

2nd
シリーズ

今年「イタリアン」

東京丸の内と東北エリアのトップシェフたちが
タッグを組んだ

オリジナル缶詰「はらくっついTOHOKU」

地元自慢の旬の幸と、匠の技が織りなす結晶の味をご賞味ください。



「イル ギオットーネ」
笹島 保弘 シェフ



「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」
ステファノ ダル モーロ シェフ



石巻産銀鮭とシェフの感性が光るクリームソースの出会い



銀鮭生産量日本一!

宮城県石巻市

石巻産銀鮭のクリームスープ仕立て

~ゆずの香り~

「イル ギオットーネ」 × 「デル・カピターノ」 × 株式会社 木の屋石巻水産
笹島 保弘 シェフ 庄子 達広 シェフ (宮城県石巻市)

630円(税抜)

気仙沼で愛されるメカジキをイタリアンの王道メニューに



メカジキ漁獲量日本一!

宮城県気仙沼市

気仙沼産メカジキの

地中海風煮込み

「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」 × 「リストラnte ダルイジ」 × 株式会社 石渡商店
ステファノ ダル モーロ シェフ 廣瀬 竜一 シェフ (宮城県気仙沼市)

630円(税抜)

「はらくっついTOHOKU」缶詰 2ndシリーズ

美味しい!で、人と人、地域と地域が結びつくイタリアンの缶詰

食を通じて被災地の産業復興を応援する「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾として
 昨年誕生したオリジナル缶詰「はらくっついTOHOKU」は、大好評の1stシリーズに続き、2ndシリーズを発売します。
 今年も丸の内シェフズクラブのシェフと東北のシェフがしっかりタッグを組み、地元の注目食材を使ったレシピを開発しました。

※ 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 *



※調理例



「イル・ギオットーネ」
 笹島 保弘 シェフ



「デル・カピターノ」
 庄子 達広 シェフ

石巻産銀鮭のクリームスープ仕立て ～ゆずの香り～

相性のよい鮭とクリームソースに
 ゆずと白味噌でシェフの美味しい魔法を加えて

実は震災前から笹島シェフは、このきめ細かい肉質と繊細な味わいの銀鮭に惚れ込んで、自身の店で使っています。

相性のよいクリームソースを考えていた笹島シェフ。仙台味噌「高砂長寿味噌」の白味噌をアクセントに加え、庄子シェフと試行錯誤を重ねました。白いんげんのピューレと白味噌が奏でるまろやかな味わいに、ゆずの香りと白菜の食感がアクセントになっています。

シェフたちのアイデアと技が詰まった一品に仕上がりました。

缶詰の製造は石巻の木の屋石巻水産。シェフたちのアドバイスとサポートで、初めてのイタリアンの缶詰に挑戦しました。

シェフのおすすめは、パスタソースとしてショートパスタと絡めたり、お米を使ったリゾットなど。ぜひお試しください。

630円(税抜) / 225g / 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



* 気 仙 沼 *



※調理例



「アンティカ・オステリア・デル・ボンテ」
 ステファノ ダル モーロ シェフ



「リストランテ・ダルイジ」
 廣瀬 竜一 シェフ

気仙沼産メカジキの地中海風煮込み

「イタリア人が大好きな味を日本、東北に伝えたい」
 素材の良さと食の喜びを伝えるシェフのメッセージ

気仙沼で出会った立派なメカジキを前に、ステファノシェフは「イタリア人の好きな食べ方でメカジキを料理したい!」と思ったそう。

今回タッグを組む廣瀬シェフは9年間イタリアで修業した経験があり、頭に浮かんだレシピは偶然にも同じものでした。

そんな二人のシェフが考案したレシピは、脂がのっているのにさっぱりといくらでも食べられる気仙沼特産のメカジキを主要食材にし、ニンニクが香るオリーブオイルにケッパー、オリーブ、トマトという王道の組み合わせ。ムール貝と昆布の出汁が味の決め手になっています。

缶詰を作るのは気仙沼・石渡商店。シェフたちの本気に、本気でこたえようと試作を重ね、完成に至りました。

パスタに絡めたり、トーストしたパンにのせると相性抜群です。

630円(税抜) / 160g / 賞味期限: 製造日より3年間
 製造元: 株式会社 石渡商店

「はらくっついTOHOKU」缶詰 1stシリーズ

被災地と丸の内をつなぐ物語を形にした "究極の缶詰"

三菱地所が2011年から始めた被災地復興支援活動
 「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾として
 オリジナル缶詰は誕生しました。

日本のトップシェフたちが技をふるい、

被災地の水産加工会社の販路拡大、新たな流通モデルを構築。

2014年度にはグッドデザイン賞(Gマーク)を受賞しました。

首都圏と宮城にて好評販売中です。



650円(税抜)

とろとろさんま フカヒレとゆずの味噌煮

「ミクニ マルノウチ」 × 「フランス食堂 オ・コジョンブルー」
 三國 清三 シェフ × 橋 祐二 シェフ

山椒香る金華サバとムール貝と たっぷり野菜のお椀

「恵比寿笹岡」 × 「日本料理 おかざき」
 笹岡 隆次 シェフ × 岡崎 敏彰 シェフ



650円(税抜)

販売元(商品のお問い合わせ先) 有限会社マイティー千葉重

〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡3-10-7 サンライン66ビル 8F
 Tel : 022-725-5115 (平日9:00~18:00) Fax : 022-725-5512