

# 摘みたての美味しさを届けたい | 山元町・いちご生産者の「一莓一笑(いちごいちえ)」さんを訪ねました

安心、高品質な食材を求めて「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」  
～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(本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシヒロユキ)の料理長達が、2024年2月19日、宮城県・山元町(ヤマモトチョウ)の「一莓一笑(イチゴイチエ)」さんへ「ソト活」に行ってきました。

- ・摘みたての味を、出来るだけ早くお客様のもとへお届けしたい
- ・いちごの受粉作業は、クロマルハナバチが活躍
- ・収穫タイミングの先読みが難しいいちご、安定的に生産するために

## ▼「一莓一笑」さんの「いちごを食べて美味しいと感動したり、笑顔になってほしい」という思い

宮城県南に位置する山元町は、積雪量も少なく穏やかな気候で、県内でも有数のいちごの産地。代表の佐藤さんは、「いちごの鮮度が良い状態でお客様に食べてほしい」と、できるだけハウスの中でいちごを熟成させることを心がけているそう。

流通するいちごの多くは、少し青白い部分が残る状態で収穫され、店頭などに並ぶ頃に赤くなります。一方、収穫時に赤く熟成しているいちごは柔らかく流通の過程で傷んでしまうリスクも併せ持つことから、収穫後できるだけ早くお客様の元へ届けたいという思いを伺うことができました。

## ▼海と山と森の温泉リゾート 一の坊

4つの温泉リゾートでは、宮城・東北などこだわりの地元食材を中心に、ここでしかお召し上がりいただけない、季節ごとのお料理に仕立てています。料理長達は生産者さまを訪ねる活動「ソト活」を通して、メニュー開発に取り組んでいます。



◀本プレスリリース詳細はこちらから(NEWSCASTのページへリンクします)

— お問い合わせ先 — 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