

## 「伊達な晩酌プレート」について

この商品は、宮城県内の障がい者就労施設でつくられました。障がいのある方が自立した生活を送るには、自ら働いて収入（工賃）を得る必要がありますが、現状では工賃の水準はとても低い状況にあります。工賃アップを目指すプロジェクトの一つとして開発されたこの商品を、今回選んでいただいたことで、障がいのある方の工賃に還元され、自立と社会参加に大きく役立てられます。

### 伊達な晩酌プレート

#### ●お問い合わせ

特定非営利活動法人 みやぎセルフ協働受注センター

〒981-1102 宮城県仙台市太白区袋原五丁目12-1

TEL 022-399-6299 FAX 022-774-2551 Email info@miyagi-selp.org



## 宮城の美味しい伊達な時間シリーズ「伊達な晩酌プレート」

【①玄昌石プレート】宮城県登米市産の玄昌石プレート瓦。昔、屋根材だった頃、太陽や雨が作った模様や釘の跡が手作りのプレートとなった唯一の形状は、地球の息吹と職人さんの手仕事を今に伝えています。【②なご味うどん】タピオカ澱粉を使った「なご味うどん」は、もちもちの美味しい生うどんです。茹でたて熱々うどんに溶き卵、醤油をからめ、最後にバターをのせたカルボナーラ風うどんは、手間いらずな上、もちもち食感を味わえるお勧めレシピです。付け合わせの「讃岐うどん醤油」は讃岐名物「ぶっかけうどん」用に開発されただし入り醤油です。さば節、かつお節、昆布だしがおいしい塩梅に配合され、うどんの旨さを引き立てる味です。【③伊達の燻製「銀鮭」】宮城県女川の子で育まれた銀鮭を旬の季節に収穫し、ハーブの香りを移しスモークしました。脂が乗っていながら上品な味を楽しめます。【④伊達の燻製「メカジキ」】気仙沼の港にあがった高級なメカジキをハーブとソミュール液で味付けしたぜいたくなおいしさです。【⑤伊達の燻製「大粒ホタテ」】肉厚貝柱のみ使用。旨味とジューシーさを凝縮したワザありのスモークに仕上げました。

「玄昌石プレート」には形状に個体差があります。写真はイメージです。