

## 果実



**もも**  
[主な生産地]  
○蔵王町 ○白石市  
○角田市 ○七ヶ宿町  
○丸森町



**ぶどう**  
[主な生産地]  
○大崎市 ○登米市



**りんご**  
宮城県りんごは市場流通がほとんどなく、主に贈答用販売や庭先販売、農産物直売所等で販売されています。「ふじ」や「つがる」が主流の中、宮城県初の果樹オリジナル品種「サワールージュ」は他の品種と比べ酸味がとても強いのが特徴で、スイーツなどの加工用として使用されています。  
[主な生産地]  
○山元町 ○亘理町 ○蔵王町  
○登米市 ○栗原市 ○色麻町



**ゆず**  
[主な生産地]  
○柴田町 ○気仙沼市  
○丸森町 ○大河原町



**うめ**  
[主な生産地]  
○蔵王町 ○角田市  
○大河原町 ○大崎市



**なし**  
宮城県は、なしの生育に適した豊かな土壌があり、東北でも有数のなしの産地です。県内では、「幸水」、「豊水」の他、「長十郎」、「あきづき」、「新高」など様々な品種が栽培されており、時期によっていろいろな味を楽しめるのが魅力です。  
[主な生産地]  
○蔵王町 ○利府町 ○角田市  
○美里町



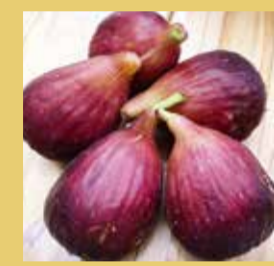
**ブルーベリー**  
[主な生産地]  
○富谷市 ○大崎市 ○栗原市  
○蔵王町



**かき**  
[主な生産地]  
○白石市 ○丸森町  
○角田市 ○蔵王町



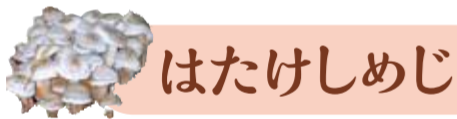
**いちじく**  
県内では主に県南地域で栽培されている「いちじく」。宮城でいちじくといえば、ほとんどが「甘露煮」。しかし、それだけでなく加熱料理の用途に合わせて使えば「サラダ」や「ジャム」などに幅広くアレンジできる注目食材です。  
[主な生産地]  
○山元町  
○丸森町  
○蔵王町  
○角田市



## 林産物



**えのきたけ**  
[主な生産地]  
○加美町 ○川崎町



**はたけしめじ**  
[主な生産地]  
○大和町



**なめこ**  
[主な生産地]  
○栗原市 ○大崎市 ○加美町



**ぶなしめじ**  
[主な生産地]  
○大崎市



**しいたけ**  
おが粉等でできたブロックで菌を栽培し一年中楽しめるのが菌床しいたけ。一方、原木しいたけは木に菌を植え付け、自然の木と水の栄養分だけで栽培されます。原木しいたけの旬は冬であり、旨味成分が凝縮され、かさが厚くなり菌応えも増します。

### 原木しいたけ

[主な生産地]  
○登米市 ○美里町  
○涌谷町 ○大和町  
○仙台市

### 菌床しいたけ

[主な生産地]  
○栗原市 ○大和町  
○南三陸町 ○大崎市



**ふさ**  
[主な生産地]  
○大崎市 ○石巻市  
○栗原市



**わさび**  
[主な生産地]  
○加美町 ○登米市



**ブロイラー**  
[主な生産地]  
○石巻市 ○大崎市 ○角田市  
○蔵王町 ○川崎町



**採卵鶏**  
[主な生産地]  
○色麻町 ○蔵王町  
○大崎市 ○加美町  
○角田市

## 畜産物



### 肉用牛

#### 仙台牛・仙台黒毛和牛



宮城県で肥育された肉牛は品質・味ともに全国トップレベル。肉質等級を全国で唯一「5等級」に限定した超高級牛肉「仙台牛」は、一口食べると忘れられない味。和牛独特の脂の甘みもお楽しみください。肉質等級3~4等級の仙台黒毛和牛もオススメ。

[主な生産地]  
○登米市 ○栗原市 ○大崎市  
○石巻市 ○川崎町



### 乳用牛

[主な生産地]  
○栗原市 ○登米市 ○加美町  
○白石市 ○丸森町



### 豚



#### しもふりレッド

美味しい豚肉生産を目指し、宮城県畜産試験場がアメリカ原産のデュロック種を改良。健康効果が期待される「オレイン酸」を多く含み、霜降り状のサシが入り、とても柔らかくまろやかな口当たりが特徴の美味しい豚肉として注目されています。

[主な生産地]  
○登米市 ○栗原市

#### 宮城野豚(ミヤギノポーク)

きめが細かく、光沢のある肉質と、やわらかくてコクがある風味が特徴の宮城県生まれの銘柄豚「宮城野豚(ミヤギノポーク)」。中でも、「宮城野豚みのり」は仕上げ期の2ヶ月間、お米を与えて育てたもので、旨味成分が増加し、肉質もさらにやわらかくなったブランド豚です。

[主な生産地]  
○登米市 ○栗原市  
○加美町

