

三菱地所グループ 食の復興支援活動「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾
オリジナル缶詰「はらくっつい東北」シリーズ完成
「とろとろさんまとフカヒレと大島ゆずの味噌煮(気仙沼)」
「山椒香る 金華さばとムール貝とたっぷり野菜のお椀(石巻)」
～3月6日(木)より販売開始～

三菱地所グループが、東北エリアの食材・食ブランドの再生を通じて産業復興を支援する「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾として開発を進めてまいりましたオリジナル缶詰がこの度完成し、「はらくっつい東北」シリーズとして、本日より販売を開始することからお知らせします。



当社グループでは、2011年11月より「丸の内シェフズクラブ」と連携して東北エリアの食材・食ブランドを応援する「Rebirth 東北フードプロジェクト」を推進し、東京・宮城の両地域のシェフによる新メニューの開発や、復興マルシェ開催等を通じて、東北の食材の新たな魅力の創出・発信ならびにネットワークの開拓等、生産者支援を継続的に実施してまいりました。

第6弾となる本プロジェクトでは、震災後の販路回復がまだ途上にある石巻・気仙沼の水産加工業において、商品開発・販路開拓・販売促進を支援すること、また、オフィス・家庭において災害に備えた食料の備蓄が求められる中、日常的に美味しく食べられて、災害時には食糧備蓄にもなる商品としてオリジナル缶詰の開発を進めてきました。

当社と丸の内シェフズクラブのシェフ、東北地域のシェフ、石巻・気仙沼の水産加工会社を加えた4者が連携して今回完成した缶詰は、「とろとろさんまとフカヒレと大島ゆずの味噌煮(気仙沼)」と「山椒香る 金華さばとムール貝とたっぷり野菜のお椀(石巻)」の2種類。宮城県の方言で「お腹いっぱい」を意味する「はらくっつい東北」シリーズとして販売します。

三菱地所グループでは、今回開発した缶詰を一般流通させることで、東北の食ブランドの再生、食を通じた産業支援に繋げていくとともに、缶詰を当社が運営管理するオフィスビルの入居企業に防災備蓄品として紹介したり、三菱地所レジデンスが分譲するマンションの居住者用サイトで販売することで、社会における防災意識の向上にも貢献してまいります。

<オリジナル缶詰開発の概要>

①本取組みの狙い

- 水産業・水産加工業を支援。
- 東京・丸の内と東北地域の協業による人を中心とした商品開発と、震災前から評価の高かった素材の美味しさを活かし、復興需要だけに頼らない魅力的な商品を開発。安全・安心な街づくりを進める丸の内発の新たなブランドに育てることを目指します。
- 完成した商品は、三菱地所グループで防災備蓄品や営業ツールとして購入するほか、一般にも販売することで、来年以降の販路拡大の支援もしてまいります。

②オリジナル缶詰開発の経緯

- 三菱地所が運営する丸の内シェフズクラブは、2009年の設立以来、「大人の食育」をテーマに、様々な活動を展開してきました。その1つが丸の内と地方を繋ぐ取組みであり、丸の内シェフズクラブのシェフが日本全国の農村・漁村を訪問し、地域の生産者・シェフ・食材に出会い、新たな郷土料理を開発するなど、「食」を通じた地域交流、食文化の発信を行ってきました。
- 東日本大震災後には、多くのシェフが東北に足を運び、炊き出しなどを実施。その中で、被災者の方々に喜ばれたのが、シンプルで温かい「オニオングラタンスープ」でした。
- また、当社は、大規模災害発生時には、建物の早期復旧、企業の事業継続支援を使命として、非常災害体制を発令し、全社員が災害復旧に当たることとなっておりますが、東日本大震災の際に、災害復旧に当たった社員より、有事の際には、「家族の安否さえ分かれば、災害復旧に全力で取り組める」「皆が不安になりながら災害復旧に当たっている中、食事の時間は、情報共有の貴重な時間。ひと息つける瞬間でもあり、少しでも温かいもの、おいしい物を食べたかった」という声がありました。
- そこで、Rebirth 東北フードプロジェクト第6弾として復興の遅れる沿岸地域と共に取り組むことになったのが、オリジナル缶詰開発。気仙沼・石巻の食材の魅力を存分に引き出し、おいしく食卓で召し上がっていただくのはもちろんのこと、備蓄としても利用できるよう「冷たくてもおいしくいただける缶詰づくり」をテーマに完成させました。

③商品紹介

「とろとろさんまとフカヒレと大島ゆずの味噌煮（気仙沼）」

気仙沼では、フレンチの三國清三氏（mikuni MARUNOUCHI オーナー／丸の内ブリックススクエア 2F）と橋祐二氏（フランス食堂オ・コシヨンプルー オーナーシェフ／仙台市青葉区）、高品質のフカヒレの缶詰・スープの製造で知られる（株）石渡商店（気仙沼市）が、ブランド食材であるフカヒレと、庶民の味の代表であるさんま、気仙沼大島産のゆずを使用した味噌煮を開発。

フランス料理の手法を採り入れた味噌煮は、小さくても存在感のあるフカヒレのとろりとやわらかな食感、焦げ目のついたサンマの切り身が食欲をそそり、柚子のコンフィが甘酸っぱくさわやかな後味を残します。また、まろやかな味わいの味噌ダレは、合わせ味噌とサンマの旨みが深いコクを生み、ご飯にかけたり、パンにつけたりと最後まで楽しめるお得感のある商品となっています。



三國 清三氏



橋 祐二氏



「山椒香る 金華さばとムール貝とたっぷり野菜のお椀(石巻)」

石巻では、日本料理の笹岡隆次氏(恵比寿 笹岡 主人/新丸ビル5階)と岡崎敏彰氏(日本料理おかざき 主人/仙台市青葉区)、とれたてのサバやサンマを生で加工した缶詰(フレッシュパック)や鯨の大和煮などが人気の(株)木の屋石巻水産(石巻市)が、脂ののった鮮度抜群の金華サバと地元でなじみのムール貝、大根、ニンジン、玉ねぎなど角切り野菜をたっぷり使用した缶詰を開発。

和食の料理人が作るお椀は、魚介と野菜から出る旨みを閉じこめ、山椒と柚子がほのかに香る上品で満足感の高い一品となっています。



笹岡 隆次氏



岡崎 敏彰氏



③商品ロット数・販売価格

石巻・気仙沼エリアで各12,000個、計24,000個/各450円(税抜き)

④販売店舗

<販売店>

丸の内カフェ ease (東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸ビル 1F/03-5218-5505) ※3/6~3/16 限定

明治屋 丸ビルストア (東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸ビル B1F/03-3201-6611)

日本の御馳走 えん (東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル B1F/03-5224-3755)

はせがわ酒店 パレスホテル東京店 (東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 B1F/03-5220-2828)

<インターネット販売>

三菱地所のレジデンスクラブ(三菱地所グループのマンション居住者・オーナー専用サイト)

<https://www.resiclub.com/>

※商品取扱いに関する問い合わせ先

有限会社マイティー千葉重 (宮城県仙台市宮城野区榴岡 3-10-7 サンライン 66ビル 8F/022-725-5115)

⑤主催

三菱地所(株) 環境・CSR 推進部

⑥販売元・コーディネーター

有限会社マイティー千葉重

本社所在地: 宮城県仙台市宮城野区榴岡3-10-7 サンライン66ビル 8F

設立: 平成4年11月10日

事業内容: ホームページ制作とリニューアル、インターネット広告

インターネットによる企業PRの専門会社

「みやぎ・食の流通ネットワーク」事務局運営

※「みやぎ・食の流通ネットワーク」とは・・・

宮城県の一次生産者・加工業・流通業・小売業および食産業に関わる方を対象として、新しい販路と支援を目的として組織された民間流通ネットワーク。生産者ネットワークと流通・支援者プロジェクトをつなぐことで、販路マッチングを推進。<http://www.foods-miyagi.jp/index.html>



⑦参加シェフ

【丸の内シェフズクラブ】

笹岡 隆次氏
(恵比寿 笹岡(新丸ビル5階) 主人、
石巻商品開発に参加)

三國 清三氏
(ミクニ マルノウチ(丸の内ブリックススクエア2階) オーナー、
気仙沼商品開発に参加)



※丸の内シェフズクラブとは・・・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26名(2013年10月時点)のシェフが参加。

【東北シェフ

岡崎 敏彰氏
(日本料理 おかざき 主人、
石巻商品開発に参加)

橘 祐二氏
(フランス食堂 オ・コシヨンプルー オーナーシェフ、
気仙沼商品開発に参加)



⑧加工会社

【気仙沼】

株式会社石渡商店 (<http://www.ishiwatashoten.co.jp/>)

本社所在地: 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107

創 業: 昭和32年4月

設 立: 平成3年8月

事 業 内 容: フカヒレの缶詰・スープの製造
フカヒレの卸 中華料理店向け
その他商品製造委託



【石巻】

株式会社木の屋石巻水産 (<http://kinoya.co.jp/eccube/>)

本社所在地: 宮城県石巻市魚町1-11-4

創 業: 昭和32年11月

設 立: 平成11年5月6日

事 業 内 容: <缶詰部門>

鯨大和煮缶詰・カレイの縁側缶詰(内閣総理大臣賞受賞)

さば・さんま・真いわし缶詰(フレッシュパック)

各種缶詰の製造卸販売

<加工部門>

アミエビ(イサダ)・煮干小女子・小女子佃煮・鯨ベーコン・鯨塩皮・鯨刺身・鯨竜田揚の製造販売



<Rebirth 東北フードプロジェクトについて>

三菱地所グループの経営資源を活かし、東北エリアと丸の内シェフズクラブのシェフが連携し、東北エリアの食材と伝統野菜等を用いた新商品・新メニューの開発、紹介等を通じ消費活動につなげていくことで、東北の食ブランドの再生を目指す震災復興支援活動

■これまでの実績

第1弾(2011年11月):『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』

<http://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec111006.pdf>

仙台にて、丸の内シェフズクラブのシェフと東北エリアのシェフが、料理セミナーと「東北食のビュッフェ」を開催。東北エリアの食材を使用した新メニューを開発、提供し、流通・飲食店関係者等参加者間交流を深めました。

第2弾(2012年2月):『はらくっつい 宮城食堂』

<http://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec120119.pdf>

「はらくっつい宮城食堂」を、期間限定で丸ビル1階「丸の内カフェ ease」にオープン。第1弾で開発したメニューの一部を、ランチメニューとして提供し、レシピも公開。宮城県の食材の首都圏への流通促進等、消費活動にもつなげました。

第3弾(2012年4月):『つなげよう、春の旬宴 ー宮城の幸ー』

http://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec_120305.pdf

「シェフの絆」をテーマに、仙台にて、丸の内シェフズクラブのシェフ4名と東北エリアのシェフ11名の計15名のシェフが、シェフ同士でパートナーを組み、共同で宮城県食材を活かしたメニューを開発。当日のメニューは、後日冊子としてレシピを公開し、県内飲食店を中心にお客様に提供されることを通じて、県内産食材の利用機会を促し、地産地消の推進に努めました。

第4弾(2012年8月):『はらくっつい宮城市場』

http://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec1210718_1.pdf

「生産者と丸の内就業者・来街者をつなぐ」をテーマに、丸ビル1階「マルキューブ」にて、マルシェを開催。東北食材の魅力の発信・食ブランドの再生に貢献しました。

第5弾(2013年3月):『被災地応援ウィークス』

http://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec130227_Hisaichiweek.pdf

当社が事業サポートを行うミュージックセキュリティーズ社の組成する東北地域の食生産者らを支援する「セキュリティ被災地応援ファンド」へ直接出資。併せて、「厳選10社の旨い食材が揃いました。被災地応援ウィークス」として、支援先である生産者の食材を用いたメニューを、新丸ビル7階「丸の内ハウス」の各店、丸ビル1階「丸の内カフェ ease」にて提供。「丸の内ハウス」では、一般消費者に直接生産者の実情を語りかける一般参加型イベントや被災地の写真展示も開催し、商品の購入や現地への旅等につながるようファン作りのきっかけの場を提供しました。

【参考】

<丸の内東北応援フェアについて>

Rebirth 東北フードプロジェクト第6弾「オリジナル缶詰開発」を核として、「丸の内東北応援フェア」のテーマで、様々な派生イベントを開催します。3月6日(木)のオープニングセレモニーを皮切りに、オリジナル缶詰お披露目会や、マルシェ企画「マル・デ・ミヤギ」、丸の内カフェ ease での「うまみのおもてなし酒BAR」など、各種イベントを丸の内エリアで展開してまいります。

丸の内東北応援フェア

オリジナル缶詰開発プロジェクト



丸の内シェフズクラブ presents

～はらくっつい宮城～ うまみのおもてなし酒BAR



マルシェ企画

マル・デ・ミヤギ



ABCクッキング様連動企画

オリジナル缶詰で作る和食レッスン

<うまみのおもてなし酒BARについて>

三菱地所は、“都市における食のあり方”について取り組む「食育丸の内」プロジェクト※1の一環として、3月7日(金)～16日(日)の10日間、丸ビル1階丸の内カフェ ease にて、“うま味”をテーマに宮城県の食材を中心に使用したメニューを提供する「丸の内シェフズクラブ presents～はらくっつい宮城～うまみのおもてなし酒 BAR」を期間限定でオープンします。

期間限定店舗で味わえる今回お品書きは和食の世界無形文化遺産登録によって世界中で話題になっている「うま味」がテーマ。中華、和食、イタリアン、アジア、各国料理のシェフ計6人がもっとも「うま味」を感じられる一品として「おひたし」を考案しました。どれも彩りと栄養バランスに優れヘルシーなレシピです。

さんまやフカヒレ、金華さば、ムール貝など三陸の海の幸を使った2つのオリジナル缶詰メニューを、宮城県の旬の食材をふんだんに使ったユニークな「おひたし」6品が脇を固め、たっぷり美味しく召し上がって頂くために、オリジナルうまみ御膳として2セットご用意しています。

さらに期間中、宮城県を代表する酒蔵から選りすぐりの日本酒蔵11軒が集合します。「浦霞」、「山和」、「蒼天伝」、「乾坤一」、「一ノ蔵」、「墨廻江」、「伯楽星」、「勝山」、「日輪田」、「阿部勘」、「宮寒梅」が一同に並びます。蔵元さんも日替わりで来店予定。酒造りについて直接お話を聞くことができるチャンスです。

じっくり飲み比べて、オリジナルうまみ膳との相性もお楽しみください。お酒の肴として、宮城自慢の単品おつまみも揃えました。宮城の美味しい地酒と宮城食材の底力をおもてなしの心とともにしっかり堪能できる特別な10日間です。

「食育丸の内」プロジェクトでは、今後も「食」について考えるきっかけ作りを提供する様々なイベントや情報発信を行うとともに、「食育」を通じて、“安心・安全”、“環境”、“都市と地方食の交流”など、ライフスタイルを考える機会を提供していきます。



開催日時：3月7日(金)～3月16日(日) ※セット販売及び単品メニューは各日限定数に達し次第終了

<物販>11:00～21:00 / <フード>15:00～21:30(LO 21:00) / <ドリンク>17:00～21:30(LO 21:00)

開催場所：丸ビル 1F 丸の内カフェ ease

主催：三菱地所株式会社

協力：株式会社はせがわ酒店

協賛：羅臼漁業協同組合

後援：フード・アクション・ニッポン推進本部、宮城県、仙台市、石巻市、気仙沼市

内容：宮城県の食材を使って、丸の内と東北のシェフ、石巻・気仙沼の水産加工会社が共同開発したオリジナル缶詰と、丸の内シェフズクラブの各ジャンル(中華、和食、イタリアン、アジア)6人のシェフが考案したユニークなおひたしのセットメニュー販売や地酒を提供。さらに、宮城の珍味や塩釜の藻塩を使用した塩むすびなどの単品メニューも展開。

<「マル・デ・ミヤギ」について>

東日本大震災による風評・風化被害の払拭を目的とした復興支援イベント。

宮城を買ってもらうこと、東日本大震災を忘れさせない事を目的に、東京でイベントを実施。

「来て、見て、食べて。まるでみやぎの丸の内」をスローガンに様々な形で「みやぎ」を体験して頂けるイベントを実施します。

名 称:丸の内東北応援フェア「MARU de MIYAGI」(マルデミヤギ)

日 程:2014年3月6日(木)・7日(金) 11:00~19:00

場 所:丸ビル1F マルキューブ

主 催:三菱地所株式会社・河北新報社

共 催:丸の内復興支援プロジェクト実行委員会

(宮城県、仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会、宮城米マーケティング推進機構、みやぎおかみの会)

協 力:三菱地所ビルマネジメント株式会社

後 援:復興庁宮城復興局、仙台市、石巻市、気仙沼市、千代田区、フード・アクション・ニッポン推進本部

特別協賛:JR東日本旅客鉄道株式会社仙台支社、キリン株式会社

協 賛:株式会社 阿部蒲鉾店、仙台 秋保温泉 ホテルニュー水戸屋

① 食べるデ・ミヤギ

丸の内マルシェが提案する被災企業による物販ブース。宮城県産品と、石巻、気仙沼などの企業の海産物、農産物、加工品等を販売します。生産者、加工者の顔の見える販売スタイルで、来場者との「絆」をつくります。



※写真はイメージとなります。

出店企業 :①湊水産、②山徳平塚水産、③女川町 物産品&観光・イベントPRブース、④阿部蒲鉾店、⑤仙台秋保 大滝自然農園、⑥マルセンファーム、⑦山元いちご農園、⑧ankoya、⑨九二四四、⑩北上京だんご本舗、⑪八葉水産、⑫気仙沼さん、⑬仙台みやげもの名店、⑭はらくつついTOHOKU、⑮ヤマサコウショウ

② 見るデ・ミヤギ

宮城の「旅」を具体的にイメージ出来るコーナー。また各協賛社の復興に関わる資料展示も併せて行います。



※写真はイメージとなります。

③ 知るデ・ミヤギ

東日本大震災直後の写真と復興を続ける様子を比較するような写真を展示することで、被災地の現状と頑張っている姿をリアルに感じてもらうことで、風化を防ぎます。また、石巻市で活動している「ワタノハスマイルプロジェクト」(東日本大震災時の瓦礫を使って石巻市内の子供たちが作成したオブジェ)の展示も行います。



※写真はイメージとなります。

④ アピールデ・ミヤギ

マルシェ出展社及び、協賛企業による宮城の想い、チカラ、ノウハウなど宮城の「今」を発信するステージイベントを実施。また、宮城県内の「ゆるキャラ」や「伊達武将隊」が登場しステージを盛り上げると共に、宮城米の無料配布も行われます。

2014年3月6日(木)・7日(金) 11:00~19:00 各ステージ随時



<ABCクッキングとの連動イベントについて>

私たちにもできる！東北応援フェア！東北のブランド食材を使ったオリジナル缶詰でつくる和食レッスン

ABCクッキングスタジオの丸の内グラウンドにて、復興支援オリジナル缶詰開発シェフの一人である笹岡 隆次氏を講師に迎えて、缶詰を使ったワークショップを開催します。受講生の皆さんに缶詰の開発背景を知っていただき、被災地支援策の一つである缶詰を普段使いできる活用レシピを学ぶことで、無理なく日常から復興支援を行っていただけるプログラムになります。



ワークショップ(イメージ)

開催日時：3月20日(木) 19:15~21:00 (終了予定)

開催場所：国際ビル B2F ABCクッキングスタジオ丸の内グラウンド

内容：オリジナル缶詰開発の背景などの談義や、缶詰を活用したレシピの紹介、調理のデモンストレーション、試食等を行うワークショップ。

主催：株式会社 ABC Cooking Studio

協力：三菱地所株式会社

<三菱地所レジデンスでの取り組み>

マンション居住者様と共に、「東北復興への想い」と「美味しさ」を共有！

三菱地所レジデンスでは、三菱地所グループにて分譲・管理するマンションの契約者様・居住者様・オーナー様専用サイトである「三菱地所のレジデンスクラブ」のWEBサイト上で、缶詰の販売を行います。

また、2014年3月下旬にご入居開始予定の、「ザ・パークハウス 晴海タワーズ クロノレジデンス」では、お引渡し時に各住戸に缶詰を1セットずつ配布させていただき、実際に味わっていただくことで、お客様と共に「東北復興支援への想い」と「美味しさ」を共有していきます。

更に、当マンションでは、「食育丸の内」と連携し、マンション内にあるキッチン&パーティスタジオにて入居者向けの食育プログラムを展開予定で、2015年1月(予定)には笹岡シェフによる、この缶詰を使ったアイデア和食の紹介など、継続的にお客様と「想い」を共有する取り組みを進めてまいります。

こうした取り組みを通して、継続的なリピーターとなるサポーターを増やして参ります。

ザ・パークハウス晴海タワーズ 外観パース



キッチン&パーティスタジオ

