

報道関係各位

三菱地所株式会社
三菱地所ビルマネジメント株式会社

食育丸の内「シェフズランチ企画」※1×「Rebirth 東北フードプロジェクト」※2

＼いきなり、んめっ！／『はらくっつい 宮城食堂』 丸ビルに期間限定オープン

場所：丸ビル 1F 丸の内カフェ ease

期間：2月20日(月)～3月4日(日) 11:30～14:00

三菱地所株式会社は、“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※3の「シェフズランチ企画」第7弾として、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」とコラボレートし、宮城県の食材にフォーカスした『はらくっつい 宮城食堂』を、2月20日(月)～3月4日(日)の期間限定で丸ビル1F「丸の内カフェ ease」にオープンします。

“はらくっつい”とは宮城の方言で“まんぷく”の意味。「丸の内シェフズクラブ」※4のシェフ2名と宮城県のシェフ3名が、漢方豚、塩竈メバチマグロ、仙台雪菜など宮城県の食材を使ったオリジナル料理をプロデュース。イタリアン、中華、フレンチに手作りデザートなど、思わず「いきなり、んめっ！」(「すごくおいしい！」の意)と言ってしまうメニューが揃います。また、料理と共に配布されるランチシートには、自宅でメニューを再現することができるレシピと、食材の特徴や生産者に関するメモが記載されており、食事をしながら学べる機会を提供します。

「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。



宮城県の2名のシェフによる
「東北代表コラボ ワンプレート」



「Rebirth 東北フードプロジェクト」

※1 「シェフズランチ企画」とは

丸の内シェフズクラブのメンバーが、旬の食材、地産地消、食料自給率など、毎回テーマを設け、ランチタイム限定のオリジナルメニューを提供。自宅でも作れるようにレシピも公開し、手軽で、楽しく、おいしい食育を提案します。過去には、どんぶり、カレー、パスタ、ハンバーグ、卵料理などをプロデュース。

※2 「Rebirth 東北フードプロジェクト」とは

三菱地所が東日本大震災において被害を受けた東北エリアの食材・食ブランドを応援するため、東京・丸の内^{イース}で食育活動を行う「丸の内シェフズクラブ」の協力を得て、2011年11月よりスタートした食の再生プロジェクト。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。本イベントはその第2弾企画となります。また今春には『シェフの絆』をテーマとし、第3弾イベントを開催予定。東北の食材や伝統野菜を使った新メニューをシェフ同士交流しながら開発することで東北エリアの『シェフの絆』再構築を目指します。

※3 「食育丸の内」プロジェクトとは <www.shokumar.jp>

「食」は、生産者、シェフ、そして消費者の意識によって支えられており、健康で楽しい生き方の基礎である」との考え方のもと、数多くの飲食店が集積する丸の内において三菱地所が推進する、「安心・安全」「東京と地方」「環境共生」など、「都市における食のあり方」に関する問題に正面から取り組むプロジェクト。

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

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(2012年1月時点)のシェフが参加。

■ いきなり、んめっ! 『はらくっつい 宮城食堂』 概要 ■

開催日時: 2月20日(月)～3月4日(日) 11:30～14:00 ※限定数に達し次第終了

開催場所: 丸ビル 1F 丸の内カフェ ease

価格: 1,000円(税込) ※サラダ、デザート、ドリンク付

主催: 三菱地所株式会社

後援: 宮城県、フード・アクション・ニッポン推進本部

協力: 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、みやぎ・食の流通ネットワーク、株式会社東北ロイヤルパークホテル

内容: 「食育丸の内」プロジェクトとして実施する「丸の内シェフズクラブ」のシェフズランチ企画。第7弾の今回は「Rebirth 東北フードプロジェクト」とコラボレーション。「丸の内シェフズクラブ」のシェフ2名と宮城県のシェフ3名がプロデュースし、漢方豚、塩竈メバチマグロ、仙台雪菜など宮城県の食材を使ったオリジナル料理を提供します。

<丸の内代表プレート> ※期間限定提供

「丸の内シェフズクラブ」のシェフ2名によるメニューを週替わりで楽しむことができます。

I. 笹島 保弘氏 <「イル ギオットーネ」オーナーシェフ (東京ビル TOKIA 1階)>

提供期間: 2月20日(月)～2月26日(日)

料理: 「漢方豚と仙台雪菜のラグーソースのスパゲッティ ～ゆずの香り～」

使用食材: 漢方豚、仙台雪菜

<笹島 保弘氏のコメント>

通常のラグーソースとはちょっと違い、トマトを使わずに塩だけで漢方豚のおいしさを引き出して煮込みました。宮城県の伝統野菜、仙台雪菜のしゃきしゃきとした食感との相性もばっちり。非凡なポテンシャルを持った宮城食材の力を感じて下さい。



II. 中島 武氏 <「際コーポレーション」オーナー「人人人 REN REN REN」(東京ビル TOKIA 1F)ほか>

提供期間:2月27日(月)~3月4日(日)

料理:「宮城県産マーブルポークを使ったまっ黒酢豚、トマトと卵のスープ付き」

使用食材:マーブルポーク、ふゆみずたんぼ米

<中島 武氏のコメント>

深みのある独特な味わいが楽しめる黒酢の酢豚は際コーポレーションのオリジナル。まっ黒の秘密は濃厚な中国醤油と味の決め手でもある黒酢。コクと酸味のバランスが取れた味付けは、あっさりしたマーブルポークにぴったりです。



<東北代表コラボ ワンプレート> ※期間中、毎日提供

宮城県の名店フレンチシェフ3名による2つの料理を1つのプレートで楽しむコラボレーションメニューやデザートメニューが登場します。

I. 赤間 善久氏 <「RESTAURANT CHEZ NOUS」オーナーシェフ (宮城県塩竈市)>

料理:「塩竈メバチマグロのタルタル仕立て/くるみとエスカルゴバター風味のクルトン添え」

使用食材:塩竈メバチマグロ

II. 佐藤 和則氏 <「Restaurant Chez papa」オーナーシェフ (宮城県仙台市)>

料理:「真鱈のベーコン巻き サフラン風味のソース、蔵王里芋のコンフィを添えて」

使用食材:蔵王里芋、真鱈



<佐藤 和則氏のコメント>

この時期の三陸物の真鱈は味がのってます。クリーム系のソースですが、サフランでキレイのある香りを、またドライトマトを加えてほんのり酸味のアクセントを加えました。蔵王の里芋は地元でも希少性の高いもの。皆さんの笑顔が想像出来ます。

<赤間 善久氏のコメント>

シンプルな冷製の前菜ですが、マグロの食感を際立たせるために、クルトンを添えました。パンチのあるタルタルソースと和えても負けない塩竈メバチマグロは宮城の自慢です。

<デザート> ※期間中、毎日全ての『はらくっつい 宮城食堂』メニューと共に提供

池田 一之氏 <「仙台ロイヤルパークホテル」総料理長 (宮城県仙台市)>

料理:「ほうれん草入り 宮城米“ひとめぼれ”の米粉のポルポローネ」

使用食材:ほうれん草パウダー、宮城米“ひとめぼれ”の米粉

<池田 一之氏のコメント>

宮城県産“ひとめぼれ”の米粉を使い、さらに甘みの強い無農薬栽培の地場産ほうれん草のパウダーを生地に混ぜて、サクッと焼き上げました。香りと彩りのバランスもばっちり。どなたにも好かれるシンプルなお菓子です。



関連企画

「I ♡宮城 おいしい応援メニュー in 丸の内」

『はらくっつい 宮城食堂』の開催期間中、丸の内エリアの各店舗にて、選りすぐりの宮城食材と丸の内のシェフと店舗によるコラボレーションメニューをお楽しみいただけます。元気でおいしい宮城パワーを感じることもできる特別なメニューです。

【提供期間:2月20日(月)~3月4日(日)】

※商品の内容や価格は都合により変更になる場合がございます。

■ コラボレーションメニュー ※価格は税込み



白石温麺と仙台野菜の
トムヤンクン仕立てヌードル

ランチbuffet/¥2,700
マンガツリー 東京
(丸ビル 35F)



川俣シャモのタイスタイルチキンライス
生姜風味のスパイシーな
エスニックソースで



関村牧場漢方和牛のポッシェ、
仙台雪菜とその牛レバーのラビオリ、
コンソメ仕立てトリュフ風味(コースでご提供)

/¥9,450(サービス料別)
FRENCH DINING RESTAURANT
igr&k MARUNOUCHI
(新丸ビル 5F)



フカヒレずし/¥980
仙台 下駄や
(東京ビル TOKIA B1F)



漢方和牛のポッリート
宮城県で採れたいろいろ野菜のフリカッセ
トリュフ風味
/¥3,000(サービス料別)
イル ギオットーネ
(東京ビル TOKIA 1F)