報道関係 各位

NEWS RELEASE

2023年10月吉日

株式会社一の坊

【宮城県・一の坊リゾート】安心、高品質な食材を求めて「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」"忠義さんのササニシキ"新米収穫の現場を訪ねました

～生産者訪問で料理長が地域の食材や生産者のこだわりを発掘～

株式会社一の坊（いちのぼう）リゾート（本社/宮城県仙台市 代表取締役 髙橋 弘行/タカハシ ヒロユキ）の柏原総料理長と「かきとあなご松島田里津庵(たりつあん)」の田中料理長が、宮城県北の米どころ「登米(とめ)市」で循環型農業に取り組んでいる木村忠義さんの新米収穫の現場に行って来ました。豊かな水源の北上川と天候に恵まれ育った「忠義さんのササニシキ」はひと粒ひと粒がしっかりしていて、田里津庵の"あなごひつまぶし"にぴったりです。

◆循環型農業へのこだわり

東北最大の流域面積を誇る「北上川」など、多くの水資源に囲まれ「水の里登米」と言われる自然豊かな環境です。木村忠義さんは、「北上川は水量豊富で冷たい水が流れている」「登米の田んぼは北上川のおかげで水不足にならず今年も無事収穫を迎えることができた」と語ります。刈り取った稲わらは牛の寝床や飼料として牛舎へ提供し、堆肥として田んぼへ還元。地元の循環型農業が美味しさの秘訣だそう。

◆「五ツ星お米マイスター」監修の新米「穂のいち」10月1日～提供開始

"忠義さんのササニシキ"は、食品安全マネジメントシステムに関する最上位の国際規格「FSSC22000」認証を、倉庫を含めて取得している、株式会社タカショク様にて精米されます。タカショク様には、宮城県唯一の「五ツ星お米マイスター」佐藤様が在籍しており、一の坊オリジナルブレンド米「穂のいち」を監修いただいています。10月1日より一の坊グループ各店で新米の提供を開始します。

▼一の坊別邸「かきとあなご 松島 田里津庵」

所在地 ：〒981-0101 宮城県宮城郡利府町赤沼字井戸尻132-2

電話 ：0570-041-075【営業時間】11:00～15:00(ラストオーダー14:00)※不定休

公式HP：https://www.ichinobo.com/taritsuan/

― お問合せ先 ― 株式会社一の坊 ：営業推進本部

TEL：022-222-0178(平日11：00～16：00) ／ Mail：press@ichinobo.com

〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10