



米どころ宮城
冬の森べっぴん
スープ

宮城県農業高等学校
農業経営者クラブ

1章 序章



2019年10月6日
台風19号直撃



現在の課題

人口密集

仙台

消滅可能性都市

丸森町



序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ



町おこし始動



被災地食材の
スープor汁

町の人を元気に

丸森町



2章 甘酒



甘酒

汁物の調査

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ



粉を練って茹でた
「はっと汁」



地元の精進料理
「おくずかけ」

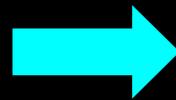


県北で食べられる
「じゅうねん汁」

新たなコンセプト



スープではなく



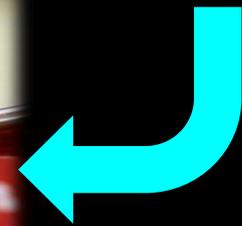
スイーツの観点



これだ!



甘酒



被災地の名産 お米

甘酒

お米の発酵食品

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ



お米



麴



水

甘酒



「食物繊維
解」

「ビネ

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ



3章 具材選び



北限のしらす

甘酒に合う具材選び

自然で優しい甘さ



甘酒



北限のシラス

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

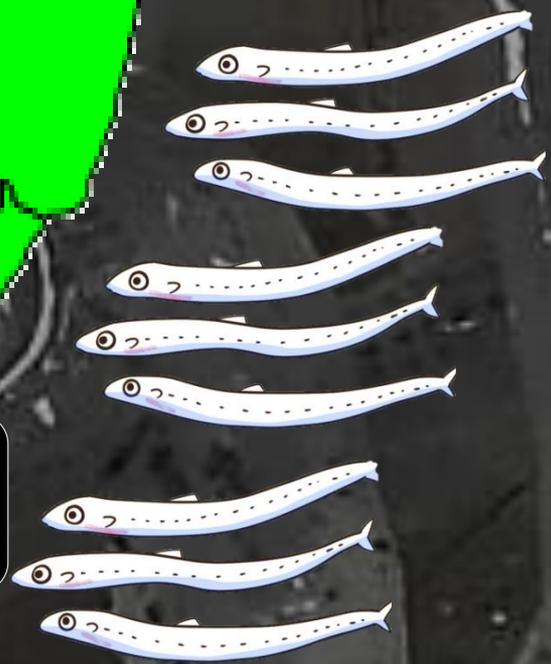
北限のシラス

宮城県関上港

福島県沖

宮城県南部でも
シラスは獲れる。

漁師：小齋さん



序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

北限のシラス



塩気・甘み



しらすまつり

北限のシラス



カタクチイワシ



水揚げ



セリ



釜揚げ

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

北限のシラス



カタクチイワシ



釜揚げ
85%

白す干
50~60%

ちりめん
25~35%

食感を残した釜揚げに着目



4章

難題の解決



みやぎしろめ

難題 I



甘酒



水で薄める



つぶつぶ苦手

難題 I



大豆産地



みやぎしろめ



豆乳

難題 I

優しい
色合いと
深み

植物生
タンパク質

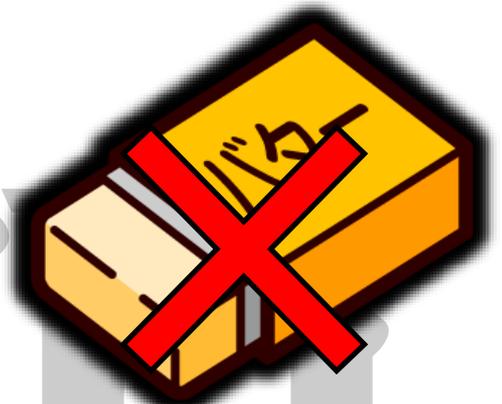
難題突破！



難題Ⅱ



油



バター



卵



甘酒スープ



醤油

次は香辛料



難題Ⅱ



八角



序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

難題Ⅱ

あり得ない コラボが商品開発 の醍醐味

難関突破！



5章 商品開発



甘酒スープ

教室での会話

シラスにも工夫
したいよね

「柚庵焼き」
ってあったよ！



わらの柚庵焼き

みりん

醤油

柚

教室での会話

美味しいけど
もう一押し!

これ、
いれてみよ!



序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

唐辛子



スープの完成

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

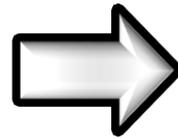


1スィー

唐辛子

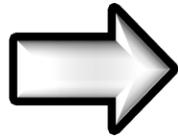
ネーミング

宮城はお米の産地



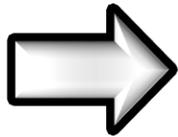
米どころ

私の地元



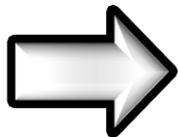
宮城

白さから



冬の森

甘酒の効果



べっぴん

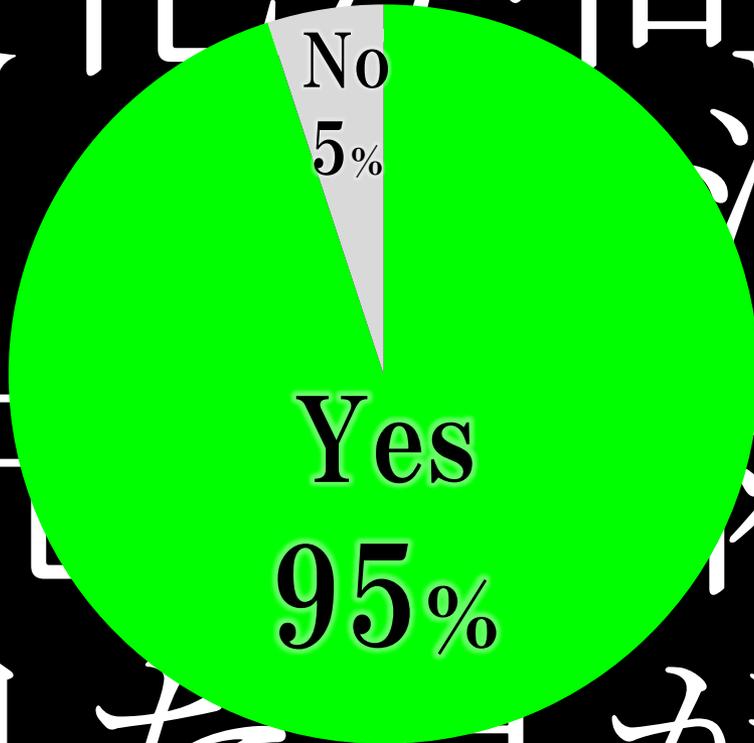
米どころ宮城
冬の森べっぴん
スープ

6章 まとめ



スープへの想い

栄養化が高い、酒
地元産の材料が
見た目が良い



このスープはあなたの
美味しいですか？

このスープに思い
復興への想いをかけます。

序章

甘酒

具材選び

難題

商品開発

まとめ

味香

食感
材料

見た目
想い



地元が大好き



米どころ宮

ピンチをチャンスに

甘酒



食の力で町おこし



米どころ宮城
冬の森ぺっぴん
スープ