

菓子類

| | | |
|---|---|--|
| 七ツ森田園ぶりん | | |
|  | 生クリームたっぷりできとろとろのプリン。 甘さ控えめの人気商品です。 | 【登録事業者】 田園菓子工房・シェフドリーム 電話：022-347-2678 |
| 七ツ森ロール | | |
|  | 卵をふんだんに使い濃厚な生クリームたっぷりの ふんわりとしたロールケーキです。 | 【登録事業者】 田園菓子工房・シェフドリーム 電話：022-347-2678 |
| 七ツ森マドレーヌ | | |
|  | 大和町の「七ツ森蜂蜜」を生地に練り込み、 自然の素材をいかしたしっとりふわふわの食感にこだわった逸品です。 ふっくらと盛り上がった「七ツ森」をイメージして丁寧に焼き上げました。 風味豊かな味わいをお楽しみください。 | 【登録事業者】 田園菓子工房・シェフドリーム 電話：022-347-2678 |
| お立ち酒ろまん | | |
|  | 宮城県内産の白あんがベースの「和テイスト」の生地に、 地元「大和蔵酒造」の銘酒「お立ち酒」の酒粕を練り込み、 中に熊本産の栗の甘露煮を刻み入れた一口サイズの焼き菓子です。 「お立ち酒」の香りがほのかに香り、口に入れるとしっとりとした 舌ざわりの中に刻み入れた栗が食感にアクセントを加えます。 また、「お立ち酒」の酒粕が白あんの甘さをおさえ、 すっきりした味わいとなっております。 | 【登録事業者】 田園菓子工房・シェフドリーム 電話：022-347-2678 |
| 大和マドレーヌ | | |
|  | ふるさと納税の返礼品にもなっている逸品。 大和町は1町4村が合併してきた町ということにヒントを得て、 5種類の素材で作ったスイーツ。 「七ツ森蜂蜜」を練りこみしっとりとした味わいとなっています。 | 【登録事業者】 田園菓子工房・シェフドリーム 電話：022-347-2678 |
| そばとごぼうのタルト（白ごま・黒ごま・アーモンド） | | |
|  | 「大和町 町制施行70周年記念事業 新グルメ開発事業」として宮城大学生と 田園菓子工房 シェフドリームが共同開発したメニュー。 大和町産の「鶴巣そば」を生地に練り込み、「高田ごぼう」は一度素揚げして からはちみつを使用してキャラメリゼし、その上にそばの実を食感のアクセ ントとして加えています。 | 【登録事業者】 田園菓子工房・シェフドリーム 電話：022-347-2678 |

酒 類

| 特別純米酒 七ツ森の四季 | | |
|---|--|---|
|  | 無農薬有機米「蔵の華」を原料にした特別純米酒です。 | 【登録事業者】 酒の穀田屋 電話：022-345-2052 |
| 純米酒 七ツ森伝説 | | |
|  | 町内の酒米（トヨニシキ）を原料にした地域限定の純米酒。 穏やかな香りとふくらみのある旨みの中にもキレと余韻が楽しめるお酒です。 | 【登録事業者】 大和蔵酒造株式会社 電話：022-345-6886 |
| ふるさとの「お立ち酒」 | | |
|  | 町内で生産されたトヨニシキを原料にした地域限定の純米酒。 ふくらみのある旨みの中にもキレのあるお酒です。 | 【登録事業者】 大和蔵酒造株式会社 電話：022-345-6886 |

農水産物

| | | |
|---|--|--|
| いわな・やまめの一夜干し | | |
|  | 清流で育ったいわなとやまめを活べし、塩漬けにして一夜干しました。 小さな小骨は取り除いてあるので食べやすくなっています。 | 【登録事業者】 有限会社菅原 電話：022-342-2475 |
| 七ツ森ふもと舞茸 | | |
|  | 県内生産量の6割を誇る大和町の舞茸。 肉厚で歯触りのよい舞茸です。 | 【登録事業者】 株式会社七ツ森ふもと舞茸 電話：022-345-5386 |
| 七ツ森サーモン | | |
|  | 数量限定生産で上品な脂のりに仕上げた ドナルドソン・スチールヘッド系の大型ニジマスです。 えさにこだわり、脂分控えて魚本来の旨味が特徴。 活け締め、血抜き、神経抜きをし、鮮度を落とさない工夫がされており 和・洋・中と幅広いジャンルの料理に合う食材です。 | 【登録事業者】 有限会社菅原 電話：022-342-2475 |
| 伊達いわな | | |
|  | 大和町にある宮城県内水面水産試験場が開発した全雌3倍体いわな。 宮城県でブランド魚として力を入れています。 身質が引き締まっており、程よく脂もついているため 刺身や寿司ネタとして高く評価されているほか、 和・洋問わず幅広い料理にお使いいただけます。 | 【登録事業者】 有限会社菅原 電話：022-342-2475 |
| 曲がりねぎ | | |
|  | 一度引き抜いてから横に寝かせて植え直す「やとい」という手法で 作られた曲がりねぎ。寝かせた状態から起き上がろうとする際、 ストレスを受けたねぎは、コクと甘みが増すといわれている。 加熱することで一層甘く、柔らかくなります。 | 【登録事業者】 新みやぎ農業協同組合 電話：022-353-1111 |
| つるすの大自然原木しいたけ | | |
|  | 宮城県原木きのこ栽培管理基準に基づいて露地栽培で、 春と秋に生産されています。自然に任せての栽培で、 マイナスイオンをたっぷり吸収した栄養満点のしいたけです。 | 【登録事業者】 宮澤光夫 電話：022-343-2509 |

| | | |
|---|--|---|
| 七ツ森しいたけ | | |
|  | <p>気候に合わせて、屋内で徹底した管理を行っている菌床椎茸。 低温でじっくり育てる椎茸は肉厚ジューシーな味わいと 豊かな香りが特徴的です。</p> | <p>【登録事業者】 新みやぎ農業協同組合 電話：022-353-1111</p> |
| 行者菜 | | |
|  | <p>希少な山菜「行者にんにく」を手軽に食べる事が出来るように 開発された野菜が『行者菜』です。 行者にんにくとニラを交配することで、栄養価が高く、 収穫時期が長いのが特徴的です。ビタミンや硫化アリルが豊富です。</p> | <p>【登録事業者】 仙台行者菜研究会黒川支部 電話：090-9636-5338</p> |
| ワイナリーが作る大和町産にんにく 了美ホワイト | | |
|  | <p>粒が大きいだけでなく、味も濃厚で甘みがあり、 栄養がぎっしり詰まったにんにく。 山間地域の吉田地区の降雪が味の濃い風味のにんにくを育みます。</p> | <p>【登録事業者】 株式会社みらいファームやまと 電話：022-725-8370</p> |
| 大和町産にんにく 了美ホワイト黒にんにく | | |
|  | <p>山間地域の吉田地区が育んだ「吉田ホワイト」から作られる黒にんにく。 味も濃厚で甘みがあり、手軽に食べられる栄養食品です。</p> | <p>【登録事業者】 株式会社みらいファームやまと 電話：022-725-8370</p> |
| 真空パックキューブ米 | | |
|  | <p>300グラムサイズ2号、真空のため鮮度が長持ちし賞味期限も1年以上で 備蓄米やお土産として重宝します。大和町の優良な米を使用しています。</p> | <p>【登録事業者】 赤間農業開発株式会社 電話：022-347-8210</p> |

加工品

| | | |
|---|--|--|
| 鶴巢のそば | | |
|  | 地域振興農作物である鶴巢産のそばと、つなぎに宮城県産の小麦を使用。そば粉を5割配合した風味豊かなど越しのよいおそばです。 | 【登録事業者】 鶴巢そば生産組合 電話：022-343-2570 |
| 七ツ森そば | | |
|  | 地元産そば粉の地酒「松島の月」を練り込んだ、こしがあり歯ごたえのあるつるつるしたそば。暖かなくても冷たくても美味しく食べられます。（ゆで時間：1分） | 【登録事業者】 七ツ森そば高富 電話：022-345-2522 |
| 三浦屋の漬物 | | |
|  | 大和の大地から生まれた野菜を無添加・手仕込みで漬けた三浦屋自慢の漬物。こだわりの大人な味付け・食感が自慢です。 | 【登録事業者】 三浦屋 電話：090-2849-7462 |
| 七ツ森の恵 はちみつ | | |
|  | 年に1回しか絞らない日本蜜蜂のはちみつ。栄養価が高く熟成度も違いコクがありすっきりとした味わいです。 | 【登録事業者】 千葉勝己 電話：090-1933-7155 |
| 丸むき実そば | | |
|  | 玄そばの殻をむいたそば。そば本来の味を楽しむことができます。 | 【登録事業者】 鶴巢そば生産組合 電話：022-343-2570 |
| 鶴巢そば粉 | | |
|  | 鶴巢のそばを製粉に加工したものの。各方面のそば屋で使用されています。 | 【登録事業者】 鶴巢そば生産組合 電話：022-343-2570 |

七ツ森の甘酒



減農薬で栽培された大和町産のひとめぼれを使用した米麴を
100%使用して作った甘酒。
口当たりが優しく、ノンアルコールで酒臭さもないため
子どもからお年寄りまで誰でも飲みやすく仕上がっています。

【登録事業者】

赤間農業開発株式会社

電話：022-347-8210

民 工 芸 品

| | | |
|---|---|--|
| 台ヶ森焼 男の料理 | | |
|  | <p>石の上で焼いたように余計な油がとれ、肉本来の味を引き出します。 魚や野菜、餅も美味しく焼くことができます。 直火用・IH用があります。</p> | <p>【登録事業者】 台ヶ森焼窯元 安部元博 電話：022-346-2377</p> |
| 台ヶ森焼 | | |
|  | <p>焼べ陶器は、七ツ森周辺の台ヶ森焼産土を使用し、 釉薬を使用せずに新窯で焼成した作品。 土に含まれる成分により萩焼と備前焼の中間くらいの色が特徴的です。 長年使用することで色合いに変化があらわれます。 彩釉陶器は、七ツ森周辺産土を使用し作られた釉薬。 炎の当たり方により茶や緑、水色の美しい色合いの変化が表れます。</p> | <p>【登録事業者】 台ヶ森焼窯元 安部元博 電話：022-346-2377</p> |
| 竹ざる | | |
|  | <p>竹編みの中に桜の皮を織り込む手法で制作されています。 このような手法による制作は宮床でしか行っておらず、 全国的に見ても他に例がありません。 非常に丈夫で、長く使い続けられます。</p> | <p>【登録事業者】 君ヶ袋商店 電話：022-346-2007</p> |
| ミニ門松 | | |
|  | <p>使用材料は全て天然素材であり、どんと祭での焼却も可能です。 テーブルの上にも置けるようなミニサイズで、 贈答品としても利用されています。</p> | <p>【登録事業者】 新小路物産品友の会 電話：022-346-2007</p> |
| 大森山オリジナル金剛杖 | | |
|  | <p>地元産の杉、桧を使用した杖。 大倉山にちなんだ1506mm(男性用)と、 松倉山にちなんだ1291mm(女性用)の二種類があり、 大森山の亀の子岩と薬師如来を模した焼印が押されています。</p> | <p>【登録事業者】 千坂浩太郎 電話：090-5236-8718</p> |
| 木札 (大森山亀の子・薬師如来) | | |
|  | <p>金剛杖に押されている焼印を杉や桐、槐の樹の板に押したもの。 木札には、かばんやリュックなどにつけるため紐を通す穴が開いています。</p> | <p>【登録事業者】 千坂浩太郎 電話：090-5236-8718</p> |

| | | |
|---|---|---|
| 幸運 熊の爪ストラップ | | |
|  | 熊の爪に似せた形状をしており、農具の熊手が落ち葉を集めるように、人との繋がりなどを集められるようお願いが込められたストラップです。 | 【登録事業者】 千坂浩太郎 電話：090-5236-8718 |
| 愛をくるむクルミストラップ | | |
|  | 発芽の時に二つに割れて芽を出すクルミを恋愛成就の縁起物としてストラップにしたものです。 | 【登録事業者】 千坂浩太郎 電話：090-5236-8718 |
| シェリダンスタイル カービングブリーフケース | | |
|  | 牛革のツーリングレザーを使用したシェリダンスタイルカービングブリーフケース。シェリダンスタイルとは、アメリカ・ワイオミング州シェリダンの地名から名付けられた伝統的なスタイルでよく馬具等に用いられる浮き彫りの模様です。その模様を自社の職員が独自にアレンジし、平坦なレザーに立体的なカービングを施した商品です。 | 【登録事業者】 株式会社Stand Field サムライクラフト 電話：022-739-7494 |
| 莫迦焼締 | | |
|  | 黒川郡産出土の持つミネラルを、最大限に生かす台ヶ森焼独自の新技法。台ヶ森焼の土は、鉄・銅・亜鉛等が、空・藤・鉛等の様々な色を出し、灰被り特有の自然の風合いが支える独自の色合いを出します。製法は、始めに台ヶ森釉をガス焼成。その後に薪窯で3回以上灰被り焼成を行い、水洗いと砥石での研ぎ出し後、完成となります。 | 【登録事業者】 台ヶ森焼窯元 安部元博 電話：022-346-2377 |
| 畳ハンドバッグ | | |
|  | 職人の手仕事で丁寧に仕立てた、畳表と畳縁のハンドバッグ。日本の伝統である畳の魅力を、日常に取り入れていただける一品です。見た目の美しさだけでなく収納力にも優れ、開口部は使いやすい巾着仕様。取り外し可能なチャームが、さりげない遊び心を添えます。和の心を感じるこの畳バッグは、日本らしさを形にした”おもてなしギフト”としてもおすすめです。 | 【登録事業者】 浅倉畳店 電話：022-345-2653 |

その他

鶴巣の木酢液・竹酢液



農業・園芸用の木酢液は、ナラ・クスギ材を使用して6ヶ月以上休ませ、
タールを取り製造しています。
竹酢液は孟宗竹を使用しての製造。
葉面散布、土壌改良剤、入浴用に使用できるほか
水虫やアトピー肌にも使用可能です。

【登録事業者】

宮澤光夫

電話：022-343-2509