

報道関係者各位

2025 年 4 月 8 日

<事業者名> 穀雨茶房もも

<支援機関> 石巻市 6 次産業化・地産地消推進センター

宮城県よろず支援拠点

プレスリリース

石巻市の飲食店と農園がコラボした6次化商品に第二弾が登場！

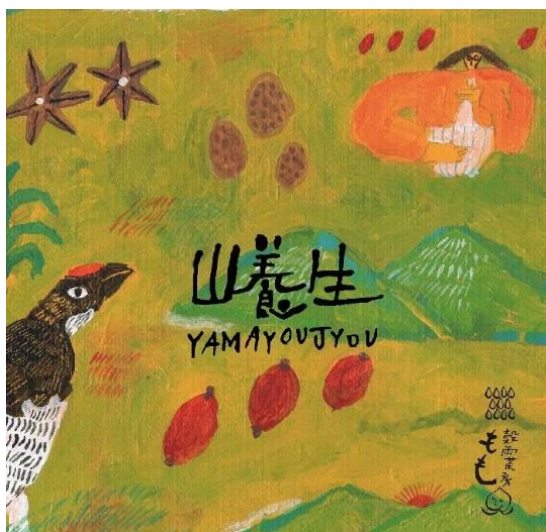
アウトドアで気軽に薬膳が楽しめます

山養生シリーズ **「養生カレーリゾット」**

～2025 年 4 月 12 日(土) 発売いたします～

この度、穀雨茶房もも(宮城県石巻市駅前北通り、代表 門間明美)は、石巻市内で野菜を生産する(株)飯野村(宮城県石巻市飯野字絵図沢、代表 赤間祐子)と協力し、登山やキャンプなどで山で食事をする時に、水を用意するだけで気軽に薬膳料理が楽しめる「養生カレーリゾット」を発売します。

「養生カレーリゾット」は穀雨茶房もも及びあかま里山農園(運営:(株)飯野村)の通販サイトで購入可能です。



〈「山養生」って何? 「養生カレーリゾット」って何?〉

当店ではオープン当初から「薬膳」をキーワードに食事提供や商品開発をしてきましたが、新たに昨今のアウトドアブームのニーズを鑑みて「山で食べる薬膳で養生を」のイメージで新商品企画を進めてきました。かねてから「石巻市6次産業化・地産地消推進事業」の一環として、石巻市 6 次産業化・地産地消推進センターさんのサポートを受け、この度『山やアウトドアなどでも気軽に簡単につくれる美味しい養生ご飯を』のコンセプトで「山養生:やまようじょう」というブランド名を立ち上げました。

その後、石巻市の地元農家であるあかま里山農園と手を組んで、仕入れた素材を存分に使用し、日持ちもして、軽くて簡単に作れて尚かつ美味しい養生ご飯ができないかとレシピ、味決めなど、何度も試行錯誤を繰り返しました。そして、手軽ながらも本格的な「養生カレーリゾット」の完成にこの度至り

ました。

〈気になる中身は？〉

あかま里山農園さんのササニシキ米をドライ加工して、あかま里山農園＆石巻産の野菜もフレッシュなものを即日ドライ加工しました。米、玉ねぎ、人参、椎茸、枸杞の実、なつめ、レーズン、アーモンドの彩り溢れる様々な食感、カレー風味もオリジナルの天然素材で無添加の調合でパウダーを作り味付けしました。食べて美味しく、一袋で養生できる一品となります。

また、一袋内容量 80g で出来上がりの相当カロリーはなんと 270cal ととってもヘルシーです。

〈作り方〉

①一袋分をアウトドアで使うようなクッカー(メスティン・コッヘル等)に入れます。※ご家庭なら小鍋

②水 200cc を注ぎ、強火で 5 分、一旦火から降ろして全体をまんべんなくかき混ぜて更に弱火で 5 分煮ます。

③火から下ろしてかき混ぜると出来上がりです。



男性でも一袋で満足感が得られる量ですし、女性なら 2 人でシェアしてもいい感じの量になります。リゾットタイプなので、アレンジで別にチキンや好きな野菜を乗付けてもいいですね。ぜひ、これからの良き季節のお供にバックパックに携えてアウトドアに連れだして下さいね。おうちご飯はもちろん、非常食としても有効です。手軽に外でも養生しましょう。

〈商品概要〉

商品名	養生カレーリゾット
発売日	2025 年 4 月 12 日
販売先	穀雨茶房もも、あかま里山農園(石巻市)
販売価格	1 袋 1,300 円税別(1,404 円税込)

■資料に関してのお問い合わせ先

穀雨茶房もも 代表 門間 明美(もんま あけみ)

電話:0225-24-8134(携帯:080-8045-1117)

E-Mail:momochaen@gmail.com Web サイト:<https://www.sabo-momo.com/>

住所:〒986-0813 宮城県石巻市駅前北通り 3-3-23