

プレスリリース

報道関係者各位

2024年12月吉日
株式会社一の坊

冬の味覚を堪能！「仙台せり」を使った料理を 宮城一の坊グループの温泉リゾートで味わう

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）が運営する松島一の坊、ゆづくしSalon一の坊、ゆと森倶楽部、温泉山荘だいごんの花では、宮城県の冬の名物「仙台せり」を使った料理を各レストランのディナーでご提供いたします。各ホテルの料理長たちが生産地である宮城県名取市を訪ねて目利きを行い、新鮮なせりのみを使用しています。せりのシャキシャキとした歯ざわりと豊かな風味を冬季限定のメニューでご用意しております。



<名取川の伏流水が育てる、みずみずしい名取のせり>

全国1位の生産量を誇る宮城のせり。その約8割が名取市で生産されており、冬に出荷される「根せり」はシャキシャキとした歯ざわりと豊かな風味、根っこまで旨味を余すことなく堪能できるのが特徴です。

名取で「仙台せり」を育てる生産者を訪ねました【ソト活#10】



地元・宮城県をはじめ東北の美味しい食材や地域の文化を宿泊のお客様にお届けできるよう、生産地を訪ね目利きを行う活動「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」を実施しています。2024年11月25日（月）に第10回目となるソト活を実施し、総料理長と各レストランの料理長とスタッフが名取市にある「仙台せり」の産地を訪ねました。



◀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