

2012年3月5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3弾「つなげよう、春の旬宴 -宮城の幸-」 2012年4月16日(月)開催

三菱地所株式会社は、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』第3弾として、丸の内のシェフと東北エリアのシェフが共同開発したメニューを紹介する「つなげよう、春の旬宴 -宮城の幸-」を、2012年4月16日(月)に仙台ロイヤルパークホテルにて開催します。

『Rebirth東北フードプロジェクト』は、東京・丸の内では食育活動を行う「丸の内シェフズクラブ」※1の協力を得て、昨年11月よりスタート。東北と丸の内のシェフが連携し、東北エリアの食材や伝統野菜等を使った新商品・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を通じた復興支援を目指しています。第1弾として、昨年11月、仙台市内の商業施設「泉パークタウン タピオ」、「仙台ロイヤルパークホテル」にて料理セミナーと東北食のビュッフェを開催。シェフたちが考案した20種類以上のオリジナルメニューを約400名以上の方に振る舞い、東北の食の再生に向けて参加者同士の交流を図りました。第2弾は、「はらくっつい 宮城食堂」を東京・丸の内にて期間限定オープン。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、レシピも公開することで、宮城県産食材の首都圏への流通促進等、消費活動にもつなげていきました。

今回の第3弾企画では、「シェフの絆」をテーマとし、当初より参加している丸の内シェフズクラブ4名・東北エリア3名のシェフに加えて、新たに8名の東北エリアのシェフが参加。シェフ同士がパートナーを組み、宮城県産食材を活かしたメニュー開発を共同で行います。また、本企画の趣旨にご賛同頂いたプロジェクトパートナー※2の企業・法人の協力を得て、開発されたメニューが県内飲食店を中心に展開されることを通じて、県内産食材の利用機会を促し、食を通じた持続的な活動の輪を広げ、食ブランドの再生を目指します。



宮城県産食材を使用したオリジナルメニューを開発



シェフ同士パートナーを組んでメニューを共同開発

三菱地所グループでは、商業施設「泉パークタウン タピオ」においても、『地産地消』をテーマとした食育講座を展開するなど、ホテルや商業施設等の事業活動の場を通じて、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、食を通じた東北エリアの復興支援活動を推進してまいります。

宮城・丸の内総勢15名のシェフが大集合！「つなげよう、春の旬宴 ー宮城の幸ー」

『シェフの絆』がテーマの第3弾企画は、当初より参加している丸の内シェフズクラブ4名・東北エリア3名のシェフに加え、趣旨に賛同する東北エリアのシェフが新たにパートナーシェフとして8名参加。それぞれパートナーを組み、交流を図りながら宮城県産食材を活用したご当地メニューとして愛される新メニューを共同開発していきます。イベント当日は、各シェフがプレゼンテーションを行い、コース料理仕立てで提供。カジュアルな料理に大皿メニューもあり、参加者同士が和気あいあい、賑やかに円卓を囲むような「春の旬宴」に相応しい料理を提供予定です。

尚、当日のメニューは後日レシピを公開し、プロジェクトパートナーの協力を得て、県内飲食店中心に広くメニュー展開を行う予定です。「地産地消」を推進しながら、地域の皆さんと一緒に食のブランド再生を目指していきます。

《開催概要（予定）》

日程：4月16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：200名（予定）

- ① 招待者 180名（参加費無料）
 - ・開発メニューを展開いただける飲食店関係者
 - ・その他食関係者等
- ② 一般参加者10組20名（参加費4,500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3月5日よりホームページにて

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

料理提供スタイル：着席コース料理（大皿提供もあり）



「Rebirth 東北フードプロジェクト」第2弾

※前回のイベントの様子はこちら

<http://shokumar.jp/>

【参加シェフ写真】



■丸の内シェフズクラブ

左から、笹岡隆次氏（恵比寿 笹岡 主人）／三國清三氏（ミクニマルノウチ オーナー）／服部幸應氏（丸の内シェフズクラブ 会長）／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）／遠藤 浄氏（四川豆花飯荘 東京店料理長）

■東北エリアシェフ

左から、佐藤和則氏（レストラン・シェ・パパ オーナーシェフ）／赤間善久氏（レストラン・シェヌー オーナーシェフ）／池田一之氏（仙台ロイヤルパークホテル 総料理長）



■東北エリア パートナーシェフ

左から、岡崎敏彰氏（日本料理おかざき 主人）／上條義勝氏（謝明殿 點心樓 料理長）／鴨志田めぐみ氏（フランス料理レストラン ル・ミュウ オーナーシェフ）／小関あけ美氏（うつろひカフェ+ 茶ろん もも オーナーパティシエ）／西城克洋氏（ハミングバード・インターナショナル 総料理長）／佐藤克彦氏（フレンチレストラン プレジール オーナーシェフ）／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）／三浦将尋氏（レストラン miura オーナーシェフ）

■丸の内シェフズクラブ 参加シェフプロフィール

服部幸應氏 (丸の内シェフズクラブ 会長)

学校法人服部学園 服部栄養専門学校理事・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。

三國清三氏 (ミクニマルノウチ オーナー)

札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業後、駐スイス日本大使館料理長を務める。その後、トワグロ、オーベルジュ・デュ・リル、ロアジス、アラ・シャベル等の三ツ星レストランにて修業を重ね、83年に帰国。ビストロ・サカナザを経て、85年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープン。国際的なフィールドでも活躍中。

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)

ベネチアサミットで料理を作ったイタリアンシェフの巨匠エットーレ・アルツェッタ氏の下で修行後、パリのレストラン・カルパッチョの総料理長アンジェロ・バラッキエー氏に師事。ダル・ベスカトーレなどの三ツ星に輝く数々の名店で経験を積み、クラシックかつモダンなイタリアンの世界を築き現在に至る。

笹岡隆次氏 (恵比寿 笹岡 主人)

赤坂の料亭 長谷川で料理の世界に入る。あえて一人前になるまで10年かかるといわれる和食の世界に飛び込んだ。赤坂 川崎出身の吉原綾二氏を師匠に腕を磨く。吉原氏の師、吉田義雄氏が北大路魯山人の孫弟子だったことから、吉原、笹岡と続く魯山人の直系弟子に当たる。一楽、菱沼を経て97年に笹岡をオープンさせる。

遠藤浄氏 (四川豆花飯荘 東京店料理長)

長野の豊富な食材にふれながら育つ。82年に揚子江に入社、88年獅子淋、92年翠園などで修行を積み、94年翠鳳料理長を任される。98年謝朋殿に入社、各店の料理長を経験し上海料理を極めた後07年シンガポールの名店四川豆花飯荘 東京店の開業にともない料理長に就任。四川料理の本質と伝統を守りながら、新感覚の四川料理を追求。

■東北エリアシェフ プロフィール

赤間善久氏 (レストラン・シェヌー オーナーシェフ)

塩竈市生まれ。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。75年に渡欧。ホテル・メトロポール(スイス、インターケン)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・プリウス(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)80年シェヌーを開店。現在に至る。

佐藤和則氏 (レストラン・シェ・パパ オーナーシェフ)

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。

池田一之氏 (仙台ロイヤルパークホテル 総料理長)

秋田県出身。83年赤坂東急ホテル入社、ホテルバシフィック東京、淡島ホテルを経て97年仙台ロイヤルパークホテル入社。04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。08年10月に仙台ロイヤルパークホテル総料理長に就任。

■東北エリア パートナーシェフ プロフィール

岡崎敏彰氏 (日本料理おかざき 主人)

宮城で温泉旅館業を営む実家で生まれる。専門学校卒業後、「なだ万/エクセル東急店」で約5年修行。宮城・青根温泉「岡崎旅館」調理長を経て、09年「日本料理おかざき」を仙台市青葉区春日町に開店。

上條義勝氏 (謝朋殿 點心樓 料理長)

92年19歳で中国料理の世界に入る。筑紫樓、利園酒家、シャンリーガーデンで修業の後、新横浜桃天に料理主任で入社。5年間の経験後、謝朋殿に副料理長として入社。03年料理長に就任。05年謝朋殿 點心樓オープンに伴い、料理長に就任。日本中国料理協会宮城県支部技術理事。

鴨志田めぐみ氏 (フランス料理レストラン ル・ミュウ オーナーシェフ)

宮城県出身。東京国立 辻調グループ エコールキュリネール国立(現エコール辻 東京)第1期生として卒業。同校で10年間勤務。同フランス校(リヨン)で1年半勤務。シャンパーニュ「オ・ザルム・ド・シャンパーニュ」1ツ星で研修後、帰国。同校を退職後に帰郷。05年「フランス料理レストラン Le mieux」を開業。ベジタブル&フルーツ・ジュニアマイスター(野菜ソムリエ)の資格を持つ。

小関あけ美氏 (うつろひカフェ+ 茶ろん もも オーナーパティシエ)

大阪あべの辻調理師専門学校卒。仙台市内の洋菓子店にて修業後、ホテルレストランサービス業務等経験。地元の石巻にて、雑貨とカフェの店「雑貨・茶ろん もも」を9年間営業。3.11の震災にて被災し、仙台に移り住む。今年4月、仙台市太白区柳生にて中国茶とスイーツの店、「うつろひカフェ+茶ろん もも」を開店。

西城克洋氏 (ハミングバード・インターナショナル 総料理長)

宮城県出身。地元宮城のホテルにて修業開始。3年後東京・ひらまつに入社「レストランテASO」勤務。2年後、地元への思いがあり仙台へ戻る。市内のレストラン、ゲストハウスにて料理長を務め、11年ハミングバード総料理長になり、地元の食材を生かし地域を盛り上げようと奮闘中。

佐藤克彦氏 (フレンチレストラン プレジール オーナーシェフ)

91年ホテルオークラ(現オークラ東京)入社。レストラン ベル・エポックや宴会調理、三菱グループ開東閣などに勤務。96年在シンガポール日本国大使館に料理長として出向。02年白金台レストラン ステラート スーシェフとして勤務。07年フレンチレストラン プレジールを開業。

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)

仙台市生まれ。88年仙台ホテルに入社し、6年勤務。上京後は、エノテカ(南麻布)にて3年勤務し、その後渡欧。レストラン フロードリス(スイスフリブル)にて修行。帰国後は、地元にてレストラン・シェヌー(塩竈市)、アンディングブルー(南青山)などで勤務を経て、08年フランス料理オ・コシヨンプルーを開業。

三浦将尋氏 (レストラン miura オーナーシェフ)

仙台市生まれ。93年大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、神奈川県葉山町「葉山ボンジュール」入店。00年宮城県塩竈市「レストラン シェヌー」入店。赤間善久シェフに師事。05年仙台市青葉区にて「レストラン miura」独立開業。

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

食育丸の内は、三菱地所が「都市における食」をテーマに、安心安全な食の提供、生産者支援、大都市圏の食糧自給率向上等に取り組むプロジェクト。2009年には、丸の内シェフズクラブを組織。丸の内エリアに店舗を構えるレストランのオーナーシェフたちを中心に、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。



※ 2 プロジェクトパートナーとは

東北エリアの食ブランド再生を目指す「Rebirth 東北フードプロジェクト」の趣旨に賛同いただいた、東北エリアにネットワークのある企業や団体。商品化・メニュー化を中心に協力いただくことで、地元企業や法人とも連携しながら、継続的に活動を行っていきます。

<プロジェクトパートナー（5者）>

- ・一般社団法人 東の食の会
- ・みやぎ・食の流通ネットワーク
- ・キリンビールマーケティング株式会社
- ・ミュージックセキュリティーズ株式会社
- ・株式会社リバーズ・プロジェクト

(参考)

