



GOOD DESIGN
AWARD 2014



になりました！

缶詰

丸の内と東北エリアの
トップシェフ達の手によって

気仙沼の
おいしさが

石巻の
おいしさが



宮城県石巻市

**山椒香る
金華さばとムール貝と
たっぷり野菜のお椀**

「恵比寿 笹岡」 笹岡 隆次氏 ×
「日本料理 おかざき」 岡崎 敏彰氏 ×
「株式会社 木の屋石巻水産」



宮城県気仙沼市

**とろとろさんまと
フカヒレと
ゆずの味噌煮**

「ミクニ マルノウチ」 三國 清三氏 ×
「オ・コション ブルー」 橘 祐三氏 ×
「株式会社 石渡商店」

「はらくっつい TOHOKU」缶詰シリーズ



山椒香る金華さばとムール貝と
たっぷり野菜のお椀
650円(税抜)



とろとろさんまとフカヒレと
ゆずの味噌煮
650円(税抜)



山椒香る金華さばとムール貝とたっぷり野菜のお椀
とろとろさんまとフカヒレとゆずの味噌煮セット
1,300円(税抜)



「はらくっついTOHOKU」缶詰シリーズ



三菱地所グループでは、「丸の内シェフズクラブ」や東北のシェフ・生産者と連携し、2011年より東北の食のブランド再生をめざす震災復興支援活動「Rebirth 東北フードプロジェクト」を展開しています。このたびオリジナル缶詰「はらくっついTOHOKU(※)」シリーズ2品の開発にチャレンジしました。地元自慢の旬の幸と匠の技が織りなす味の結晶を、是非ご賞味ください。

※ はらくっついとは、宮城の方言で「満腹」という意味です。



石巻 「恵比寿 笹岡」 笹岡 隆次氏 × 「日本料理 おかざき」 岡崎 敏彰氏

山椒香る金華さばとムール貝とたっぷり野菜のお椀

650円(税抜) / 230g / 賞味期限：製造日より3年間
製造元：株式会社 木の屋石巻水産

魚介と野菜のうま味が出会った本格和食「お椀」

三陸沖で獲れる旬の海の幸を使った缶詰を作り続けている「株式会社 木の屋石巻水産」が、素材や調理方法にもとことんこだわって作った缶詰です。

世界三大魚場の一つ、三陸沖で水揚げされる脂のりの良い「金華さば」と栄養満点のムール貝をぜいたくに使用。大根やニンジン、玉ねぎなどの野菜もたっぷり！魚介と野菜のうま味が出会ったダシが自慢の本格和食「お椀」です。



気仙沼 「ミクニ マルノウチ」 三國 清三氏 × 「オ・コション ブルー」 橘 祐二氏

とろとろさんまとフカヒレとゆずの味噌煮

650円(税抜) / 170g / 賞味期限：製造日より3年間
製造元：株式会社 石渡商店

こだわりの「フカヒレ」と、ふっくら「さんま」の見事なコラボレーション

世界に誇る高品質のフカヒレを生産する「株式会社 石渡商店」が、長年こだわり続けている「フカヒレ姿煮」と、ふっくらやわらかな「さんま」をコラボ。使用している「味噌」も気仙沼産です。

フカヒレの味を引き立てる味噌ベースは、さんまの頭をこしてダシをとり、コクのある仕上がり。ワインとゆずのコンポート（果物をシロップやワインで煮込んだもの）を加え、おしゃれな味噌煮缶詰ができあがりました。