

6日に発売される駅弁「復興感謝米 仙台おもてなし弁当」



NRE、JR仙台駅で6～31日販売

日本レストランエンタプライズ（NRE）仙台支社は6～31日の期間限定で、東日本大震災の被災地で栽培されたコメなど地元食材を使用した駅弁「復興感謝米 仙台おもてなし弁当」をJR仙台駅で販売する。仙台市、仙台農協と連携して開発した。14～18日に同市で開かれる国連防災世界会議の参加者にも提供し「EKIBEN」を発信する。

仙台農協管内の宮城野、若林両区の被災した水田で昨年秋に収穫されたひとめぼれを使用。曲がりネギや雪菜、牛タンなど仙台ゆかりの食材を調理した。三陸産茎ワカメ

や宮城県産大豆の豆腐も使った。価格は1100円。仙台駅2階コンコース、新幹線ホームなど売店10カ所で販売する。1日100個を目標に掲げる。

NREや市、仙台農協は昨年11月末、駅弁開発に着手し、3カ月余りで完成させた。NREは「駅弁を通じ、国内外から訪れる人に復興の姿を示したい」と説明する。

駅弁は市の農商工連携推進事業の一環。弁当の掛け紙やお品書きの英語表記などで市も後押しした。市農商工連携推進室は「和食は海外で注目されている。仙台、宮城の食文化を味わってほしい」と呼び掛ける。

国連防災会議参加者にも提供

被災水田の収穫米使用「EKIBEN」世界に発信

(2015年3月4日河北新報朝刊)

- ①「復興感謝米 仙台おもてなし弁当」に使われている地元の食材を書きましょう。
- ②弁当の掛け紙やお品書きに英語表記を取り入れたのはなぜですか。

年 組 名前

(小学校中学年以上／社会、総合、防災教育)