

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

わとん よう 和豚もちぶた ステーキ用ロース

二十四番・白石川堤一目千本桜

美しいピンク色できめが細かく、艶やか。脂はさっぱりしていて甘みのある豚肉、それが「和豚もちぶた」です。



「日本一おいしい豚肉を目指そう」という合言葉からブランド豚肉「和豚もちぶた」は生まれました。おいしく安全でヘルシーな豚肉を作るため、配合飼料には添加物・抗生物質を一切使用せず、安全で上質な飼料を与えています。さらに専属の獣医師が豚の健康管理の研究と実践を行い、養豚場の衛生管理・飼養管理なども徹底して行っています。流通段階でも温度管理とスピードを重視し、食肉市場を通さず、特定の間屋に直接販売しています。こうして生まれた「和豚もちぶた」は、もち肌のようにきめが細かく柔らかい肉質で、脂はさっぱりしていて甘みがあり、豚肉特有の臭みがない、本当に安全でおいしい豚肉です。

販売価格 (H26.1.31 現在)	650gセット 3,000円
販売形態	店舗での販売、お土産・お持ち帰り可、通販あり
販売時期	通年
店舗・事業者名	株式会社ヒルズ とんとんの丘もちぶた館 (かぶしきがいしゃひるず とんとんのおかもちぶたかん)
店舗所在地	宮城県柴田郡大河原町新寺字北185-11 (〒989-1257)
札所から店舗までの距離	4km (車で5分)
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	10:00~19:00・毎月第3水曜日、年末年始
店舗電話番号	0224-51-5811
店舗ホームページURL	http://www.mochibuta.jp/

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

ひとめせんぼんさくら

一目千本桜しょうゆ

二十四番・白石川堤一目千本桜

桜の名所百選の地に伝わる伝統の味。



桜の名所「一目千本桜」の花の蜜から天然酵母を採取し、醤油用として使用できる酵母(桜の酵母菌)を選び使用しました。宮城県大河原町産の減農薬・減化学肥料特別栽培大豆と、宮城県産小麦、沖縄自然塩で仕込んだ本醸造丸大豆しょうゆです。

販売価格 (H26.1.31 現在)	540円
販売形態	店舗での販売、お土産・お持ち帰り可、通販あり
販売時期	通年
店舗・事業者名	玉松味噌醤油株式会社 (たままつみそしょうゆかぶしがいいしゃ)
店舗所在地	宮城県柴田郡大河原町字町 210 番地 (〒989-1241)
札所から店舗までの距離	400m (徒歩で5分)
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9:00~17:00・土曜日、日曜日、祝日
店舗電話番号	0224-53-1107
店舗ホームページURL	http://www.tamamatsu-miso.com/

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

ひとめせんぼんさくらぎんじょう

一目千本桜 吟醸みそ

二十四番・白石川堤一目千本桜

桜の名所百選の地に伝わる伝統の味。



桜の名所「一目千本桜」の花の蜜から天然酵母を採取し、味噌用として使用できる「桜の酵母菌」を選び使用しました。また宮城県大河原町産「減農薬・減化学肥料栽培大豆」と宮城県産米で仕込んだ贅沢なお味噌です。

販売価格 (H26.1.31 現在)	540円
販売形態	店舗での販売、お土産・お持ち帰り可、通販あり
販売時期	通年
店舗・事業者名	玉松味噌醤油株式会社 (たままつみそしょうゆかぶしがいいしゃ)
店舗所在地	宮城県柴田郡大河原町字町 210 番地 (〒989-1241)
札所から店舗までの距離	400m (徒歩で5分)
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9:00~17:00・土曜日、日曜日、祝日
店舗電話番号	0224-53-1107
店舗ホームページURL	http://www.tamamatsu-miso.com/