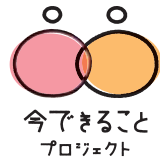


SUNTORY



「スルーエイジ農園」の
イタリアントマトジュース

「マルタ水産」の
赤貝の塩漬 ▶



サントリー 東北飲食店様向け展示会

復興を支える地域の食材と飲食店との出会いをサポート

東北の生産者と仙台を中心とした飲食店とのマッチングを生み出す「サントリー東北飲食店様向け展示会」(サントリー酒類株式会社主催)が、2月23日(火)に仙台市内のホテルで開催された。昨年7月に続き2回目となる今回は、復興に向けて精力的に取り組んでいる地元生産者を含む9社が出展。昨年を大きく上回る約400名の来場者に地元食材を積極的にアピールした。また、食材とマッチするサントリーのお酒の提案も、たくさんの関心を集めた。

発展性に注目が高まる 東北の特選食材を紹介

仙台国際ホテル平成の間には、東北の農業・水産業・畜産業に携わる9社が商談ブースを出展。東日本大震災からの復興を目指す地元生産者も4社が参加し、試食品やパンフレットなどを飲食店関係者に提供しながら、自社商品の魅力や商材としての活用法などを積極的にアピールした。

イタリアントマトを中心とした野菜を生産する山元町の「スルーエイジ農園」は、完熟トマトを使った100%イタリアントマトジュースを来場者にふるまった。被災農家が集まり、地元農業の再興に取り組む名取市の「名取北釜ファーム」は、昨年、ビニールハウス144棟を再建して栽培をスタートさせたチンゲンサイやユキナなどを展示。さらに、新開発のチンゲンサイを練り込んだ米粉の野菜パスタの試食を行い、六次産業化への新たな挑戦をアピールした。閑上漁港の海の幸を取り扱う名取市の「まるしげ」は、ブランド食材として認知度が高まっている赤貝を、瓶詰めの塩漬けとともに紹介。宮城県産地魚市場ブランドコンソーシアムも、魚市場の躍動感伝わるポスター各種を掲示し、来場者の目を引きつけた。



今春から販売スタートする「名取北釜ファーム」の野菜パスタ



ザ・プレミアム・モルツの飲み比べも人気

アイデアあふれる ドリンクブースも好評

サントリー製品を紹介するブースも盛況。話題のザ・プレミアム・モルツ「香るエール」や「マスターズドリーム」などの飲み比べを楽しむブースの前には長い行列を作っていた。また、世界No.1バーボン・ジムビームの爽快なハイボール、ウオッカをベースにした魚料理に合うオリジナルサワー、ワインの新製品などの試飲コーナーも大いに好評を得られた。



ユニークなカクテルやリキュール類が揃ったドリンクブース

会場の一角には商談スペースも設けられ、飲食店の販促支援となる相談も受け付けた。売り上げアップにつながるビジュアル入りのドリンクメニューづくりなど、具体的なアドバイスに多くの飲食店関係者が熱心に耳を傾けた。サントリー酒類株式会社東北支社の野村修嗣さんは「販売促進につながる新しいお酒の楽しみ方を提案しながら、東北各地にあふれる素晴らしい食材を知ってもらうマッチングの機会づくりに努めた。被災地域の生産者の方を応援する場になれば」と語った。



実際に試飲をしておいしさを体感

地域農業の新たな挑戦を発信。

地元農業の再生を目指す意義と、これから目指していく六次産業化への取り組みを、食に関わる多くの方にアピールする良い機会となりました。私たちの新たな一歩となる「米粉の野菜パスタ」を実際に味わっていただき、生の感想をもらえたことも大きな成果になったと思います。



農業生産法人 株式会社 名取北釜ファーム
取締役副社長
鈴木 英二さん(写真右)

愛すべき地場の味覚をテーブルに。

地元ならではの味覚を、より多くのお客さまに知ってもらいたいという思いをもって、日々メニューを提供していますので、魅力ある食材や生産者の方に出合えると大いに期待して参加しました。会場では、ユニークなドリンクの楽しみ方も知ることができ、とても参考になりました。

はたごや
Izumi kitchen STORIA
代表
畑 義信さん

