

山元ブランドとは



ブランドマーク

自慢のいちごやりんご、ホッキ貝のほかにたくさんある山元町が誇る旨いもの、優れた産品、特有の文化などを山元ブランド「やまほど、やまもと。」としてブランド化し、PRしていきます！

山元ブランド「やまほど、やまもと。」に認証された商品は、ブランドマークをつけることができます。また、ブランド品を取り扱う販売店には、右の「のぼり」などを設置し、アピールしていきます。



山元町の特産品

復興芝



ホッキ貝



りんご



いちご



シャインマスカット



山元町PR担当係長
ホッキーくん

やっぱりしんせん。
まるごとおいしい。
もてなしのころ。
とびきりいいもの。
やまほどあります。

紹介したい逸品があります！

宮城県山元町は、東日本大震災からの産業の復興・創生を図るべく、交流人口拡大による地域経済活性化に取り組んでおり、その一環として、町の認知度及びイメージの向上を図るため、山元町が誇る旨いもの、優れた産品、特有の文化などをブランド化しPRする「山元町ブランド推進事業」を進めています。現在、平成29年度に策定した「山元町ブランド推進計画」のブランドデザインに基づき、山元ブランド「やまほど、やまもと。」の認証を受けている25品目は、いずれも買ってよし、贈って良しの、多くの方々に紹介したい逸品ぞろいとなっておりますので、是非ご覧ください。

山元町 商工観光交流課

〒989-2292 宮城県亶理郡山元町浅生原字作田山32番地
Tel.0223-36-9837 Fax.0223-37-4144

2021年3月発行



やまほど、やまもと。

山元ブランド

山元町が誇る逸品を集めました。



豊かな自然に囲まれた

山元町 だから

買ってよし! 贈ってよし!

の逸品が勢揃い!

山あり、海あり、大地あり。風光明媚、温暖な気候に恵まれた山元町。豊かな自然が育むのは旬の魚介、芳醇な果物、健やかな穀物。人の手技が生み出すのはここしか出会えない価値ある一品。山元町ブランド「やまほど、やまもと。」の名品の数々をご紹介します。



0000 ... 認定番号

ブランドマーク

山のふ元のみトマト(大栄ファーム) 0010



驚きの甘みと旨み、3品種のミニトマト。トマトの栽培も盛んな山元町。なかでも大栄ファームの3品種のミニトマト、フルティカ、アイコ、小鈴は平均糖度10%の高糖度。一口食べればあまりの甘さに驚くこと間違いなし。

マルタきぶどう詰合(田所食品) 0014

ぶどう果汁100%の健康にもいい一品

山元町では古くから行われてきたぶどうの栽培。その厳選ぶどうを搾汁して作られているのが果汁100%のマルタきぶどうジュース。自然な甘みとスッキリとした酸味のバランスが楽しめます。



元祖生芋平こんにやく(佐藤蒔菰店) 0018



1945年創業の老舗蒔菰店自慢の一品。数年かけて自家栽培した蒔菰芋「和玉」を100%使用。品質にこだわり、生芋を丸ごとすりおろす伝統製法で、手間暇をかけて作られています。食物繊維なども豊富に含まれた自然食品です。

食用桑の葉パウダー・桑の滴(やまもと宮城シルクファーム) 0023

健康な毎日のためにこの一杯

山元町産の桑の葉を100%使用した、パウダーとお茶。材料の食用桑の葉は、新品種新素材で生活習慣病の予防効果も期待できる健康食品。完全滅菌加工で飲みやすく仕上げています。



ほっきめし 0001



肉厚のホッキ貝を炊き込んだ郷土料理。貝の王様といわれるホッキ貝は、柔らかく甘みのある貝。毎年12月から3月の旬の時期になると、町内の飲食店等でホッキ貝をふんだんにつかった炊き込みご飯「ほっきめし」が味わえます。

いちごジャム 0004



いちごの産地ならではの家庭の味。いちごの名産地山元町ならではの新鮮な完熟いちごを使用したジャムは、果実感がたっぷりで、トーストやヨーグルトとも好相性。山元町の家庭の味を楽しむことができる逸品です。

練り生石鯛(HITOHATA) 0007



濃厚クリームのような泡が汚れを吸着。コラーゲンなどを葉から浸透させる「葉面散布」で特別栽培された燦燦園のいちごを原料に使用。いちごポリフェノール、豆乳発酵エキスなどの天然美肌成分を練り上げた無添加の生石鯛です。

イチジクグミ(宮城県亘理高等学校) 0011



高校生のアイデアから生まれたお菓子。宮城県亘理高等学校の生徒が発案し商品化。山元町産のイチジクをピューレにし、ゼラチンなどと混ぜて作られたグミは、イチジク本来の味はもちろん、種特有のプチプチ感が楽しめます。

天然山ぶどう原液(田所食品) 0015



お酒やお料理に、幅広い使い方が可能。自生しているぶどうを収穫し、その果実を1粒1粒丁寧に分離し時間をかけてゆっくりと搾汁、熟成、精製した手作りの商品。果実の収穫数が少ないため、貴重な限定品となっています。

しっとりシルクとなめらかはるか(やまもとファームみらい野) 0020



さつまいも2品種の美味しさ食べ比べ。高品質のさつまいもが原材料。舌触りのいいシルクスweetと、甘さの強いべにはるかの特徴を最大限に活かした干し芋2品種です。

地球村アップルパイ(工房地球村) 0024



甘酸っぱい味わいは旬だけのお楽しみ。使用するりんごは、あまり市場に出回らない貴重な山元町産のみ。旬な時期だけの期間限定で、りんごの選別から皮むき、加工、パイの成形、包装までを一丁一丁に手作りでしています。

完熟いちじくグラッセ(やまうち農園) 0002



素材の美味しさそのまま、濃厚な甘み。山元町産の生食用完熟イチジクにこだわり、じっくり煮詰めて、素材の甘さを活かした、完熟いちじくグラッセ。濃厚な甘みはデザートやチーズにぴったり。ワインのお供にもおすすめです。

ストロベリー・ピュア100苺しぼりたて(田所食品) 0005

1本に、地元のいちご約1kgを濃縮

原材料は、山元町産のいちご「もういっこ・とちおとめ」を100%使用。天然素材のみを使用し、「何も足さない・かざらない」をモットーにつくられた贅沢なストロベリージュースです。



ONE TOWN ONE HEART(阿部和泉) 0008

「手と手を取り合って、心をつなぐ」に

山元町内で、オリジナルアクセサリやTシャツプリントなどを販売している阿部和泉氏が、東日本大震災で被災した山元町の復興支援のために製作した、チャリティーTシャツです。



イチジクのクリームチーズ(宮城県亘理高等学校) 0012

甘みと酸味の美味しいハーモニー

宮城県亘理高等学校の生徒が発案、商品化したもう一つの商品。山元町産のイチジクとほのかな酸味のクリームチーズは相性抜群。チーズケーキにしたり、クラッカーにのせたり、食べ方いろいろ。



いちごワイン「苺香・愛苺・苺夢」(山元いちご農園) 0016

自社で醸造、果実味豊かないちごのお酒

コンセプトは「真実のいちごワイン」。自社農園で栽培した山元町産のいちごを100%使用し、自社醸造にこだわるワインは、完熟いちご本来の色と香り、酸味を生かした味わいが楽しめます。



キウイ垂直自然栽培(山内農園) 0021



高栄養キウイが町の元気をアピール。山元町内で16年間自然農法の研究を重ね開発されたのが、独自のキウイ垂直自然栽培。農業・化学肥料を一切使用しない、この方法で栽培されたキウイは、高密度・高栄養素が特徴です。

真朱の恵み(大栄ファーム) 0025

特別なトマトの濃厚な美味しさ

山元ブランド「山のふ元のみトマト」の中でも、平均糖度10%以上のトマト3種類をうまく配合、飲んだ瞬間に濃厚な甘みと旨みが口いっぱいに広がる完熟100%のトマトジュースです。



いちご氷(燦燦園) 0003



シャキッと冷たいいちごの贅沢スイーツ。山元町産の完熟いちごを100%使用。冷たいいちごをまるごとスライスした贅沢スイーツ。いちご農家だけでしか作れない特製コンフィチュールと、たっぷりの練乳をかけてどうぞ。

紅玉りんごジュース(阿部果樹園) 0006



糖度が高く濃厚なりんご本来の味わい。山元町の特産品「りんご」。なかでも「紅玉」は、昔から山元町で作られてきたりんご。さわやかな酸味と甘さが特徴の紅玉を絞った100%りんごジュースが、「紅玉りんごジュース」です。

ICHIZU(一苺一笑) 0009



山元町産いちごとりんごの飲むお酢。東日本大震災後にいちご産地の復興をテーマに発足した「一苺一笑」が、2大特産品であるいちごとりんごを使用して作った飲むお酢です。水や牛乳でわっても、アイスにかけてもgood。

はらこめし 0013



秋が旬、亘理地方の郷土料理。亘理荒浜発祥で伊達政宗の時代からの歴史を持つといわれる、はらこめし。醤油やみりんなどと鮭を煮込み、その煮汁で炊き込んだご飯の上に、鮭の身とはらこ(イクラ)をのせた郷土料理です。

いちごバームクーヘン(山元いちご農園) 0022



いちごの町で生まれた絶品スイーツ。町内の自社農場で栽培する山元町特産品のいちごを使用。採れたてのいちごで作ったソースとワインを生地に練りこみ、乾燥したいちごチップをかけて焼き上げた、完全オリジナル商品です。

いちごジェラート「夢いちご」(やまもと地域振興公社) 0026

いちご感たっぷりのリッチなスイーツ

山元町産のいちごのみを使用した「やまもと夢いちごの郷」限定販売のスイーツ。原材料の半分以上がいちごという贅沢さ。甘酸っぱい果実感たっぷり、なめらかで濃厚な味わいです。

