

仙台白百合女子大学×ヨークベニマル
『宮城県産サワラの香味焼き』
『宮城県産サワラのキッシュ』を新発売
2026年1月23日(金)より宮城県内の店舗で販売開始

株式会社ヨークベニマル(福島県郡山市)は、仙台白百合女子大学との共同開発による『宮城県産サワラの香味焼き』と『宮城県産サワラのキッシュ』を、2026年1月23日(金)より宮城県内の店舗にて発売いたします。

本商品は、仙台白百合女子大学 健康栄養学科・矢島ゼミの学生が、温暖化の影響により三陸で漁獲量が増えている宮城県産サワラに着目し、レシピを考案したものです。試食と味の調整を重ね、幅広い世代に食べやすいメニューに仕上げました。

普段あまり魚を食べない若年層の方や、魚が苦手な方にも手に取っていただきやすい商品です。

ヨークベニマルは今後も地域の食材を活かした商品づくりを進め、お客様の食卓を豊かにするとともに、生産者の皆さまと地域の活性化に貢献してまいります。

【発売日・展開店舗】

◇発売日:2026年1月23日(金)

◇展開店舗:宮城県内ヨークベニマル64店舗、サンエー石巻あけぼの店/計65店舗



【商品概要】

『宮城県産サワラの香味焼き』

◇価 格:3切 498円(税込537円)

◇保存方法:冷蔵

◇調理方法:フライパンで加熱(約5分)

◇特 長:味噌・塩麴などの発酵食品を組み合わせ、素材の旨みを引き出しています。さらに、焼きあがったパン粉と粉チーズの香ばしい風味が広がる、こだわりの逸品です。



『宮城県産サワラのキッシュ』

◇価 格:3個 498円(税込537円)

◇保存方法:冷蔵

◇調理方法:オーブントースターで加熱(約3分)

◇特 長:野菜をたっぷり使ったキッシュ生地にサワラをのせ、チーズで香ばしく仕上げています。魚や野菜が苦手な方にも食べやすい一品です。

