

報道関係各位

三菱地所株式会社

三菱地所グループ 食の復興支援活動 「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾 オリジナル缶詰開発始動

三菱地所グループでは、東北エリアの食材・食ブランドの再生を通じて産業復興を支援する「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾として、オリジナル缶詰開発を始動します。

当社グループでは、2011年11月より「丸の内シェフズクラブ」と連携して東北エリアの食材・食ブランドを応援し、東日本大震災により大きな被害を受けられた東北エリアの経済復興を支援する「Rebirth 東北フードプロジェクト」を推進。東京・宮城の両地域のシェフによる新メニューの開発や、復興マルシェ開催等を通じて、被災地の食材の新たな魅力の創出・発信ならびにネットワークの開拓等、生産者支援を継続的に実施してまいりました。

また、課題を抱える被災地の企業と、支援企業の経営資源等を効果的につなぐ、復興庁宮城復興局の地域復興マッチング事業「結の場(石巻・気仙沼)」に参加し、両地域の水産加工会社における震災後の販路回復がまだ途上にあることを認識し、商品開発・販路開拓・販売促進を支援する方策を検討してまいりました。

「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾では、従来の当社と丸の内シェフズクラブのシェフ・東北地域のシェフに、石巻・気仙沼の水産加工会社が新たに加わり、4者が連携してオリジナルの缶詰商品を開発することとしました。このオリジナル缶詰開発をベースとして、人をつなぐ各種プロジェクトを、東京・丸の内と東北の両拠点にて展開してまいります。

<「Rebirth 東北フードプロジェクト」第6弾の狙い>

- ① 水産業・水産加工業を支援。
- ② 東京・丸の内と東北地域の協業による人を中心とした商品開発と、震災前から評価の高かった素材の美味しさを活かし、復興需要だけに頼らない魅力的な商品を開発。安全・安心な街づくりを進める丸の内発の新たなブランドに育てることを目指します。
- ③ 完成した商品は、三菱地所グループで防災備蓄品や営業ツールとして購入するほか、一般にも販売することで、来年以降の販路拡大支援も視野に。

なお、オリジナル缶詰については、今後10月15日に石巻、20日に気仙沼にて4者による工場視察・試食などを経て、来年3月6日に丸ビル1階マルキューブにて商品発表会を開催します。

<本件に関するお問い合わせ先>

三菱地所株式会社広報部

電話:03-3287-5200

<オリジナル缶詰開発の概要>

①商品内容

石巻・気仙沼のブランド食材を使用した缶詰(非常時にも役立つおかずとスープ類を予定)

<使用するブランド食材>

【石巻】金華さば

【気仙沼】さんま、フカヒレ



②商品数

石巻・気仙沼エリアで各1商品、計2商品

③商品ロット数

石巻・気仙沼エリアで各6,000個、計12,000個

④加工会社

【石巻】

株式会社木の屋石巻水産 (<http://kinoya.co.jp/eccube/>)

本社所在地: 宮城県石巻市魚町1-11-4

創業: 昭和32年11月

設立: 平成11年5月6日

事業内容: <缶詰部門>

鯨大和煮缶詰・カレイの縁側缶詰(内閣総理大臣賞受賞)

さば・さんま・真いわし缶詰(フレッシュパック)

各種缶詰の製造卸販売

<加工部門>

アミエビ(イサダ)・煮干小女子・小女子佃煮・鯨ベーコン・鯨塩皮・鯨刺身・鯨竜田揚の製造販売



【気仙沼】

株式会社石渡商店 (<http://www.ishiwatashoten.co.jp/>)

本社所在地: 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107

創業: 昭和32年4月

設立: 平成3年8月

事業内容: フカヒレの缶詰・スープの製造

フカヒレの卸 中華料理店向け

その他商品製造委託



株式会社 石渡商店

⑤参加シェフ

【丸の内シェフズクラブ】

笹岡 隆次氏

(恵比寿 笹岡(新丸ビル5階) 主人、
石巻商品開発に参加)

三國 清三氏

(ミクニ マルノウチ(丸の内ブリックススクエア2階) オーナー、
気仙沼商品開発に参加)



※丸の内シェフズクラブとは・・・三菱地所のコーディネートで2009年2月に発足した、丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する提案・発信を行うプロジェクト。新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。“食”に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルの26名(2013年10月時点)のシェフが参加。

【東北シェフ】

岡崎 敏彰氏

(日本料理 おかざき 主人、
石巻商品開発に参加)

橘 祐二氏

(フランス食堂 オ・コシヨンプルー オーナーシェフ、
気仙沼商品開発に参加)



⑥主催

三菱地所(株) 環境・CSR 推進部

⑦販売元・コーディネーター

有限会社マイティ千葉重

本社所在地:宮城県仙台市宮城野区榴岡3-10-7 サンライン66ビル 8F

設 立:平成4年11月10日

事業内容:ホームページ制作とリニューアル、インターネット広告

インターネットによる企業PRの専門会社

「みやぎ・食の流通ネットワーク」事務局運営

※「みやぎ・食の流通ネットワーク」とは、

宮城県の一次生産者・加工業・流通業・小売業

および食産業に関わる方を対象として、新しい販路と

支援を目的として組織された民間流通ネットワーク。

生産者ネットワークと流通・支援者プロジェクトをつなぐ

ことで、販路マッチングを推進

<http://www.foods-miyagi.jp/index.html>



⑧スケジュール

2013年10月15日(火)

石巻 工場視察・試食

石巻にて、木の屋石巻水産、笹岡氏、岡崎氏、三菱地所担当者による工場視察・試食

10月20日(日)

気仙沼 工場視察・試食

気仙沼にて、石渡商店、三國シェフ、橘シェフ、三菱地所担当者による工場視察・試食

2014年3月6日(木)・7日(金)

丸ビル1階「マルキューブ」にてマルシェ及びオリジナル開発缶詰の商品の発表会

3月6日(木)～16日(日)

丸ビル1階「丸の内カフェ ease」にてメニュー提供

マルシェ出店企業の生產品及びオリジナル開発缶詰を使用したメニューを、オリジナル缶詰開発に参加する4名のシェフが考案し、一般消費者へ提供。

<仙台で開催する三菱地所グループ 食の復興支援活動について>

当社は、復興庁地域復興マッチング事業「結の場」によるプロジェクトとして、石巻・気仙沼両商工会議所と連携し、また、復興庁宮城復興局・宮城県後援のもと、2つの企画を仙台で開催します。

※詳しくは三菱地所株式会社東北支店ホームページをご覧ください。

URL: <http://www.mec.co.jp/j/branch/touhoku/index.html>

①「泉パークタウン タピオ」でのマルシェの開催

商業施設への来場者に、出店される石巻・気仙沼の水産加工企業8社の商品を訴求し、当日販売のほか通販やギフトでの定期購入に繋ぐ等、継続的な販売促進・販路開拓の機会となる場を提供します。



※写真はイメージとなります。

- 名 称:**「結の場」マルシェ in 泉パークタウン タピオ
日 程:2013年11月3日(日)・4日(月・祝)10:00~18:00
場 所:泉パークタウン タピオ 南館1階ノースコート(宮城県仙台市泉区寺岡 6-5-1)
主 催:三菱地所(株)(結の場プロジェクト実行委員会)、石巻商工会議所、気仙沼商工会議所
協 力:泉パークタウン タピオ(三菱地所リテールマネジメント(株))
後 援:復興庁宮城復興局、宮城県、宮城米マーケティング推進機構

出店企業:(石巻)㈲マルイチ西條水産、末永海産(株)、湊水産(株)、(株)ヤマサコウショウ、
山徳平塚水産(株)、(株)ヤマトミ
(気仙沼)㈱八葉水産、(有)盛屋水産

※当日は石巻専修大学石原ゼミ学生より、「石巻・飯野川発 サバだしラーメン」のお振る舞い(各日先着200名限定)を行うほか、宮城県から「むすび丸」、気仙沼市から「海の子 ホヤぼーや」が応援にやってきます!

②商談会の開催

石巻・気仙沼の水産加工企業11社と、三菱地所グループ運営・管理施設テナント関係者等との個別商談会を実施し、継続的な販路開拓の機会となる場を提供します。

- 名 称:**「結の場」商談会 in 三菱地所
日 時:2013年11月5日(火)13:30~17:00
場 所:三菱地所株式会社 東北支店(宮城県仙台市青葉区国分町 3-6-1 仙台パークビル 6階)
主 催:三菱地所(株)(結の場プロジェクト実行委員会)、石巻商工会議所、気仙沼商工会議所
後 援:復興庁宮城復興局、宮城県

参加企業:(石巻)㈲マルイチ西條水産、末永海産(株)、湊水産(株)、(株)三政商店、
ヤマサコウショウ、山徳平塚水産(株)、(株)ヤマトミ
(気仙沼)㈱中華高橋水産、(株)八葉水産、(株)フジミツ岩商、(有)盛屋水産
バイヤー:カメイ(株)、(株)こばやし、(株)仙台三越、(株)つかさ屋、(株)東北ロイヤルパークホテル、
(株)ハミングバード・インターナショナル、(株)藤崎、(有)ライズ

<Rebirth 東北フードプロジェクトについて>

三菱地所グループの経営資源を活かし、東北エリアと丸の内シェフズクラブのシェフが連携し、東北エリアの食材と伝統野菜等を用いた新商品・新メニューの開発、紹介等を通じ消費活動につなげていくことで、東北の食ブランドの再生を目指す震災復興支援活動

■これまでの実績

第1弾(2011年11月):仙台にて、丸の内シェフズクラブのシェフと東北エリアのシェフが、料理セミナーと「東北食のビュッフェ」を開催。東北エリアの食材を使用した新メニューを開発、提供し、流通・飲食店関係者等参加者間交流を深めました。

第2弾(2012年2月):「はらくっつい宮城食堂」を、期間限定で丸ビル1階「丸の内カフェ ease」にオープン。第1弾で開発したメニューの一部を、ランチメニューとして提供し、レシピも公開。宮城県の食材の首都圏への流通促進等、消費活動にもつなげました。

第3弾(2012年4月):「シェフの絆」をテーマに、仙台にて、丸の内シェフズクラブのシェフ4名と東北エリアのシェフ11名の計15名のシェフが、シェフ同士でパートナーを組み、共同で宮城県食材を活かしたメニューを開発。当日のメニューは、後日冊子としてレシピを公開し、県内飲食店を中心にお客様に提供されることを通じて、県内産食材の利用機会を促し、地産地消の推進に努めました。

第4弾(2012年8月):「生産者と丸の内就業者・来街者をつなぐ」をテーマに、丸ビル1階「マルキューブ」にて、マルシェを開催。東北食材の魅力の発信・食ブランドの再生に貢献しました。

第5弾(2013年3月):当社が事業サポートを行うミュージックセキュリティーズの組成する東北地域の食生産者らを支援する「セキュリテ被災地応援ファンド」へ直接出資。併せて、「厳選10社の旨い食材が揃いました。被災地応援ウィークス」として、支援先である生産者の食材を用いたメニューを、新丸ビル7階「丸の内ハウス」の各店、丸ビル1階「丸の内カフェ ease」にて提供。「丸の内ハウス」では、一般消費者に直接生産者の実情を語りかける一般参加型イベントや被災地の写真展示も開催し、商品の購入や現地への旅等につながるようファン作りのきっかけの場を提供しました。

以上