

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7弾
オリジナル缶詰「はらくっついTOHOKU」2ndシリーズ販売開始
「石巻産銀鮭のクリームスープ仕立て～ゆずの香り～（石巻）」
「気仙沼産メカジキの地中海風煮込み（気仙沼）」

三菱地所株式会社が、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7弾として開発を進めてまいりましたオリジナル缶詰「はらくっつい*東北」2ndシリーズがこの度完成しましたので、お知らせします。なお、本日より、明治屋丸ビルストアー、つかさ屋泉パークタウンタピオ店をはじめとする東京・丸の内と仙台各所で販売を開始いたします。

※シリーズ名の「はらくっつい」とは東北地方の方言で、「お腹いっぱい」を意味します。



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、丸の内での「復興マルシェ」の開催等を通じて、東北の食材の新たな魅力の創出・発信ならびに販路の開拓等、生産者支援を継続的に実施してまいりました。

第7弾となる本プロジェクトでは、第6弾に引き続き、震災後の販路回復がいまだ途上にある石巻・気仙沼の水産加工業に対する、商品開発・販路開拓・販売促進の支援を企図し、オフィス・家庭における災害用備蓄にも有用ながら日常的に美味しく食べられ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の4者が連携して完成した今回の缶詰は、「石巻産銀鮭のクリームスープ仕立て～ゆずの香り～」と「気仙沼産メカジキの地中海風煮込み」の2商品です。

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本取り組みの狙い

- 産業復興の要である石巻・気仙沼の水産業・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、販路拡大を支援してまいります。

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り組みであり、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していますが、東日本大震災の際に災害復旧に当たった社員より、「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。
- 販売が好調に推移するだけでなく、昨年10月には、本取り組みについて「2014年度グッドデザイン賞」を受賞しました。



③商品紹介

「石巻産銀鮭のクリームスープ仕立て～ゆずの香り～」

石巻では、イタリアンの笹島保弘氏（イル ギオットーネ オーナーシェフ／東京ビルTOKIA1F）と 庄子達広氏（デル・カピターノ オーナーシェフ／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、生産量日本一を誇り、脂がのり身の引き締まった石巻の銀鮭を、野菜のピューレと地元の白味噌を使用したクリームソースに合わせています。ゆずの香りと白菜の食感がアクセントとなり、幅広い世代に喜んでいただける一品に仕上がりました。



缶詰を使用した調理例



笹島保弘氏



庄子達広氏



「気仙沼産メカジキの地中海風煮込み」

気仙沼では、イタリアンのステファノ ダル モーロ氏（アンティカ・オステリア・デル・ポンテ総料理長／丸ビル 36F）と廣瀬竜一氏（リストランテ ダ・ルイジ 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、水揚げ量日本一を誇り、市を挙げてブランド化を推進している「メカジキ」を使用し、南イタリアの定番のメカジキ料理を缶詰で再現。オリーブオイルにケッパーとオリーブ、トマトの王道の組み合わせに、ムール貝と昆布の出汁を入れた本格的な風味の一品料理に仕上がりました。



缶詰を使用した調理例



ステファノ ダル モーロ氏

廣瀬竜一氏



④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 630 円（税抜き）

⑤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） |
| 明治屋 丸ビルストアー | （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） |
| 明治屋仙台一番町ストアー | （宮城県仙台市青葉区一番町 1-2-25 仙台 NS ビル 1F ／022-222-8111） |
| つかさ屋泉パークタウンタピオ店 | （宮城県仙台市泉区寺岡 6-5-1／022-342-5373） |

<インターネット販売>

仙台名店ドットコム <http://www.sendaimeiten.com/kikaku/rebirth/>

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）でも販売します。

※商品取扱いに関する問い合わせ先

有限会社マイティ千葉重 （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）

⑥主催

三菱地所(株) 環境・CSR 推進部

⑦販売元・コーディネーター

有限会社マイティ千葉重

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

「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>



⑧参加シェフ

【丸の内シェフズクラブ】

笹島 保弘氏／石巻商品開発に参加

(イル ギオットーネ (東京ビル1階) オーナーシェフ)

ステファノ ダル モーロ氏／気仙沼商品開発に参加

(アンティカ・オステリア・デル・ポンテ (丸ビル3 6階) 総料理長)



※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名のシェフらが参加。

【東北シェフ】

庄子 達広氏／石巻商品開発に参加

(デル・カピターノ オーナーシェフ)

廣瀬 竜一氏／気仙沼商品開発に参加

(リストランテ ダ・ルイジ オーナーシェフ)



⑨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



株式会社 石渡商店

【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。

第6弾（2014年3月）：『オリジナル缶詰【はらくっついTOHOKU】』1stシリーズ

<http://www.mec.co.jp/j/csr/rebirth/index.html>

石巻と気仙沼のブランド食材を使用したオリジナル缶詰（2商品）を開発。2014年3月6日より販売開始。併せて丸の内カフェ ease 等で複数のイベントを開催。

【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7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5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「まるでイタリア パール デ MIYAGI」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



マルシェ企画
「マル・デ・ミヤギ」



丸ノ内カフェ ease 連動イベント
「まるでイタリア パール デ MIYAGI」



<マルシェ企画「マル・デ・ミヤギ」について>

東日本大震災による風評被害の払拭を目的とした復興支援イベント。宮城県産の海産物・農産物・加工品等を買ってもらうこと、東日本大震災を忘れないことを目的に東京で開催。宮城県内の観光・グルメ・イベント情報の紹介や、女川町を元気にするために東北を中心としたクリエイターたちが制作した約200枚のポスターから一部展示します。またステージでは宮城県内の“ゆるキャラ”や“奥州・仙台おもてなし集団 伊達武将隊”が登場し、ステージを盛り上げます。“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です。

開催日時：3月5日（木）・6日（金） 11：00～19：00

開催場所：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：三菱地所プロパティ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：キリン株式会社

協賛：株式会社 阿部蒲鉾店

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・気仙沼などの海産物、農産物、加工品等を生産者・加工者が直接販売するスタイルで、来場者との「絆」をつくります。



※写真は昨年のものです

出店企業：①まぐろ専門店 カネマ ②北上京だんご本舗 ③九二四四 ④はらくっついTOHOKU ⑤フォーシーズン パストリー ⑥野菜ジェラート専門店 なるこりん ⑦くりこま高原ファーム ⑧大滝自然農園 ⑨ささ圭 ⑩気仙沼水産資源活用研究会 (kesemo) ⑪さんりくフーズ ⑫燦燦園 ⑬気仙沼市物産振興協会 ⑭阿部蒲鉾店 ⑮気仙沼水産食品事業協同組合 (リアスフードを食卓に。)

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。宮城県内の観光・グルメ・イベント等を紹介。



※写真は昨年のものです

③知るデ・ミヤギ



女川を元気にするために東北を中心としたクリエイター達が製作した約200枚のポスターの一部を展示。



※写真はイメージです

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。



※写真はイメージです

<丸の内カフェ ease 連動イベント「まるでイタリア パール デ MIYAGI」について>

イタリアのチビタベッキア市と姉妹・友好都市提携を結んでいる石巻市、チッタ・スロー協会に日本で初めて加入した気仙沼市。イタリアと関係の深い両市を中心に、宮城県産食材を使ったイタリアンおつまみやワインを提供するパールが期間限定でオープンします。

今回のオリジナル缶詰を使用したメニューや、宮城県自慢のおつまみも味わえます。



「まるでイタリア パール デ MIYAGI」
メニュー例

開催日時：3月6日（金）～13日（金） ※なくなり次第終了。

- ・ランチタイム 11：30～14：00 (L.O.13：30)
- ・ディナー&バータイム 18：00～23：00 (L.O.フード21：45／ドリンク 22：45)
※金・土は～24：00 (L.O.フード22：45／ドリンク 23：00)

開催場所：丸ビル1階 丸の内カフェ ease

主 催：三菱地所株式会社

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

食材協力：サイキシー、湊水産株式会社、千葉周氏、カタクチ商店、有限会社マルセンファーム、株式会社ヤマトミ、有限会社伊豆沼農産、服部コーヒーフーズ株式会社、株式会社大滝自然農園、マルカツ水産

内 容：宮城県の食材を使用し、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メニューと、丸の内と東北の4シェフが考案したイタリアンおつまみをワインと共に提供。