

# アクアイグニス仙台 マルシェリアンオリジナル 「三浦さんのせり鍋お取り寄せセット」

名取市下余田で代々続くせり農家である三浦隆弘さんが、  
より長く美味しく食べて欲しいとの思いで考案したせり鍋。

今や全国的にも有名になりました。

新鮮なせりをたっぷり、地元企業が開発したせり鍋つゆ、宮城県産  
ブランド豚の精肉をお付けした、「オール宮城」のせり鍋セットです。

**送料込み価格なのもポイントです！**

この機会に是非ご賞味ください。



## せり鍋セット【A】

2~3人様向け

**5,000円** (税込)

\*送料も含まれます

- ・三浦さんのせり300g  
発送直前に収穫するので新鮮!
- ・菅野食品 濃縮せり鍋つゆ
- ・川崎町 farmer's table mano  
たけし豚200g×1pac  
(部位はおまかせとなります)
- ・三浦さん直伝  
「せり鍋レシピ」QRコード  
「mia forza」への寄付金 200円  
を含みます

## せり鍋セット【B】

3~4人様向け

**6,800円** (税込)

\*送料も含まれます

- ・三浦さんのせり600g  
発送直前に収穫するので新鮮!
- ・菅野食品  
せり鍋つゆ(ストレートタイプ)
- ・伊豆沼農産 伊豆沼豚ロース  
薄切り肉200g×2pac
- ・三浦さん直伝  
「せり鍋レシピ」QRコード  
「mia forza」への寄付金 200円  
を含みます

## せり鍋セット【C】

3~4人様向け

**8,000円** (税込)

\*送料も含まれます

- ・三浦さんのせり600g  
発送直前に収穫するので新鮮!
- ・菅野食品  
せり鍋つゆ(ストレートタイプ)
- ・川崎町 farmer's table mano  
たけし豚200g×2pac  
(部位はおまかせとなります)
- ・三浦さん直伝  
「せり鍋レシピ」QRコード  
「mia forza」への寄付金 200円  
を含みます

## 全国発送いたします。一部地域を除く

※発送日はせりの収穫状況によって変動する場合があります。ご了承ください。

### たけし豚のこと

柴田郡川崎町  
farmer's table mano  
ファーマーズテーブルマノ  
シェフ自ら育てる放牧豚  
“たけし豚”など地元食材  
が楽しめる宮城県川崎町  
にあるレストランです。たけ  
し豚は、宮城県川崎町の  
山の放牧場で、佐藤剛  
シェフが育てています。えさ  
は主にかぼちゃやさつまい  
も、米などの規格外野菜を  
中心に手作り。自然の中  
でのびのびと育った豚は、  
甘味のある脂としっかりと  
した旨味が特徴です。

### 伊豆沼豚のこと

登米市 有)伊豆沼農産  
日本最大級の渡り鳥飛  
来地として有名な伊豆沼  
のすぐそばにある伊豆沼  
農産。精肉やソーセージ、  
地場野菜の直売所や自  
慢の豚肉を食べられるレ  
ストランがあります。  
「伊豆沼豚」は、デュロク  
種の「しもふりレッド」を  
父に持つ、伊豆沼農産の  
ブランド豚です。臭みが  
なく、赤身が鮮やかで柔  
らかな肉質が特徴です。

### 寄付金のこと

特定非営利活動法人  
mia forza (宮城県)

仙台市を拠点に、シングル  
マザーとそのお子さんの応  
援をしています。困難な状  
況にある女性と子どもを支  
え・応援することを通して、  
地域や社会において女性  
と子どもが直面している課  
題を解決するとともに、誰  
もが安心して個々の幸せ  
を追求し実現できる社会  
づくりに寄与することを目  
的として活動しています。  
※三浦さんが理事をされてお  
ります

### 三浦農園 せりの愉しみ方 ／せり鍋の作り方

せり農家 三浦隆弘さん自ら「せり栽培  
の歴史」「せり鍋誕生秘話」「オー  
ガニック栽培のこだわり」「せりの愉  
しみ方」「せり鍋の作り方」を熱く  
語っています。  
これを見てから食べると、せりの美味  
しさをじっくり噛みしめたくります。  
是非ご覧ください。



名取市観光物産協会YouTube

\*ご希望の方はスタッフまで アクアイグニス仙台 マルシェリアン [TEL:022-355-8135](tel:022-355-8135)