



報道関係者各位

## プレスリリース

2024年5月31日  
宮城県よろず支援拠点

地元石巻の安心・おいしい食材で六次産業化。  
～農家の娘が厳選した、地元の米・野菜・卵を使用～  
「産地の見えるオムライス専門店 <sup>オム</sup> <sup>レン</sup> **Omū 蓮**」がオープン。

Cafe <sup>レン</sup> 蓮は、石巻市立町にある身体に優しいごはんとお菓子のカフェです(代表 齋藤ゆかり)。この度、新店舗としてグリーンサムいちば(石巻市恵み野)敷地内に、地元で採れる米・野菜・卵を使った六次産業化の取り組みとして、「産地の見えるオムライス専門店 <sup>オム</sup> <sup>レン</sup> Omū 蓮」を、テイクアウト専門で3月1日にオープンしました。

当店のオムライスは、石巻市北村地区の環境保全米、石巻市前谷地の平飼い卵(つるじい農園)、石巻産野菜を使用し、産地や生産者がみえるオムライスです。オーナー自身が農家の娘で、昔から農薬を極力つかわず自然に近い環境でそだてたお米や野菜で育ちました。その経験から、素材本来のおいしさを味わってほしいと考え、オープンに至りました。お米、卵の味をダイレクトに感じられるオムライスを、貴番組・貴紙にて取材のほどよろしくお願い申し上げます。



omu蓮の店頭



人気のトマトソースオムライス

## ■当店のコンセプト

石巻の地元の野菜・米・平飼いの卵を使用した、おいしくて安心安全のオムライス専門店。

## ■当店の特徴

- ①農家の娘が選ぶ、地元の米・野菜・卵を使った「産地や生産者の見える」オムライスです。  
野菜は自宅、近隣の農家さん、グリーンサムいちば出荷の農家さんのもので新鮮そのものです。
- ②シンプルなお料理だからこそ栄養バランスを考慮したオムライスにしています。  
バターライスにもち麦を入れることによりミネラル、ビタミン、食物繊維など栄養バランスを考慮。完全栄養食である卵、地元で採れる旬の野菜を中心にしたトマトソースは、通常の倍以上の量の野菜が入っています。
- ③定番ソース 3 種の他に、石巻近郊の海産物(わかめ、めかぶ)などを使った月替わりのソースを 2 種用意し、飽きさせないメニュー構成です。



【3月4月限定】めかぶレモンオムライス



【5月限定】旬とエビの中華あんオムライス

## ■店舗情報

店舗名	産地の見えるオムライス専門店 Omu 蓮(テイクアウト専門)
メニューと価格	・野菜たっぷりトマトソース ¥800 ・じっくりコトコト贅沢デミグラスソース ¥850 ・お肉たっぷりミートソース ¥850 ・季節のオムライス ¥850
販売場所	グリーンサムいちば内(宮城県石巻市恵み野六丁目 4-4)

## ■オーナーの想い

実家が農家で、子供のころから形が悪い野菜が廃棄されているのを見てもったいないと思っていました。また、農薬を使って出荷する野菜と、農薬を使わない野菜との味があまりにも違う(甘さ、香り)ことに驚き、本当の野菜の味を伝えていきたいという想いが強くありました。自身がアトピーでしたが食材を変えることで改善したこともきっかけになりました。

カフェレストランの開業などを通じて、野菜やお米のおいしさを伝える中でオムライス専門店をオープンしました。これまでの経営のなかで共通しているのは、野菜やお米の本来の味をつたえていくということです。

この取り組みに共感を頂き、石巻かほく(令和 6 年 5 月 15 日)にも掲載を頂きました(<https://kahoku.news/articles/20240515khn000012.html>)。

逸品 **イッピン!**

**オムライス**

**Omu蓮 (オムれん)**  
=石巻市恵み野6丁目=

香りの良いバターライスを、ふんわりトロリと焼いた卵が包み込む。タマネギやゴボウなどを使ったトマトソースがたっぷりと添えられ、卵、お米、野菜それぞれがおいしさを引き立て合う。

石巻市立町2丁目「cafe蓮」を営む齋藤ゆかりさん(47)が、店で人気のオムライスを気軽に食べてもらおうと3月、テイクアウト専門店を開いた。

・オムライスは「野菜たっぷりトマトソース」(800円)の他、「じっくりコトコト贅沢デミグラスソース」(850円)、「お肉たっぷりミートソース」(同)の計3種。東京や県内のホテルで腕を磨いた

**地元産の素材たっぷり**

齋藤さんが作りたてを提供する。齋藤さん方は同市北村の農家で、家族が育てた環境保全米と、同市前谷地産の平飼卵、石巻地方産の野菜を使う。「素材の持ち味と、顔が見える生産者が育てた安心感を届けたい」と齋藤さん。大人も満足の味わいだ。(紀)

メモ 店は種苗店の直売所「グリーンサムいちば」内。テラス席でも食べられる。季節ごとに日替わりのお総菜も10種類ほどそろえる(各350円)。月、火曜定休。臨時休業はInstagramで告知する。連絡先は070 (2172) 5238。



「野菜たっぷりトマトソース」のオムライス。日替わり総菜(奥)も各種そろえる

※石巻かほく(令和6年5月15日)にも地元産の素材たっぷりオムライス専門店として掲載頂きました。

(以下、参考資料)

### ■代表者の経歴

2015年 仙台市泉区にて創業

2017年 石巻市へ移転

2024年3月1日 Omu 蓮オープン

### ■資料に関してのお問い合わせ先

Omu 蓮 担当:齋藤 ゆかり 電話:070-2172-5238

E-Mail: omuren.2024@icloud.com Instagram:omuren2024

住所:〒986-0868 宮城県石巻市恵み野6丁目4-4 グリーンサムいちば内

### ■宮城県よろず支援拠点について(宮城県仙台市青葉区上杉1-16-8 3階)

当拠点は中小企業庁が設置した無料の経営相談所です。月間320件以上の経営相談に当たり、事業者の売上拡や経営改善の相談を実施しています。本プレスリリースも経営に奔走する事業者のリアルな姿を知って頂きたいと考えて行っています。

【支援を担当した主なコーディネーター】 遠藤さゆり、佐藤創

