

Humming bird × みやぎ生協 × S-style presents

「地場で採れた産直トマトとそのトマトのジュレ、キノコのアーリオオーリオを絡めた冷製スパゲティー」(1,029円・税込)

期間:5月25日(火)～6月27日(日)



湯むき後にサイコロ状に角切りにした生協の産直トマトを、オイル系塩味の生パスタと絡めた冷製の一皿。アスパラの甘みと食感、アーリオオーリオと相性抜群のシメジにはガーリックの香りを、アクセントにズッキーニのピクルスで酸味を加える。トマトの種を使ったコンソメジュレが全体の味を調え、見た目の涼やかさにも一役買っている。

なるべくフレッシュな状態で産直トマトを召し上げて頂けるよう料理しました。色、艶、甘み、歯触りなど、生協の産直トマトが持つ本来の味わいを楽しめると思います。

鈴木陽典さん(ハミングバード一番町店 料理長)

系列グループの和食店の料理長を経て今年4月に一番町店に復帰。和食で経験した「技法」「旬の食材」の目利きを活かし、「一皿」の最高の仕上がりの瞬間を大切にしている。



アットホームな雰囲気の中で時間を忘れて美味なるイタリアンに舌鼓。人数を問わずさまざまなシチュエーションに合わせたスペースを用意している

こちらのメニューは、「Humming bird」一番町店のほか、宮城県内5店舗で楽しめます。

- ◆本町店 仙台市青葉区本町2-6-16 ☎022-225-0521
- ◆石巻店 石巻市蛇田字新金沼170 イオン石巻ショッピングセンター1F ☎0225-92-1346
- ◆泉パークタウンタピオ店 仙台市泉区寺岡6-5-1 泉パークタウンタピオ ☎022-355-6111
- ◆ララガーデン長町店 仙台市太白区長町7-20-5 ララガーデン長町3F ☎022-399-7750



倉!

Humming bird 一番町店 ●ハミングバードいちばんちようてん

シェフの創意工夫から生み出されるさまざまなカジュアルイタリアンが楽しめる店。オリジナルの生パスタは、もちもちとした歯ごたえが好評。石窯焼きのナポリピッツァもおすすめ。

☎022-723-4501

☒仙台市青葉区一番町4-3-22 スマイルホテル仙台国分町2F

☒11:30～16:30、17:30～23:00(22:00ラストオーダー)

☒日曜、祝日11:30～22:00(21:00ラストオーダー) ☒無休 ☒なし

☒席92席 ☒可 ☒不可 ☒可 ☒禁煙席あり

☒地下鉄広瀬通駅より徒歩5分 ☒http://www.h-bird.jp

顔とくらしの見える  
コープの産直品



## みやぎ生協の \*しあわせ\*産直グルメ

VOL.3

「みやぎ生協」の各店で扱っているこだわりの産直食材を使って、地元のお店がオリジナルメニューを開発。しかも期間限定で食べられるというプレミアムな企画です。今回は、出荷が始まったばかりの産直トマトをたっぷり入れた冷製パスタの登場です!

産直トマトの味わいを活かして  
初夏らしい冷製のスパゲティーに!

### コープの産直トマトって?

糖度6以上を基準とし、樹上で赤く色づいてから収穫することで、コクと甘みを楽しめます。農薬を一般栽培の半分以下に抑えた安心・安全なトマトです。産地は、JAみやぎ仙南、JAみどりの、JAあさひが中心。



あかし

### 厳しい基準をのりこえた証がグリーンセレクト

産直品の中でも、「みやぎの環境にやさしい農産物等表示認証制度」で、宮城県から認められた産直品につけられた称号がグリーンセレクト。産直トマトは、1.節減対象農薬および化学肥料を慣行の5割以下に減らしていること。2.堆肥等による土づくりが行われている、農薬・化学肥料節減栽培農産物です。



作

生産者の声

高原祐一さん 高原宏美さん

角田の産直トマトは、味の良さと、安全性をこだわった栽培が自慢です。ぜひ、丸かぶりでご覧ください。昔ながらのトマトの味がすると思います。

いつも安心して食べさせられます

宮宗さん(仙台市青葉区在住)

角田産直トマトはとてもおいしいので、そのまま食べることが多いのですが、煮ても焼いてもどんな料理に使ってもおいしいので大好きです。それに、子供たちも角田産直トマトが大好き。いつも安心して食べさせられます。



みやぎ生協の産直とは産消直結

安全でおいしいものを食べたいというメンバーの声から生まれ、生産者と協力・協同・交流を重ね、受け継がれながら発展した産消直結の活動。顔とくらしの見えるコープの産直品とは、宮城県内や近隣県で生産者とメンバーが交流し、誰がどのように作ったかがわかる産直品。