

2017年8月29日  
J R 東日本仙台支社  
株式会社日本レストランエンタプライズ

## 地理的表示 (GI) 登録産品宮城県第1号を記念して 「みやぎサーモン押し寿司」を仙台駅限定で販売します！

- 本年5月に地理的表示 (GI) 登録産品宮城県第1号となった「みやぎサーモン」を使用した新作駅弁「みやぎサーモン押し寿司」を9月1日 (金) より仙台駅限定で販売いたします。
- 本商品の開発にはみやぎ銀ざけ振興協議会様、宮城県様と J R 東日本グループの(株)日本レストランエンタプライズ仙台支店が連携。東日本大震災の壊滅的な被害から養殖を復活した生産者の想いを形にしました。

### 1 概要

- (1) 商品名 みやぎサーモン押し寿司
- (2) 価格 1,100円 (税込)
- (3) 発売日 2017年9月1日 (金)
- (4) 販売個数 6,000食 (なくなり次第終了)
- (5) 販売場所 J R 仙台駅「駅弁屋 祭」を含む7店舗



商品イメージ

### 2 プロジェクトメンバー

生産者 みやぎ銀ざけ振興協議会  
製造・販売者 (株)日本レストランエンタプライズ  
オブザーバー 宮城県  
事務局 J R 東日本仙台支社



みやぎサーモン物語うちわ  
(PR イベント等で配布します)



地理的表示 (GI) とは？

地域には長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在しています。これら産品の名称(地理的表示)を知的財産として国が保護する制度が「地理的表示保護制度」です。「みやぎサーモン」は2017年5月に地理的表示 (GI) 登録産品宮城県第1号になりました。

## ■商品の特徴

### 1 ギンザケ養殖発祥の地 宮城県

ギンザケの養殖は1976年に宮城県において始まりました。現在では宮城県石巻市、女川町、南三陸町で養殖されており、宮城県が国内生産量の90%以上を占める日本一の産地です。



ギンザケの水揚げ

### 2 養殖ギンザケの最高級ブランド「みやぎサーモン」

大豆、ミネラル等を含む安全・安心な専用のエサを使用して育てられ、水揚げ後すぐに活け締め等の鮮度保持技術を施されているものが、養殖ギンザケの最高級ブランド「みやぎサーモン」です。



みやぎサーモン

### 3 みやぎサーモンを使用した初の駅弁！

みやぎサーモンの魅力を最大限に引き出す駅弁を目指してプロジェクトメンバーで何度も協議。特徴である「さっぱりした脂」、「凝縮された甘み、旨み」を存分に活かす「押し寿司」に辿り着きました。酢飯の中にもみやぎサーモンを入れる工夫を施し、みやぎサーモンのおいしさをしっかりと感じていただける駅弁が完成しました。



プロジェクトメンバーによる検討

### 4 みやぎ銀ざけ振興協議会

地域の重要産業である銀ざけ養殖の再生と発展を目指し2013年3月に設立。会員は宮城県漁業協同組合、商社、飼料メーカー、市場、関係市町など23団体。「みやぎサーモン」のブランド化を目指し、飼料の改良、「安全・安心」な出荷体制の構築、テレビ放送や各種イベントによる魅力発信など様々な活動を行っています。



みやぎ銀ざけ振興協議会ロゴ

### 5 J R東日本グループが取り組む「のもの1-2-3プロジェクト」

商品開発を通じて6次産業化に向けたものづくりを推進し、地域における新たな産業の創出とさらなるマーケットの需要拡大を図るJ R東日本グループのプロジェクト。地域の発展に貢献していくことを使命として、今後も地域との連携を強化してまいります。



のもの1-2-3ロゴ