

三菱地所グループの食の復興支援活動「Rebirth 東北フードプロジェクト」第7弾 オリジナル缶詰「はらくっつい東北」 2ndシリーズ 開発始動

三菱地所グループでは、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」を2011年11月より推進しておりますが、今般、第7弾として、オリジナル缶詰「はらくっつい※東北」2ndシリーズの開発を始動します。

※「はらくっつい」は、「お腹いっぱい」を意味する宮城県の方言です。東北エリアの食材を思う存分楽しんでもらいたいとの思いを込めて命名しております。

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・食ブランドを応援し、東日本大震災からの復興を支援する「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、被災地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きました。2013年10月からスタートした「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾では、従来の当社と丸の内シェフズクラブのシェフ・東北地域のシェフに、石巻・気仙沼の水産加工会社も加わり、4者が連携してオリジナルの缶詰商品「はらくっつい東北」を開発。2014年3月より販売しております。その後、販売が好調に推移し、2014年度のグッドデザイン賞を受賞する等、話題性もあることから、増産が決定し、東京丸の内と東北で順次販売してまいります。（11月1日～3日 東京交通会館の「交通会館マルシェ」、11月2日・3日 仙台泉パークタウン タピオ「地産地消マルシェ」で販売予定）

(参考)昨年度開発した「はらくっつい東北」1stシリーズ



「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）と「とろろさんまとフカヒレと大島ゆずの味噌煮」（気仙沼）

今般、このオリジナル缶詰開発の2ndシリーズを「Rebirth 東北フードプロジェクト」第7弾として始動。2015年3月5日に東京・丸の内の丸ビル1階マルキューブにて予定する商品発表会に向けて、石巻の銀鮭、気仙沼のメカジキというブランド食材を使用した商品開発を進めてまいります。

<「Rebirth 東北フードプロジェクト」第7弾の概要・狙い>

- ① 水産加工業を核とした石巻・気仙沼地域の水産業を継続支援。
- ② 東北エリアのブランド食材を中心とした東京・丸の内と東北シェフのコラボレーションによる魅力的な商品開発と、商品を通じた新たなネットワークの形成及び地域への経済効果をもたらす仕組み作りの推進。
- ③ 完成した商品は、三菱地所グループで営業ツールや備蓄品として継続購入するほか、首都圏及び東北での販路拡大継続支援。

<オリジナル缶詰「はらくっつい東北」開発 2ndシリーズの概要>

①商品内容

石巻・気仙沼のブランド食材を使用した缶詰（非常時にも役立つおかずを予定）

<使用するブランド食材>

【石巻】銀鮭

宮城県はギンザケ養殖発祥の地です。昭和51年に日本で初めての養殖に成功して以来、現在まで生産量日本一の座を守り続けています。金華山周辺海域は、リアス式海岸による海流の複雑さで、棲息する魚に身の締まりと適度な脂分を与えます。2013年3月には「みやぎ銀ざけ振興協議会」が発足し、宮城県産ギンザケPRとブランディングが進められています。

【気仙沼】メカジキ

気仙沼はメカジキの水揚げ量日本一を誇ります。脂乗りの良い冬場は、“ごちそう”として古くから気仙沼の人々の間で食されています。気仙沼を象徴する食材として、市を挙げてのブランド化が進められています。

②商品数

石巻・気仙沼エリアで各1商品、計2商品

③商品ロット数

石巻・気仙沼エリアで各12,000個、計24,000個

④加工会社

【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



【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

⑤参加シェフ

【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36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(2014年10月時点)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)



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

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>



みやぎ食の流通ネットワーク

⑧スケジュール

<2014年 9月17日(水)・18日(木)>

気仙沼 第1回工場視察・試食

気仙沼にて、石渡商店、ステファノ氏、廣瀬氏、三菱地所担当者による工場視察・試食

<2014年10月2日(木)>

石巻 第1回工場視察・試食

石巻にて、木の屋石巻水産、笹島氏、庄子氏、三菱地所担当者による工場視察・試食

<2015年1月下旬～2月上旬(予定)>

気仙沼 第2回工場視察・試食

石巻 第2回工場視察・試食

<2015年3月5日(木)・6日(金)>

丸ビル1階「マルキューブ」にて、マルシェ及びオリジナル開発缶詰の商品発表会

<2015年3月5日(木)～13日(金)(予定)>

丸ビル1階「丸の内カフェ ease」にてメニュー提供

マルシェ出店企業の生産品及びオリジナル開発缶詰を使用したメニューを、オリジナル缶詰開発に参加する4名のシェフが考案し、一般消費者へ提供。

<仙台で開催する「地産地消マルシェ」について>



- 名称：食料王国みやぎ 地産地消マルシェ in 泉パークタウン タピオ
 日程：2014年11月2日（日）～3日（月・祝）10:00～18:00
 場所：泉パークタウン タピオ 南館1階ノースコート（宮城県仙台市泉区寺岡 6-5-1）
 主催：三菱地所(株)（結の場プロジェクト実行委員会）
 協力：泉パークタウン タピオ（三菱地所リテールマネジメント(株)）
 後援：復興庁 宮城復興局、宮城県、宮城米マーケティング推進機構、宮城県特産林産振興会、
 仙台市ガス局、河北新報社
 参加企業：かなり銀杏生産組合、麓上舞茸生産組合、(株)八葉水産、(有)マイティー千葉重、
 (有)マルイチ西條水産、湊水産(株)、(株)葉菜山葵栽培園、(株)ヤマサコウショウ、
 山徳平塚水産(株)、山元いちご農園(株)
 概要：宮城県内所在10企業等の直売会と情報発信等を通じ、地元の食（海の幸・山の幸）の魅力
 を一般消費者へダイレクトに訴求し、出店企業の売上確保・継続顧客の獲得、並びに地産
 地消の啓蒙および震災の記憶を風化させない復興支援の一助となりますよう企画展開す
 るものです。

当社は結の場プロジェクト実行委員会の一員として、東日本大震災の被災地域企業が抱える経営課題解決に大手企業等の経営資源を効果的につなぐ「地域復興マッチング『結の場』」に参加し、被災企業の販路拡大を支援しております。同施設におけるマルシェを通じた食の復興支援活動は、2013年11月3・4日開催「『結の場』マルシェ in 泉パークタウン タピオ」に続き2回目となります。

当日は、仙台・宮城観光PRキャラクター「むすび丸」、2014みやぎライシーレディー、楽天イーグルス公式チアリーダー東北ゴールデンエンジェルスが登場します。また、河北新報社「今できることプロジェクト」パネル展示、仙台市ガス局キッチンカーによる地元食材を活用した調理実演・試食お振舞（11月3日のみ）、2014年度グッドデザイン賞を受賞した「はらくっつい TOHOKU」2種類のオリジナル缶詰 PR（試食）・販売を実施する等、会場を盛り上げます。



※本企画告知物一例



※昨年度開催模様

<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 ―宮城の幸―』

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【はらくっつい東北】』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。

以上