



2018年10月9日

JR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

「みやぎサーモン押し寿司」弁当の販売について

東日本大震災による壊滅的な被害から復活し、宮城県における初の地理的表示（GI）登録製品となった養殖ギンザケ「みやぎサーモン」。

昨年、GI登録を記念して仙台駅で限定販売された駅弁「みやぎサーモン押し寿司」が、今年はさらに充実した内容で再登場。10月12日（金）より、仙台駅と東京駅にて販売いたします。

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) 販売個数 7,000食（なくなり次第終了）
好評につき、販売個数を昨年より1,000食増やして提供いたします
- (4) 販売場所 JR仙台駅「駅弁屋 祭」など7店舗
JR東京駅「駅弁屋 祭」
- (5) 製造販売 株式会社日本レストランエンタプライズ
- (6) 特徴 2017年販売の押し寿司に、大根の甘酢漬け、ワサビ、柚子皮をトッピングしてバリエーションを加え、また、酢飯にゴマを混ぜ込んで風味をアップ。みやぎサーモンをさらに堪能いただけるよう、サーモンと野菜のマリネを添えました。



2 「みやぎサーモン」とは

全国有数の米産地である宮城県産米を飼料原料とし、水揚げ後直ちに活け締めを施して鮮度を保持した、養殖ギンザケの最高級ブランド。さっぱりした脂、凝縮された甘みと旨みの特徴です。



3 開発ストーリー

本商品の開発、改良にあたっては、みやぎ銀ざけ振興協議会、宮城県、JR東日本仙台支社と（株）日本レストランエンタプライズ仙台支店が連携。東日本大震災からの復興と「みやぎサーモン」にかける生産者の想いを形にしました。

（参考）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GI登録産品宮城県第1号になりました。

