



ISHINOMAKI

石巻シリーズ

石巻の

地域食材を使った

シェフの料理が、

そのまま缶詰に。

丸の内シェフズクラブ

×  
東北シェフ

×  
水産加工会社





宮城県石巻市 石巻港 (2015年撮影)

美味しい！が原動力。

## 「Rebirth 東北フードプロジェクト」

東日本大震災を機に、東北の食のブランド再生を目指し、2011年11月より始動した復興支援活動「Rebirth 東北フードプロジェクト」。

丸の内シェフズクラブと東北エリアのシェフたちが連携し、生産者・レストラン・消費者をつなぎながら、継続的な取り組みを行ってきました。真の産業再生のために私たちが目指したのは、新たな商品の開発を通じて「失われた販路」を回復すること。一つの缶詰が、人をつなぎ、想いをつなぎ、色んな地域をつなげていく…発展性と展開力を兼ね備えた復興支援モデルです。丸の内と東北のシェフたちの妥協を許さない「食に対する強い思いやこだわり」。優れた東北の食材を使い、通常の開発では思いつかない独創的なアイデアによって「はらくつついTOHOKU」缶詰シリーズが完成しました。



MARUNOUCHI  
CHEF'S CLUB  
tokyo

丸の内エリアを中心に活躍されている、和食・フレンチ・イタリアン・アジアンのシェフ26名が参加。食育を合言葉に、実際に生産地を訪れ、子どもたちへの食育授業ほか様々な提案やイベント発信などを行っています。

# 山椒香る

# 金華さばとムール貝と

# たっぷり野菜のお椀



焼きもちを添えてお雑煮風も美味しい!

【監修】 恵比寿 笹岡

主人 笹岡 隆次

東京都千代田区丸の内 1-5-1

新丸の内ビルディング 5F

☎03-3287-9088



【監修】 日本料理 おかざき

主人 岡崎 敏彰

宮城県仙台市青葉区

春日町 10-28

☎022-266-7282



製造 株式会社木の屋石巻水産

お刺身でも美味しいほど  
新鮮な金華さばを

野菜の旨みが引き立てる

金華さば漁の最盛期に缶詰加工の現場を訪れた笹岡・岡崎両氏が最初に驚いたのは、脂がのり刺身でも美味しいさばの新鮮さでした。

笹岡氏が提案した組み合わせは、ムール貝と野菜。和食の「お椀」では珍しい取り合わせです。ムール貝は、現地で牡蠣の殻に付着して大量に採れるものの、食べあぐねていた食材でした。また、製造にあたった木の屋石巻水産は、震災後内陸部に本社を移転。周辺が畑という新環境に「野菜も缶詰に使えるのでは?」と思い始めていたところでした。

金華さばは脂がひかえめでうまみが濃い、尾に近い腹部分を使用。化学調味料を一切使わず、さばのうまみと野菜の味を存分に引き出して上質なお椀に仕上げました。薄めずそのまま楽しめる、栄養バランスのよい缶詰です。





## あんかけ豆腐

【材料(2人分)】・缶詰1缶・木綿豆腐1丁・片栗粉小さじ1・水小さじ2・青ねぎ(小口切り)1.5本・しめじ1/4パック・エビ3尾(皮をむき背開きしておく)

【下準備】・豆腐は1丁を2つに切り分けキッチンペーパーで水気を切っておく(20分程)・片栗粉と水は合わせておく

### 【作り方】

- ①エビに片栗粉(分量外)を当てておく
- ②鍋に缶詰を入れて火にかけ、煮立ったら①のエビとしめじを加える。エビに火が通ったら水溶き片栗粉を加え、とろみをつける
- ③豆腐をレンジで加熱し、熱々にする
- ④器に③の豆腐を手でちぎって盛り付け、②をかけ青ねぎを散らし完成

Recipes  
シェフ監修の缶詰アレンジ  
スペシャルレシピ



椎岡シinya

## 冷汁風素麺

【材料(1人分)】・缶詰1缶・煎り胡麻適量・胡瓜1/3本・ねぎ適量・茗荷1/2個・レモン1/6個・素麺70g・味噌(辛口)5g

### 【作り方】

- ①缶詰を器にあけて味噌を溶かし入れる
- ②胡瓜、ねぎ、茗荷は食べやすく薄い小口切りにし、さっと水にさらし水気を切っておく
- ③素麺を茹でて氷水でしめる。よく水気を切り皿に盛る
- ④①に煎り胡麻を入れ、素麺にかける。その上に②の野菜を盛りレモンを絞って完成

冷やご飯にかけて食べても良い



岡崎シinya

## 旨みたっぷり炊き込みご飯

【材料(1~2人分)】・缶詰の具1缶分・缶詰の汁100cc・〈A:めんつゆ210cc(濃縮だし30・水180)・日本酒5cc・塩少々〉・お米1.5合・鶏もも肉60g・濃厚正油2.5cc・椎茸(みじん切り)2枚

### 【作り方】

- ①缶詰を具と汁に分けておく
- ②鶏もも肉はさいの目に切り、正油を混ぜ合わせ5分おく
- ③炊飯釜に1.5合のお米と②の鶏もも肉、椎茸とAの調味料を加え炊く
- ④炊き上がったらずを加え蒸らして完成

好みでカレー粉や三葉を掛けても良い



# 石巻産銀鮭の

# クリームスープ仕立て

# ゆずの香り



ショートパスタと和えてメインの一皿に!



【監修】 イル ギオットーネ

オーナーシェフ 笹島 保弘

東京都千代田区丸の内 2-7-3

東京ビル TOKIA 1F

☎03-5220-2006



【監修】 カタクチ商店

シェフ 庄子 達広

宮城県仙台市青葉区荒巻中央 15-35

水の森パークバレス 1F

☎022-279-6118

製造 株式会社木の屋石巻水産

石巻産銀鮭と  
シエフの感性が光る  
クリームソースの出会い

日本一の銀鮭生産量を誇る石巻、特に金華山周辺海域のリアス式海岸付近に棲む銀鮭は、複雑な海流のおかげで程よく身が締まり、適度に脂がのつています。笹島シェフは、きめ細かい身質で繊細な味わいに惚れ込み、以前から自身のレストランでこの魚を使っていました。子供から大人まで喜んでもらえるように鮭と相性のよいクリームソースを合わせようと決め、京都発信のイタリアンらしく白味噌を加えてマイルドな味を目指しました。そこで見つけたのがご当地食材・仙台味噌「高砂長寿味噌」の白味噌でした。

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、そして白菜の食感がアクセントに。庄子シェフと試行錯誤を重ね、ゆずが優雅に香る素敵な缶詰が完成しました。





## クリームリゾット

【材料(1~2人分)】・缶詰1缶・水100cc  
・ご飯150g・パルミジャーノチーズ25g  
・EVオリーブオイル少々

### 【作り方】

- ① 鍋に缶詰をあけ入れる。火にかけ水を加えて沸かす
- ② 少し固めに炊いたご飯を加え、更に煮てほとんど水分がなくなるまで煮詰める
- ③ 火を止め、おろしたパルミジャーノチーズを入れてよく混ぜる
- ④ 皿に盛り、少量のEVオリーブオイルを回しかける

缶詰の味があるため塩はなくても良い

Recipes

シェフ監修の缶詰アレンジ  
スペシャルレシピ



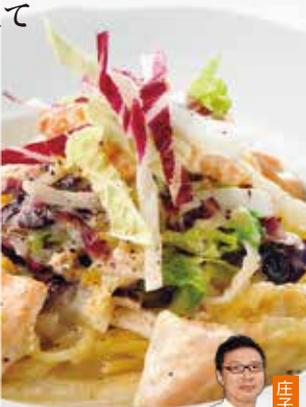
椎島 伸也

## クリームスープ仕立て スパゲッティ

【材料(2人分)】・缶詰1缶・スパゲッティ70g・白菜40g・トレビス20g・ブラックペッパー少々・塩適量

### 【作り方】

- ① 塩を入れた湯で、スパゲッティを茹でる
- ② フライパンに缶詰をあけて温める
- ③ 白菜とトレビスを0.5cm程の千切りにする
- ④ 茹で上がったスパゲッティとソース、③の半分を合わせ加熱しながらよく絡ませる
- ⑤ 皿に盛り③の残りとブラックペッパーをかけて完成



椎島 伸也

## マカロニグラタン

【材料(1~2人分)】・缶詰1缶・マカロニ100g・パルミジャーノチーズ25g・とけるチーズ適量・EVオリーブオイル少々

### 【作り方】

- ① 鍋に缶詰をあけて火にかけ温める
- ② マカロニは塩茹でし、①の鍋に入れてよく絡める
- ③ 火を止め、おろしたパルミジャーノチーズを入れよく混ぜる
- ④ 耐熱皿に③を入れ、とけるチーズをのせオーブントースターで焼き色がつくまで焼く
- ⑤ 仕上げにEVオリーブオイルを回しかける



ざるうどんのつけダレにもオススメです！



【監修】 イグレック丸の内

総料理長 山口 浩

東京都千代田区丸の内 1-5-1  
新丸の内ビルディング 5F  
☎03-3211-1909



【監修】 ビストロ アンセルクル

オーナーシェフ 佐々木 現人

宮城県仙台市青葉区本町 2-19-26  
本町 TK ビル 2F  
☎022-796-4337

製造 株式会社木の屋石巻水産



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



カツオは骨まで軟らかく  
石巻産トマトの甘みで  
マイルド&スパイシーに

石巻港でサバの次に水揚げ量の多いカツオ、中でも小型の宗太カツオを使って美味しいカレーを作りたいというテーマに挑戦しました。また、石巻のトマトは宮城県内トップクラスの収穫量を誇り、独自の製法で生育したトマトは甘みがあることでも知られています。この二つの地元食材を使用することで「農業」と「水産業」の垣根を超えた逸品を目指しました。

宗太カツオはマリネしてから蒸し、骨まで柔らかくなるよう加熱。酸味のおたやかな石巻産トマトのうま味を合わせ、9つのスパイスで奥行きを出したルーには、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」のタレを加えました。スパイシーでマイルドな、コクのあるカレーの完成です。



## 野菜目玉ドリア

【材料(1~2人分)】・缶詰1缶・ご飯150g  
・マッシュルーム4個・玉ねぎ1/8個・牛乳200g・卵2個・ミディマト8個・小松菜1/2束  
・バター、ミックスチーズ各30g・薄力粉、粉チーズ各10g

### 【作り方】

- ①バター10g、薄力粉を炒め、牛乳を加えてベシャメルソースを作る
- ②玉ねぎをみじん切りにし、マッシュルームをスライスする。小松菜を下茹でし、一口大に切り分ける。ミディマトを8等分しておく。
- ③残りのバターで玉ねぎ、マッシュルームを炒め、ご飯を加える
- ④炒めたご飯をグラタン皿に敷き詰め、缶詰をかける。周りに①を流し、真ん中に卵を乗せる
- ⑤トマト、小松菜を飾り、ミックスチーズ、粉チーズをかけ、180℃のオーブンで10分焼く

Recipes  
シェフ監修の缶詰アレンジレシピ



山口シェフ

## 豆乳カレーうどん

【材料(2人分)】・缶詰1缶・うどん2玉  
・無調整豆乳250cc・麺つゆ(3倍希縮)100cc・水100cc・カレー粉3g・ぶなしめじ1パック・長ねぎ1本・その他お好みのお野菜、水溶き片栗粉各適量

### 【作り方】

- ①鍋でしめじを炒める。さらにカレー粉を入れ焦がさないように香りが出るまで弱火で炒める
- ②①に缶詰をあげ、水を入れる
- ③長ねぎを斜め小口切りにして②に入れさっと煮たら、豆乳、麺つゆ(味を見ながら)を入れ沸騰させないようにあたため、最後に水溶き片栗粉でとろみをつける
- ④うどんを茹で、器に盛りつけ③をつける



佐々木シェフ

## 具だくさんホイル焼き

【材料(1~2人分)】・缶詰1缶・キャベツ2枚・玉ねぎ1/2個・パプリカ(赤・黄)各1/4個・オクラ2本・舞茸1/4パック・なす1/2本・ズッキーニ(緑・黄)各1/4本

### 【作り方】

- ①キャベツと種を取ったパプリカは一口大に切り分ける。玉ねぎは4等分にスライスする。オクラは下茹でし半分切る。なす、ズッキーニは輪切りにする。舞茸は一口大にばらす
- ②アルミホイルに野菜を彩りよく並べ、軽く塩をふる
- ③缶詰を②の上につけ、アルミホイルを密封し180℃のオーブンで15分焼く



## 缶詰であることの意味

震災から2年ほどが経ったとき、被災地である石巻・気仙沼地域では、水産加工会社が工場を再開させたものの販路回復に頭を悩ませていました。

地域の中核産業である水産加工会社を元気づけようと考えたのが、この東北の食材を活用した魅力的な缶詰の商品開発でした。

昨今の震災により防災意識が高まったことで「缶詰」は注目を集めていました。また、備蓄品としても活用でき、美味しく食べることで無理なく復興支援にもなります。

そして、実際に震災を経験したことで気がついたのが「そのままでも美味しくいただける」ことの大切さ。美味しいものは私たちにパワーを与えてくれます。一流シェフとコラボレーションし、美味しさを追求した「究極の缶詰」は、「食べる喜び」を提供したいという想いを形にしているのです。



## 受賞歴紹介

「2014年度グッドデザイン賞」を受賞

被災地食材の有効活用を出発点とし、非常時の備蓄食料にも使えるオリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」1stシリーズの商品化の取り組みが、美しいストーリー性と東北支援&社会貢献を、高いレベルで同時に実現したと高く評価されました。

一般社団法人日本能率協会主催  
「KAICA Awards 2014」特別賞を受賞

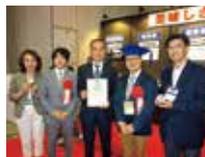
「Rebirth 東北フードプロジェクト」の活動が、各関係者の事業に好影響を生じていること、東北地域の企業にとって新たなネットワークを広げ構築する機会となっていること、東北の現状と変化を伝えるメッセージも担っていることが評価されました。

「フード・アクション・ニッポン  
アワード 2015」優秀賞を受賞

「はらくっつい TOHOKU」1st・2ndシリーズにおいて、シェフが地方の生産者とながら作る人の想いを伝えていること、地方に埋もれている優れた食材の魅力を引き出せば商品価値が向上し、新マーケット誕生が期待できることが評価されました。

「第1回日本災害食大賞」  
復興支援特別賞を受賞

東日本大震災や熊本地震の経験から、食料備蓄の重要性や必要性が訴えられている昨今、「はらくっつい TOHOKU」は、地産地消の優れた防災食であり、部門別を超えた東日本大震災復興支援にふさわしい商品として「復興支援特別賞」を受賞しました。



オリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」

## 気仙沼シリーズ

「Rebirth 東北フードプロジェクト」の活動の一環として2013年より開発を始めたオリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」シリーズは、ご紹介してきた石巻シリーズのほかに、気仙沼シリーズも発売しています。

地域の代表的食材を使った第1弾に続き、第2弾は「イタリアン」、第3弾は「フレンチ」とテーマを設けて開発しました。完成度の高い料理が丸ごと詰まった「究極の缶詰」を、ぜひご賞味ください。

※「はらくっつい」とは東北の言葉で「おなかいっぱい」の意味です。

とろとろさんまとフカヒレと  
ゆずの味噌煮



気仙沼産メカジキの  
地中海風煮込み



気仙沼産フカ肉入り  
オマール海老のビスク



オリジナル缶詰「はらくっつい TOHOKU」の購入はこちらで

◎店舗で購入する場合

日本の御馳走 えん

東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル B1F  
☎ 03-5224-3755  
<http://www.gochiso-en.com/>

明治屋 丸ビルストアー

東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル B1F  
☎ 03-3201-6611  
<http://www.meidi-ya-store.com/>

藤崎百貨店

仙台市青葉区一番町3-2-17 本館地下2階  
生鮮食品・グロスアリー売場「マイキッチン」  
☎ 022-261-5111

◎インターネットで購入する場合

仙台名店ドットコム

<http://www.sendaimeiten.com/>

楽天 (仙台牛タウン 楽天市場店)

<http://www.rakuten.co.jp/sendaimeiten/>

みやぎまるごとグルメヤフー店

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/miyagimarugoto/>

※店舗によりお取り扱いのない缶詰がございます。購入に関しては各店舗にお問い合わせください。

【商品のお問い合わせ】 有限会社マイティー千葉重 ☎022-725-5115



### 「Rebirth 東北フードプロジェクト」のあゆみ

- 2011.11 [第 1 弾] 仙台で「丸の内シェフズクラブ」と東北のシェフが「東北食のビュッフェ」を開催。
- 2012. 2 [第 2 弾] 丸ビル 1F「丸の内カフェ ease」にて「いきなり、んめっ! はらくつつい宮城食堂」を期間限定オープン。
- 2012. 4 [第 3 弾] 仙台にて「シェフの絆」をテーマに、丸の内シェフズクラブ & 東北エリアのシェフ 15 名がパートナーを組み、共同で宮城県食材を活かしたメニューを開発。
- 2012. 8 [第 4 弾] 丸ビル 1F「マルキューブ」にて「生産者と丸の内就業者・来街者をつなぐ」をテーマにマルシェを開催。
- 2013. 3 [第 5 弾] 「セキリテ被災地応援ファンド」へ出資。併せて、支援先生産者の食材を用いたメニューを、新丸ビル 7F「丸の内ハウス」・丸ビル 1F「丸の内カフェ ease」にて提供。
- 2014. 3 [第 6 弾] 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 1st シリーズ 2 商品を開発・販売開始。
- 2015. 3 [第 7 弾] 石巻と気仙沼の新たなブランド食材を使用したオリジナル缶詰 2nd シリーズ 2 商品を開発・販売開始。
- 2016. 3 [第 8 弾] オリジナル缶詰「はらくつつい TOHOKU」3rd シリーズ 2 商品を開発・販売開始。