

# 伊達な旅ガイド

Vol.340

笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



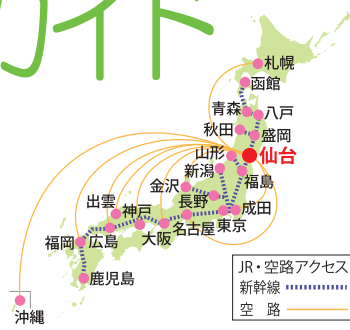
伊達な旅紀行

いいトコ!  
**みやぎ**

毎週月曜日  
18:24~18:30  
BS-TBSにて大好評放送中



仙台・宮城  
観光PRキャラクター  
むすび丸



JR・空路アクセス  
新幹線  
空路



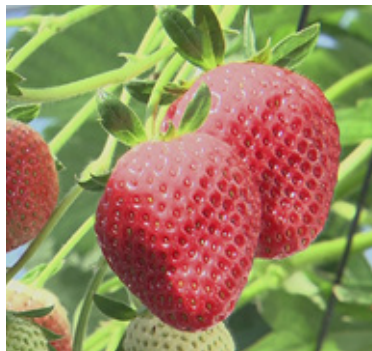
2019年  
3月11日  
放送

## 新品種にこここベリー

名取で開発されたイチゴの新品種にこここベリーを  
味わい、山元町でイチゴ狩りを楽しんでみませんか。



宮城県農業・園芸総合研究所  
Tel.022-383-8111(代表)



「もういっこ」と「とちおとめ」を交配して作  
られました。とてもきれいな円錐形で果  
実に光沢があり、甘さと酸味のバランス  
がいいのが特徴です。

研究員 高山 詩織さん

「一つの果実から約300~400粒の種がとれま  
す。その種を毎年3万粒まいて栽培し、10年以  
上かけてやっと一つのイチゴを選ぶことがで  
きました。震災で被災した方々や、助けていただいた全国  
の方々にも恩返しができるイチゴだと思っています」

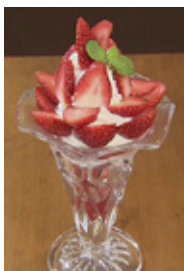
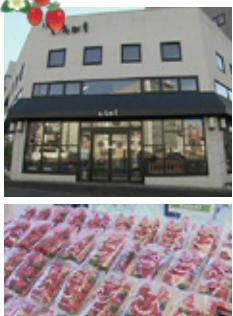


### イチゴを味わう



いたがき本店

Tel.022-291-1221



宮城県産にこここベ  
リーパフェ。

阿部 麗奈さん

「新品種のイチゴということで、  
買っていかれるお客様は多いです。他のイチゴよりも、果肉まで  
赤くさわやかな味で、おいしいと評判です」



バーポラリス (BAR POLARIS)

Tel.022-217-6656



リンゴのブランデーを  
加えたにこここベリーの  
カクテル。

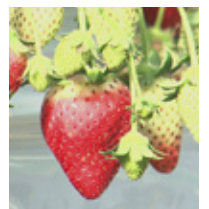
オーナー 今出 とよみさん

「イチゴの色が美しいこと、酸味  
のバランスがいいのはもちろん  
ですが、表面の果皮が強いので、  
加工しやすいです」



ICHIGO-WORLD

Tel.080-8776-8307



ハウス内の温度や日照時間  
は、コンピューターで管理さ  
れています。

イチゴ狩りは5月31日まで

収穫されたイチゴの中  
で特に大きさと糖度が  
優れたものを、ミガキイ  
チゴと呼んでいます。

取締役副社長 橋元 洋平さん

「イチゴが元気がならないと、山  
元町は元気になりません。いちご  
を復活させて、町を元気にしたい  
という思いで立ち上げました」

