

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」
オリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」
フード・アクション・ニッポン アワード 2015 優秀賞受賞
缶詰 3rd シリーズも開発決定

三菱地所グループが食を通じた東北復興支援活動の一環として商品開発を行ってきた、オリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」が、フード・アクション・ニッポン アワード 2015(以下「同アワード」)において商品部門農林水産業分野優秀賞を受賞しましたのでお知らせします。また、「はらくっつい TOHOKU」*の 3rd シリーズの開発も始動しましたので、併せてお知らせします。

*はらくっつい…「お腹いっぱい」を意味する宮城県の方言。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。

当社グループでは、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、丸の内シェフズクラブの協力を得て、2011年11月より推進しており、その一環としてオリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」を開発してまいりました。同缶詰は、東日本大震災により多大な被害を受けた宮城県の水産業・水産加工業を応援すべく、石巻・気仙沼の食材を使用し、東北のシェフと東京・丸の内のシェフがコラボレーションした魅力あるメニューを開発することで、経済的な効果のみならず、地域の新しいコミュニティの醸成、地域独自の課題解決に向けた取り組みへの着手など様々な効果をもたらすことを目的としています。

同缶詰は、2014年度グッドデザイン賞やKAIIKA特別賞を受賞するなど、各方面で注目を集め、2014年3月の1stシリーズ発売開始以来、これまでに累計約54,000個、約2,000万円を売り上げ、宮城県の水産加工業の復興に貢献してきました。

同アワードは、国産農林水産物の消費拡大に寄与する取組みを表彰する制度ですが、今回商品部門農林水産分野にて優秀賞を受賞しました。

当社グループでは、本取組みを更に進めるべく、今般、3rdシリーズの開発に着手しました。今回は「加工会社の既存商品との融合」「地域食材の新たな繋がり」をテーマに、2016年3月3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、商品開発を進めてまいります。



(参考)過去に開発した「はらくっつい TOHOKU」 1st・2nd シリーズ



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)

「とろとろさんまとフカヒレとゆずの味噌煮」(気仙沼)



2nd シリーズ

「石巻産銀鮭のクリームスープ仕立て〜ゆずの香り〜」

「気仙沼産メカジキの地中海風煮込み」

<オリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」開発 3rd 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）

【石巻】

●使用するブランド食材：カツオ・トマト

石巻は、日本有数のカツオの水揚げを誇り、金華カツオや宗田カツオなど色々な種類のカツオが揚げられます。また、トマトは宮城県内トップクラスの収穫量を誇り、独自の製法により生育したトマトは甘いことで知られています。今回は、カツオ・トマトを使用することで、「農業」と「水産業」の垣根を超えた商品、更には、加工会社「株式会社木の屋石巻水産」の看板商品である「鯨の大和煮」のタレを隠し味に使用することで、加工会社の既存商品と融合した商品として、今後地域の活性化、地域ブランディングに貢献していきます。

●加工会社

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

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・鯨竜田揚げの製造販売



●参加シェフ

【丸の内シェフズクラブ】

山口 浩氏／石巻商品開発に参加
（イグレック 丸の内（新丸ビル5階） 総料理長）



【東北シェフ】

佐々木 現人氏／石巻商品開発に参加
（BISTROT UN CERCLE g オーナーシェフ）



【気仙沼】

●使用するブランド食材：サメ・牡蠣

気仙沼は、サメの水揚げ量日本一を誇ります。その中でも「フカヒレ」生産日本一のまちとして知られています。フカヒレは、尾びれ・背びれ等全てのヒレが市場から加工場に運ばれ、湯漬けして皮をむきます。皮をむいた後は、丁寧に軟骨を除去し、乾燥させます。除去された軟骨は廃棄するのではなく、コンドロイチンやコラーゲンがたっぷり含まれているので、サプリメント等に有効活用されています。フカヒレを取った後のサメ肉は、3枚におろしてすり身に利用されています。最近では、すり身以外でも新鮮なサメ肉をそのまま調理して使う試みも増えてきました。また、サメ肉から剥いだ皮はサメ皮製品に加工されるなど、サメは捨てる所がない魅力的な魚種です。

今回は、サメ肉を使用し、出汁には気仙沼の代表的な食材であるメカジキの骨などの魚介、更には加工会社（株式会社石渡商店）が近年開発し評判となっている気仙沼の牡蠣を使用した「気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース」を甘味の隠し味として活用します。気仙沼を代表する食材を一同に詰め込むことで、商品を通じて地域ブランディングに貢献します。

●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

「気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース」(第24回農林水産大臣賞受賞)



●参加シェフ

【丸の内シェフズクラブ】

ドミニク コルビ氏／気仙沼商品開発に参加

(フレンチ割烹 ドミニク・コルビ(四谷・荒木町)オーナーシェフ)



【東北シェフ】

佐藤 克彦氏／気仙沼商品開発に参加

(French Restaurant Plaisir オーナーシェフ)



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

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：①食品・農業関連プロジェクトの企画運営

②商品開発事業

③商品流通（BtoB、BtoC）事業

④ウェブサイト制作・コンサルティング事業



⑧スケジュール

<2015 年 9 月 14 日(月)・15 日(火)>

石巻 第 1 回工場視察・試食

石巻にて、木の屋石巻水産、山口氏、佐々木氏、三菱地所担当者による工場視察・試食

<2015 年 9 月 28 日(月)・29 日(火)>

気仙沼 第 1 回工場視察・試食

気仙沼にて、石渡商店、コルビ氏、佐藤氏、三菱地所担当者による工場視察・試食

<2016 年 1 月 20 日(水)・21 日(木) (予定) >

石巻 第 2 回工場視察・試食

<2016 年 2 月 1 日(月)・2 日(火) (予定) >

気仙沼 第 2 回工場視察・試食

<2016 年 3 月 3 日(木)・4 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

<2016 年 3 月 3 日(木)~11 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。

<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の交流を深めました。

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生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み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/news/archives/mec140306_rebirth6th_kandume.pdf

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。

第7弾(2015年3月):『オリジナル缶詰【はらくっつい東北】2nd 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)を新たに開発。

2015年3月5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。

※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



MARUNOUCHI
CHEF'S CLUB
tokyo

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(2015年10月時点)のシェフらが参加。

<http://shokumaru.jp/chefsclub/index.html>

以上