

宮城県 七ヶ浜町

ふるさと応援寄附金 お礼の品リスト

| | | | |
|---|--|--|--|
| 七ヶ浜産 焼海苔 (10帖) | [山形県朝日町との相互連携] 友好の町 朝日町ワイン赤・白セット | あわび伝説 | 黄金あわび |
|  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |
| <p>この焼海苔は、風味豊かな海苔を厳選の上、程よく焼いています。海苔本来の味と香りが無駄なく生かされ、一層美味しく召し上がれます。[事業者]宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所</p> | <p>朝日町ワイン(赤)は、朝日町産マスカットベリーAとブラッククィーンから造られた赤ワインです。朝日町ワイン(白)は、山形県産デラウェアを主体にセーベル9110などをブレンドし造られた白ワインです。[事業者](有)朝日町ワイン</p> | <p>天然のあわびを薄味の昆布ダシで炊き込みました。自然解凍しお好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。[事業者]一般社団法人ニューロトランス</p> | <p>そのまま自然解凍でお料理に使えるポイルあわびです。バター焼きやスープなどお好みに合わせて調理して下さい。肝は、醤油やドレッシングに溶いてタレにしても美味しいです。[事業者]一般社団法人ニューロトランス</p> |
| 杜王あわび | 竹炭炙り海苔体験セット | 宮城野ポーク(切り身) | 宮城野ポーク(スライス) |
|  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |
| <p>七ヶ浜産高級あわびを中華スープで炊き上げ、中華餡かけ風に仕上げました。そのまま温めてお召し上がり下さい。[事業者]一般社団法人ニューロトランス</p> | <p>板海苔は焼く前の海苔です。海苔は焼きたてが一番美味しいと言われます。お好みの焼きかげんを探してお楽しみ下さい。七ヶ浜産天然あわびで炊いた塩もついて、おにぎりや晩酌にもお勧めです。[事業者]一般社団法人ニューロトランス</p> | <p>宮城野ポークは肉のキメが細かく、光沢が良くこくがありやわらかで、風味が良い豚肉です。一部地域は、冷凍にて発送となります。[事業者]丸要畜産(株)</p> | <p>宮城野ポークは肉のキメが細かく、光沢が良くこくがありやわらかで、風味が良い豚肉です。一部地域は、冷凍にて発送となります。[事業者]丸要畜産(株)</p> |
| 仙台牛切り落とし | お米食比べセット | 仙大豆 おためしセット | みお七ヶ浜ポークハム・ベーコンセット |
| <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |  <p>10,000円</p> |
| <p>仙台牛は口当たりが良くやわらかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。一部地域は、冷凍にて発送となります。[事業者]丸要畜産(株)</p> | <p>JA仙台管内で収穫されたもちもち感のあるひとめぼれ、さっぱりとした味わいのササニシキ、ねばりがあるモチ米をご賞味ください。[事業者]仙台農業協同組合</p> | <p>「仙大豆」シリーズは、宮城県産大豆の品種である「ミヤギシロメ」を原料とし、美味しくヘルシーに食べられる商品です。「仙大豆 おためしセット」として、クッキーやサブレ6種類を詰め合わせにしました。[事業者]仙台農業協同組合</p> | <p>志波姫ポークは一般の豚と比べて、やや淡泊の鮮やかな赤色で、やわらかな肉質が特徴です。その豚肉を下処理から漬け込み、燻製など、工程一つ一つ丁寧に仕上げました。[事業者]社会福祉法人はらから福祉会みお七ヶ浜</p> |

| | |
|---|---|
| 海の上を飛ぶパラグライダー遊覧飛行 | 民宿みうらペア宿泊券 |
|  |  |
| 40,000円 | 60,000円 |
| <p>東北では唯一、海の上でのパラグライダー遊覧飛行体験を提供いたします。飛行時間の約15分間は、東北でも最長。菖蒲田海水浴場は立地に恵まれ、日本三景松島や、仙台平野、牡鹿半島まで見渡せます。パイロットが操縦をすべて行いますので、のんびりと空の散歩をお楽しみいただけます。[事業者]有限会社 風の丘</p> | <p>新鮮な旬の魚を心行くまでご堪能いただけます。※季節によって提供する魚は変わります。[事業者]民宿みうら</p> |