

三宅町産金いりごま累計販売数1,000個突破 大阪・関西万博にて金いりごまを使用したおにぎりの販売決定

【累計販売数1,000個突破】

令和5年11月より三宅町交流まちづくりセンターMiiMoで販売を開始した三宅町産金いりごまは、金ごまの持つ香り高く濃厚な味わいに加え、焙煎機「NOVO MARK II」により実現した他にはない3種類の焙煎度が評判となり、このたび累計販売数が1,000個を突破しました。これを記念し、節目の1,000個目をご購入のお客様に記念品の贈呈を行いました。



全国で2番目に小さい町! \三宅町の金ごま/

【金いりごまが万博へ】

現在開催中の2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）において、一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオンに出展する象印マホービン株式会社のおにぎり専門店「ONIGIRI WOW!」にて、三宅町産金いりごまを使用したおにぎり「奈良漬高菜ごまタルタル」の販売が決定しました。

このおにぎりは、令和6年8月にMiiMoで開催された「おにぎりワークショップin奈良」で、奈良県産食材を生かした数々のレシピから選ばれた特別なメニューです。

「奈良漬高菜ごまタルタル」の販売は7月16日から8月19日までの期間限定。これまで数々のメディアにも取り上げられた三宅町産金いりごまの魅力を万博を通じて世界に発信します。ぜひ一度ご賞味ください。



「ONIGIRI WOW!」店舗イメージ



三宅町産金いりごまと
焙煎機「NOVO MARK II」

【プレスリリースに関する問い合わせ先】

〒636-0213 奈良県磯城郡三宅町大字伴堂689番地

三宅町役場 総務部 地域共創局 産業共創課（担当：藤井）

TEL：0745-44-3071（課直通）FAX：0745-43-0922 Mail：sangyou@town.miyake.lg.jp