味付け、しらす、葱をちらす。
【ぽん酢で春雨サラダ】春雨と茹で具を混ぜ合せ、ぽん酢で味付け、仕上げにごま油を加える。



〈宮城県産ゆず使用 ふわっと香るゆずポン酢〉

【分類】: 食品

【製造者名】: ヤマカノ醸造株式会社

【製造地】: 宮城県登米市登米町

【主な原材料】: しょうゆ、醸造酢、砂糖、ゆず果汁、食塩、かつおぶしだし、こんぶエキス、こんぶ /調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦、大豆を含む)

【内容量】: 360ml

【保存方法】: 常温保存

【賞味期限】: 1年

【JANコード】: 4573381182307 【ITFコード】: 14573381182304