

◀◀◀◀ 協会newsletter



令和5年2月13日、県庁2階講堂にて県産品販売促進講演会を開催しました。株式会社楽天野球団BtoC営業本部 本部長 渡辺 誉志様を講師にお迎えし「ともに成長『地場産業連携』～私たちができる県産品振興」というテーマでお話しいただきました。講演会はオンラインでも同時開催され、会場と合わせて100名を超える方にご参加いただきました。宮城の伝統工芸品とコラボした例などから、地域と企業が手を取り合って取り組む県産品振興のお話に、参加者のみなさんも興味深く耳を傾けておられました。

県産品販売促進講演会



「築館なめこ生産組合」さんの
なめこ屋さんの
いつでもなめこ

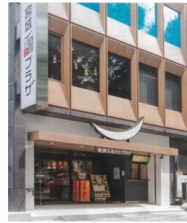
皆さん、なめこ、食べてますか？ お味噌汁の定番具材、とろんとして歯触りの良い、なめこ。ひとつ難点があるとしたら「日持ちしない」ということ。我が家では土日に食材のまとめ買いをしますが、なめこは買ったその日のうちにお味噌汁へ。平日になめこが食卓へ上がることはありません。家族もみんな大好きななめこ、いつでも食べられたらいいのに……という願望に応えてくれたのが、今回ご紹介する乾燥なめこ「いつでもなめこ」です。使い方も簡単。水で戻す手間もなく、そのままお鍋に入れるだけ。三陸産わかめと国産ねぎも入っているので、お椀に直接入れて、お味噌とお湯を注いでもOKという手軽さ。これがあれば、ふだんのお味噌汁の具材としても、いざという時の備えとしても大活躍。みなさんのお宅にも常備して、なめこでほっこりしませんか？



なめこ屋さんのいつでもなめこ ¥540 (税込)
価格は2023年9月1日現在のものです

宮城ふるさとプラザ
販売品目選定委員会

東京池袋の宮城県アンテナショップ、宮城ふるさとプラザでの販売を希望する申請商品についての販売品目選定委員会が令和5年6月9日に開催されました。今回も宮城と東京をリモートでつないでの開催となり、両拠点では委員の皆さんが一品一品真剣に審査を行いました。品質、味はもちろんのこと、価格とのバランスや、消費者の目線からお土産としての扱いやすさなど、活発な意見が交換されました。厳正な審査の結果、申請商品41品目のうち37品目が採用となりました。



令和5年6月23日に、令和5年度定時総会をサンプラザ仙台にて開催致しました。会員数 275名に対し、本人出席 20名、委任状提出 45名、議決権行使 89名、計 154名により、全議案が可決・承認されました。皆様のご

協力のもと、無事に総会を終了できましたことに、心より感謝申し上げます。決算資料、役員名簿は当協会のウェブサイトからも閲覧いただけます。会員名簿は昨年度より紙媒体での配布を廃止しておりますので、ウェブサイトからご覧ください。

また、同日、優秀技能者表彰を執り行いました。協会では、県産品の生産に従事する優秀な技能者に対し、技能者の技能水準の向上、勤務意欲の高揚、後継者の育成を図る目的で、年に1度表彰を行っています。

今年は湊水産株式会社の水産物加工工 酒井様が表彰されました。おめでとうございます。



令和5年度定時総会・優秀技能者表彰

▶▶▶▶ 協会newsletter

職員
の
ひとしずく

今夏は5年ぶりの飛行機搭乗。普通席にもタッチ式モニターがついて嬉しい反面、機内誌が電子版のみになってしまい残念……と言いつつ、この会報誌も電子配布に移行しています。利便性だけなら電子書籍はいいのですが、記憶に残るのは紙に軍配、と感じて紙も電子もWで買っていたりします。