2016

フレンチの缶詰がやって来る!

TOKYO

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

TOHOKU



宮城のご当地食材とフレンチの匠が出逢い、こだわりの缶詰になりました。



「igrek MARUNOUCHI (イグレック マルノウチ)」 山口 浩 シェフ



「フレンチ割烹 Dominique Corby (ドミニク・コルビ)」 ドミニク・コルビ シェフ

ィでコク深いスープが誘う贅沢な余韻

宮城県石巻市

石巻産宗太カツオとトマトのうまみカレー

~9種類のスパイスがマイルドに香る~

宮城県気仙沼市

気仙沼産フカ肉入りオマール海老のビスク

~濃厚豆乳とオイスターソースの深いコク~



702円(税込)



734円(税込)

KESENNUMA

ISHINOMAKI •

素材のうま味とスパイスが奏でる至高のハーモニ



「はらくっつい TOHOKU」 缶詰 3rd シリーズ

素材をかけ合わせて味を創造する、フレンチの底力!

食を通じて被災地を応援するために誕生した「Rebirth 東北フードプロジェクト」。

2014年に誕生したオリジナル缶詰「はらくっついTOHOKU」は、1st・2ndシリーズ累計55,000個が販売され、現在も大好評発売中です。

そして、東日本大震災から5年が経った2016年。3rdシリーズは「フレンチ」がテーマです。

今回も、丸の内シェフズクラブと東北の名店のシェフがタッグを組み、東北の注目食材を使った缶詰を開発しました。

※ シリーズ名の「はらくっつい」は東北地方の方言で、「お腹いっぱい」を意味します。

※ 丸の内シェフズクラブ:丸の内エリアを中心に活躍する和食・フレンチ・イタリアン・アジアン、4ジャンルのシェフ26名で構成しています。



[igrek MARUNOUCHI] (東京都千代田区)

「BISTROT UN CERCLE g」 (宮城県仙台市) 佐々木現人シェン



石巻産宗太カツオと トマトのうまみカレー

~9種類のスパイスがマイルドに香る~

宮城県石巻市で、サバの次に水揚げ量の多いカツオ。今回は 「宗太カツオと石巻産トマトを使った美味しいカレーを作りた い」をテーマにチャレンジしました。

宗太カツオはハーブとオリーブオイルでマリネしてから蒸すと いった手間をかけ、骨まで柔らかくなるように加熱しました。 カツオを引き立てるルーは、9つのスパイスに酸味がおだやかな 石巻産トマトのうま味をかけ合わせて味に奥行きを出し、山口 シェフのアイデアで木の屋石巻水産の看板商品「鯨の大和煮」 のタレを加え、さらに深みを出しました。素材のうま味が重なっ たマイルドな味わいのカレーです。

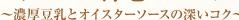
価格:702円(税込) / 内容量:210g / 賞味期限:製造日より3年間 製造元:株式会社 木の屋石巻水産



ドミニク・コルビ 「フレンチ割烹 Dominique Corby」 東京都新宿区) ドミニク・コルビ シェフ

[French Restaurant Plaisir] 佐藤 克彦 シェフ

気仙沼産フカ肉入り オマール海老のビスク



宮城県気仙沼市はフカヒレの生産量日本一。高タンパクで低 脂肪、コラーゲンたっぷりのサメ肉は、地元で「フカ肉」と呼ば れ、主に高級はんぺんの材料となります。

「サメ肉の美味しさにもっと光を当てたい」というコルビシェ フのチャレンジで試作を重ね、柔らかい切り身とふわふわの団 子に仕上がりました。具を包み込むスープは、魚介の出汁をベー スにしたオマール海老のビスク。石渡商店のヒット商品「完熟オ イスターソース |を加えてさらにコクを深め、豆乳クリームでなめ らかでクリーミィなスープに仕上げました。通常より2倍の手間 をかけた贅沢な逸品です。

価格:734円(税込)/ 内容量:165g/ 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

lst·2ndシリーズ







山椒香る金華サバと 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







石巻産銀鮭の 気仙沼産メカジキの クリームスープ仕立て 地中海風煮込み ~ゆずの香り~