



人を、想う力。街を、想う力。
三菱地所グループ

2011年10月6日

報道関係各位

三菱地所株式会社

三菱地所グループ × 食育丸の内「丸の内シェフズクラブ」
トップシェフたちによる食のブランド再生プロジェクト
『Rebirth東北フードプロジェクト』
第一弾 2011年11月14日(月)開催

三菱地所株式会社は、東日本大震災において大きな被害を受けた東北エリアの食材・食ブランドを応援する『Rebirth 東北フードプロジェクト』を、東京・丸の内にて食育活動を行う「丸の内シェフズクラブ」※1（服部幸應会長以下26名のシェフのネットワーク）の協力を得て、11月よりスタートします。

東北エリアの農業・漁業の生産者、あるいは食品生産者の方々は、大震災や風評被害を乗り越え、再生に向けて力強く踏み出しています。一方で、既存の流通ネットワーク等の関係もあり、地元東北のレストランや消費者が、必ずしも東北の食材を活用しきれていないという現実があります。今回のプロジェクトは、東北と丸の内のトップシェフたちが連携し、東北エリアの食材や伝統野菜等を使った新商品や新メニューを開発し消費活動につなげていくことで、東北に全国の目が向けられている今こそ、東北の食ブランドの再生、食を通じた復興支援の一助になることを目指すものです。

最初の取組みとして、三菱地所グループが運営する「仙台ロイヤルパークホテル」にて、東北エリアの生産者・加工者、レストラン関係者、食関係者等を招待し、趣旨にご賛同いただいた一般参加者とともに東北の食材を使った食事を開催します。東北と丸の内のシェフたちが考案したメニューをビュッフェスタイルで提供し、地元では見出しきれなかった食材の利用法や魅力を伝え、また、参加者同士が交流することで、新たな食材のブランド化やメニュー化の可能性を探ります。

同時に、ホテルに隣接する商業施設「泉パークタウン タピオ」では、丸の内シェフズクラブの2名のシェフによる料理セミナーを開催します。東北エリアの食材の上手な活かし方やプロが教える料理のコツ等を伝授し、ご家庭での地元食材の利用、地産地消の拡がりを図ります。また「タピオ」内のレストラン等においても、東北エリアの食材を活用したメニューを提供します。

三菱地所グループでは、ホテルや商業施設等の事業活動の場を通じ、丸の内をはじめとする首都圏と東北エリアのネットワーク作りを積極的に行い、食を通じたかたちでも東北エリアの復興支援活動を推進してまいります。

※ 1 「丸の内シェフズクラブ」とは <http://shokumaru.jp/>

三菱地所のコーディネートで2009年2月に発足した、丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する提案・発信を行うプロジェクト。新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。”食“に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルのシェフが参加。



「Rebirth 東北フードプロジェクト」トップシェフによる東北食のビュッフェ

丸の内シェフズクラブから5名と東北エリアシェフ3名を迎え、東北エリアの食材の新たな魅力を創出するような新メニューをビュッフェスタイルで提供する食事会。参加者との交流を通じて、今後の商品化や新メニュー化の可能性を検討。

《食事会開催概要（予定）》

日程：11月14日（月）17:00～20:00

場所：仙台ロイヤルパークホテル ロイヤルホール（宮城県仙台市泉区寺岡6-2-1）

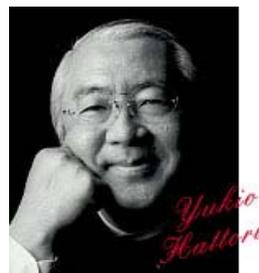
参加者：300名（予定）

招待者 250名（参加費無料）①東北エリア食材生産者・加工者 ②レストラン関係者 ③食関係者等
一般参加者50名（参加費3,000円）東北の食のブランド再生や食材活用に関心のある方
応募・問い合わせ等詳細はホームページにて <http://www.re-tohoku.com/>

【丸の内シェフズクラブ 参加予定者】

服部幸應

学校法人服部学園 服部栄養専門学校理事長・校長をはじめ、医学博士で内閣府「食育推進会議」委員、（社）全国調理師養成施設協会 会長など、数多くの協会や委員会で代表を勤める。また、各メディアへの出演・企画・監修も手がけており、講演活動など幅広く活躍中。



銀座寿司幸 本店
主人 杉山 衛



イル ギオットーネ
オーナーシェフ 笹島 保弘



際コーポレーション
オーナー 中島 武



ル・シズィエム・
サンス・ドゥ・オエノン
エグゼクティブ・
ディレクター ドミニク コルビ



マンゴツリー
東京総料理長 館山 修

1885年創業の歴史を持つ銀座寿司幸本店 四代目主人。江戸・東京スタイルにこだわった仕事を続けている。18歳で料理の道に入り、昼は大学、夜は店で働き始める。28歳で支店を任され、33歳で本店の主人となる。近年はワインの導入等、飲み物と寿司のマリアージュについて研究するなど、常に新しい試みにもチャレンジしている。

関西のイタリアンで修業後、ラトゥール、ラヴィータ宝ヶ池のシェフを経て、イル・パッパラルドへ。2005年「京都発信のイタリアン」を目指し、丸の内にオーナーシェフとしてイル ギオットーネを開店。07年イタリアで開催された料理サミット「イデンティタ・ゴローゼ」に日本人として初参加。現在、TV・雑誌などのメディアでも活躍中。

大学卒業後、東急航空に入社。その後東洋ファクタリングなどを経て、1990年に際コーポレーション設立。紅虎餃子房、胡同四合坊など革新的なコンセプトの中華料理店を開店して成功。イタリアン、和食、アメリカ料理店なども次々にヒットさせる。05年からは旅館再生プロジェクトも開始。飲食業にとどまらない活躍が期待されている。

パリ生まれ。1991年トゥールダルジャン パリ本店 副料理長に就任。94年に来日、トゥールダルジャン東京でエグゼクティブシェフ、ホテルニューオータニ大阪 サクラ総料理長を務める。03年銀座 ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン エグゼクティブ・ディレクターに就任、08年にはフランス・センヌに Le Miyabi をオープン。

高校卒業後、料理の世界に。数々のレストラン経験をを経て、93年にM・R・Sに入社。ココレストランで海外修行を経験。タイ本国の味を学ぶ。30歳でココレストラン料理長就任。マンゴツリー東京オープンと共に、マンゴツリー、ココレストランの総料理長となり、現在、ココレストラン取締役エグゼクティブシェフ就任。

【東北エリアシェフ 参加予定者】



RESTAURANT CHEZ NOUS
オーナーシェフ
赤間 義久

塩釜市生まれ。仙台ラインゴールド、精養軒にて調理の基本を学

ぶ。ボンパドール（横浜・本町）にてフランスパン、洋菓子を学ぶ。1975年に渡欧。ホテル・メトロポール（スイス、インタラーケン）コート・ドール（三ツ星、フランス、ブルゴーニュ地方）ル・デュック（一ツ星、魚料理専門店、パリ）ル・ブリュー（一ツ星、シャトー・レストラン、南仏）ジュリウス（一ツ星、パリ郊外）にて修行。1980年シェヌーを開店。現在に至る。



Restaurant Chez papa
オーナーシェフ
佐藤 和則

高校卒業後、料理の世界に入る。18歳で仙台ホテルに入社し10年間勤務。その後渡欧。スイス、フランスにて修行。帰国後、会館、ホテル等の総料理長を経てレストラン・シェ・パパを10年前に独立開業し現在に至る。



仙台ロイヤル
パークホテル
総料理長
池田 一之

秋田県出身。1983年赤坂東急ホテル入社、ホテルパシフィック東京、淡島ホテルを経て1997年仙台ロイヤルパークホテル入社。2004年8月より洋食部門を統括するグランシェフとして就任。2008年10月に仙台ロイヤルパークホテル総料理長に就任。

■「Rebirth 東北フードプロジェクト」食べて応援！地元食材を上手に使う、料理セミナー

丸の内シェフズクラブの中華とイタリアン2名のシェフたちが、地元の食材を上手に生かした料理のコツ等を伝授する料理セミナー。家庭でも食べて応援することで、支援の輪を広げます。また、タピオ内のレストラン等においても、東北エリアの食材を活用したメニューを提供します。

《セミナー開催概要（予定）》

日程：11月14日（月） 14：00～15：00

場所：泉パークタウン タピオ（宮城県仙台市泉区寺岡6-5-1）

南館1階ノースコート及びパークタウンスタイル

参加予定シェフ：

服部 幸應

中華／ 際コーポレーション 中島 武

イタリアン／イル ギオットーネ 笹島 保弘

対象：東北エリアの食材を家庭等で積極的に活用してみたい方

募集人数：抽選で100名ご招待（参加費無料・試食付）

申込み方法：タピオホームページにて <http://www.tapio.jp/>

応募締切10月26日（水）

※当選者には、メールにて案内をお送りします。



トップシェフたちによる食のブランド再生プロジェクト

『Rebirth 東北フードプロジェクト』

主催：三菱地所株式会社

協力：丸の内シェフズクラブ

一般社団法人 大丸有環境共生型まちづくり推進協会

一般社団法人 東の食の会

株式会社東北ロイヤルパークホテル

キリンビール株式会社

キリンビバレッジ株式会社

チェルシージャパン株式会社

三菱地所リテールマネジメント株式会社

みやぎ・食の流通ネットワーク

メルシャン株式会社

後援：フード・アクション・ニッポン推進本部（予定）