

いよいよ!
3rd
シリーズ

シリーズ累計販売数
55,000個を突破!!

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

オリジナル缶詰「はらくっつい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



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～



702円(税込)

素材のうま味とスパイスが奏でる至高のハーモニー

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～



734円(税込)

クリーミーでコク深いスープが誘う贅沢な余韻



「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、4ジャンルのシェフ26名で構成しています。



宮城県石巻市

イグレック マルノウチ
「igrek MARUNOUCHI」
(東京都千代田区)
山口 浩 シェフ

ビストロ アンセルクル
「BISTROT UN CERCLE g」
(宮城県仙台市)
佐々木 現人 シェフ



宮城県気仙沼市

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

フレンチレストラン・プレジール
「French Restaurant Plaisir」
(宮城県仙台市)
佐藤 克彦 シェフ



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



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～

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。石巻商店のヒット商品「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ー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 石巻商店

「はらくっつい TOHOKU」缶詰

1st・2ndシリーズ



1st



山椒香る金華サバと
ムール貝とたっぷり
野菜のお椀

702円
(税込)



とろとろさんま
とフカヒレとゆずの
味噌煮

702円
(税込)

2nd



石巻産銀鯉の
クリームスープ仕立て
～ゆずの香り～

680円
(税込)



気仙沼産メカジキの
地中海風煮込み

680円
(税込)

シリーズ累計販売数
55,000個を突破

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

メールアドレス: rebirth@chibajuu.jp