



KESENNUMA

気仙沼シリーズ

気仙沼の

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





宮城県気仙沼市 気仙沼湾 (2015年撮影)



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。

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、人をつなげ、想いをつなげ、色々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。

とろとろさんまと

フカヒレと

ゆずの味噌煮



井やうどんのトッピングとしても楽しい！



監修 ミクニ マルノウチ

オーナー 三國 清三

東京都千代田区丸の内 2-6-1

丸の内ブリックスクエア 2F

☎03-5220-3921



監修 フランス食堂 オコションブルー

オーナーシェフ 橘 祐二

宮城県仙台市青葉区一番町 4-5-26

1 が 4 ビル 4F

☎022-224-3586

製造 株式会社石渡商店

世界に誇るさんまと

フカヒレをフレンチの技法で

贅沢に仕上げて

「みなと気仙沼大使」の三國氏が考えたのは、「さんまの味噌煮」。そこに柚子の香りを加えたら…との提案に、橘氏は「柚子」をコンフィにして甘い香りを味噌に引き出すことを思いつきました。さらに、さんまの頭を炒めて煮詰め、味噌を加えて漉し「スープ・ド・ポワソン」（フランス風魚のスープ）のように濃厚に仕上げました。その上、さんまの表面を焼いて香ばしさをプラス。原料をすべて缶に詰めてから加熱する通常の製造法では考えられない、新しい挑戦でした。

そして極めつけはフカヒレ！「気仙沼が世界に誇るフカヒレを小さくてもそのままの形で楽しんでいただきたい」という石渡商店の熱意の現れです。「気仙沼オールスターズ缶」とも呼べるユニークな缶詰になりました。





特製ソースでいただく ピラフ

【材料(2人分)】・缶詰1缶・玉ねぎ、にんじん、セロリ(みじん切り)各40g・チキンブイヨン200ml・ローリエ1/2枚・米200g・バター10g・塩適量

【作り方】

- ①玉ねぎ、にんじん、セロリを細かくみじん切りにする
- ②缶詰以外の材料をすべて合わせ、炊飯器に入れて炊く
- ③ピラフを器の中央に盛りつける
- ④湯煎で温めた缶詰を、ピラフの周りにトッピングする



バンバンジー風野菜たっぷりサラダ

【材料(2人分)】・缶詰1缶・きゅうり1/2本・パプリカ適量・レタス1/6個・もやし1/2袋・ゆで卵1個・プチトマト4個・白ごま適量・はるさめ100g・パセリ(みじん切り)少々・《A:塩2つまみ・米酢大さじ1.5・マヨネーズ大さじ1・白こしょう 豆板醤 ごま油少々》

【作り方】

- ①缶詰からさんまを取り出し5mm角に切っておく
- ②①の残りをボウルにあげ細かく碎き、Aを加え混ぜておく
- ③きゅうり、パプリカ、レタスはバン状に切る。もやしは下茹でし冷ます。はるさめは茹でて水洗いし水分を絞る
- ④①②③を混ぜ、レタスを敷いた皿に盛り、ゆで卵とプチトマト、白ごま、パセリを飾り完成



さんまとフカヒレの ペペロンチーノ風

【材料(2人分)】・缶詰1缶・スパゲッティ140g・ニンニク(みじん切り)1片・鷹の爪1本・EVオリーブオイル適量・塩適量

【作り方】

- ①フライパンにEVオリーブオイル、ニンニク、種をとった鷹の爪を加え、弱火で炒めて香りを出す
- ②茹でたパスタは水をしっかりとぎらず、軽く水気が残る状態で①と和え、塩で味を調え器に盛る
- ③湯煎で温めた缶詰の中身を上から盛る



気仙沼産メカジキの 地中海風煮込み

トーストしたパンにのせると相性抜群！



監修 アンティカ・オステリア・デル・ボンテ

総料理長 ステファノ ダル モーロ

東京都千代田区丸の内 2-4-1

丸の内ビルディング 36F

☎03-5220-4686



監修

シェフ 廣瀬 竜一

製造 株式会社石渡商店



シンプルな料理で
素材を活かした
本格イタリアン

「この立派なメカジキを、日本人があまり食べたことがないようなイタリアの伝統料理の缶詰にしたい！」水揚げ量日本一を誇る気仙沼のメカジキを、港で目の当たりにしたステファノシェフはそう考えました。

タッグを組んだ宮城県の廣瀬シェフもイタリアで9年修業をした経験があり、メカジキを眺めながら頭に浮かんだのは偶然にも同じレシピでした。

にんにく香るオリーブオイルに、ケッパーとオリーブ、トマトを使う王道の組み合わせ。南イタリアでは特にポビュラーなメカジキ料理です。ムール貝と昆布の出汁で味に深みを加えています。目を閉じて缶を開ければイタリアにいるような…そんな本格的な風味の一品料理に仕上がりました。





リコッタチーズの クロスティーニ

【材料 (2〜3 人分)】・缶詰 1 缶・リコッタチーズ
250g・EV オリーブオイル少々・塩こしょう適量
・生バジリコ (ごく切り) 大き目3枚・乾燥オレガノ少々
・トマト 1 個・ニンニク 1 片・パケット 10〜12 枚

【作り方】

- ① 缶詰の油を切り細かく包丁でたいておく
- ② ①をボウルに移し、水気を切ったリコッタチーズを加えて生バジリコ、オレガノ、EV オリーブオイルを入れ良く混ぜる。塩こしょうで味を調える
- ③ パケットを焼いてニンニクをこすりつけておく
- ④ トマトを半分に切りパケットと同じ枚数に切っておく
- ⑤ パケットに軽くオリーブオイルを回しかけ、トマトを乗せ (その時軽く塩をしてもよい) その上に②を盛り付ける



メカジキの地中海風 スパゲッティ

【材料 (1 人分)】・缶詰 1 缶
・スパゲッティ 100g・EV
オリーブオイル適量・塩適量

【作り方】

- ① 鍋に水と塩を入れ沸かす
- ② スパゲッティを入れる
- ③ 缶詰をフライパンにあげ、火にかけて温める
- ④ 茹で上がったスパゲッティをフライパンに入れる
- ⑤ 良く混ぜ合わせ、仕上げにEVオリーブオイルを加え、味を調える



廣瀬シェフ

メカジキとオリーブのピラフ

【材料 (2 人分)】・缶詰 1 缶・玉ねぎ (みじん切り)、レモン各 1/4 個・米 1.5 合
・ブイヨン 270cc・生バジリコ大き目3〜4枚・バター大さじ1・EVオリーブオイル、塩こしょう、パプリカパウダー各適量

【作り方】

- ① 蓋付きの鍋にバターを入れ玉ねぎを炒める。米を加えさらに炒め米が熱くなったらブイヨンと塩こしょう、油を切った缶詰の中身を入れる
- ② 沸騰したら火を弱火にして蓋をする。15分炊いて火から下し10分蒸す
- ③ ②に刻んだ生バジリコを加え混ぜ、塩こしょうで味を調える
- ④ 皿に盛りパプリカパウダーを振りかけレモンを添える。最後にEVオリーブオイルを軽く回しかける



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



じゃがいもや麦ご飯を添えて主食の一皿に！



監修 フレンチ割烹ドミニク コルビ

オーナーシェフ ドミニク コルビ

東京都新宿区荒木町 9-7

ナオビル 1F

☎03-6457-8899



監修 フレンチレストラン・プレジール

オーナーシェフ 佐藤 克彦

宮城県仙台市青葉区

大町 2 丁目 3-23

☎ 022-224-7307

製造 株式会社石渡商店

サメ肉を団子にして食べやすく
魚介とオマール海老の出汁と
隠し味が活きた銘品

フカヒレ生産量日本一の気仙沼。高タンパクで低脂肪、コラーゲンたっぷりのサメ肉は高級なはんぺんの材料となります。しかし、それだけではもったいない、知られざるサメ肉の美味しさにもつと光を当てたい！とコルビ氏。

しかし、サメはフレンチでは使わない素材。フランスの伝統料理「カワマスのクネル（川魚のすり身団子）」をヒントに開発しました。

味の決め手は、魚介の出汁をベースにしたオマール海老のビスク。繊細なサメ肉の味わいを引き立てています。サメ肉の切り身と団子は、試作を重ね、加熱を工夫して柔らかく仕上げ、さらに石渡商店の看板ヒット商品「完熟オイスターソース」と豆乳クリームを加えてうま味とコクを深めました。通常の缶詰より2倍の時間をかけたリッチな味わいです。



※現地ではサメの肉のことを「フカ肉」と呼び、主にモウカザメ、ヨシネリザメの肉を指します。



トマト彩りのクスクス ～バジル風味～

【材料 (2～3人分)】・缶詰1缶・トマト缶1缶・クスクス50g・オリーブオイル適量・水、塩こしょう各適量、大玉トマト、玉ねぎ各1/2個・鶏のフォン50cc・生バジル(お好みのハーブ) 適量

【作り方】

- ①ボウルにクスクスを入れ、オリーブオイル、塩を加えて、表示の通りに加熱する
- ②鍋に缶詰、トマト缶、トマト、生バジル、みじん切りにした玉ねぎ、鶏のフォンを入れ、しっかりと煮詰める
- ③①②を皿に盛り生バジルを飾る

お好みでクスクスをお米に変えても良い

贅沢オマール水餃子

【材料 (2人分)】・缶詰1缶・長ねぎ適量・餃子の餡:豚挽き肉500g・卵1個・おろし生姜、おろしにんにく各3g・石渡商店オイスターソース5g・オリーブオイル5g・塩7g・こしょう2g・片栗粉10g・玉ねぎ(みじん切り) 110g・餃子の皮25枚

【作り方】

- ①餃子の餡の材料を混ぜ合わせてしっかりと練り、餃子の皮で包む
- ②①の餃子を茹でて火を通す。お湯ごと器に盛り、オリーブオイルを回しかける
- ③缶詰の中身を温めて器に盛り、水にさらした長ねぎスライスをソースの上に飾る

お好みで塩を足しても良い



佐藤シェフ

パエリア風炊き込みご飯

【材料 (4人分)】・缶詰1缶・〈A: 米2カップ・水2カップ・白ワイン大さじ2・生タイム1本・塩こしょう適量・オリーブオイル適量・エビ適量〉・ミニトマト3個・パセリ適量

【作り方】

- ①エビは背わたを取り食べやすい大きさに切る。生タイムも刻んでおく
- ②缶詰の中身とAを炊飯器に入れ、表示の分量まで水を入れて炊く
- ③炊き上がった皿に盛り、半分に切ったミニトマトを飾り、刻んだパセリを散らす

お好みでカレー粉等のスパイスを入れても良い



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実現しているのです。



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「はらくつつい 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
「KAIIKA 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

「はらくつつい TOHOKU」1st・2ndシリーズにおいて、シェフが地方の生産者となつたり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、「はらくつつい 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「はらくつつい TOHOKU」

石巻シリーズ

「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「はらくつつい TOHOKU」シリーズは、ご紹介してきた気仙沼シリーズのほかに、石巻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。
※「はらくつつい」とは東北の言葉で「おなかいっぱい」の意味です。

山椒香る金華さばとムール貝と
たっぷり野菜のお椀



石巻産銀鯉の
クリームスープ仕立て
～ゆずの香り～



石巻産宗太カツオと
トマトのうまみカレー



オリジナル缶詰「はらくつつい 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・グロス売り場「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ク葉重 ☎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! はらくっつい宮城食堂」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「はらくっつい TOHOKU」 3rd シリーズ 2 商品を開発・販売開始。