

2017年1月

元気な東北を大阪でPR！！東北6県から50店舗以上が出店いたします！

第6回 大東北展

高島屋大阪店 7階催会場

3月8日（水）～13日（月）

※連日午後8時閉場、最終日は午後5時閉場

※10日（金）・11日（土）は、午後8時30分まで営業

2011年に発生した東日本大震災により未曾有の被害を受けた東北地方の経済と観光への復興に寄与することを目的に2012年より大阪店で開催している「大東北展」。東北6県の海の幸や山の幸など東北ならではのグルメを紹介してまいります。

今回は、東北6県のグルメの中でも、地震の被害に加えて、原子力発電所の事故による被害、また風評被害に苦しむ“福島県”にスポットをあて、隠れた美味を掘り起こし、被災地で頑張る生産者の方々とともに大阪のお客様にアピールし、復興の支援につなげてまいります。

【福島県特集】

○漁獲量がピーク時のわずか5%の相馬産セイコガニを使った弁当

【かに船】（福島県いわき市勿来町）

福島かに船 彩り弁当・・・1,728円<各日50折限り>

震災以降、福島県の沿岸漁業と底びき網漁業は、原発事故の影響により操業自粛を余儀なくされてきました。このような中、平成24年より、福島県による4万件を超えるモニタリングの結果から安全が確認されている魚種に限定し、小規模な操業と販売を試験的に行い、出荷先での評価を調査して、福島県の漁業再開に向けた基礎情報を得るための「試験操業」を行っています。

現在では、約100種類の魚介類が対象となっており、その数は徐々に拡大しています。

今回は、最盛期の5%程まで漁獲量が激減し、県外にはほとんど出回る事のない相馬産セイコガニの外子・内子・かに身をふんだんに使った弁当を作りました。相馬産のセイコガニの他、阿武隈川メイプルサーモン、馬肉等の福島県の海の幸を盛り込んだ、40年以上いわき市でかに専門店を営む店主渾身のお弁当です。



○復活の地鶏・会津地鶏

さっぱりとした脂身が特徴の奥会津三島町産の会津地鶏。昭和 62 年絶滅寸前のところ農家の庭先で偶然に発見され、食肉用に改良され会津地鶏と認定されました。

今回は、40 年以上、福島県特産の曲げわっぱを使ったわっぱめしを作り続ける老舗が、これらの食材をわっぱめしに仕上げました。

【田季野】（福島県会津若松市栄町）

ブランド地鶏 食べ比べ わっぱめし・・・1,728 円<各日 100 食限り>

五種わっぱめし・・・1,404 円

ねぎそば・・・1,080 円<各日 50 食限り>



○電子部品製作所が作る生キャラメル

【向山製作所】（福島県安達郡大玉村）

生キャラメル・・・864 円<300 個限り>

1995 年、バブルが弾けた不況の下、電子部品を扱う向山製作所の経営が傾きかけた時、いざとなったらお弁当屋でもやろうと社長自ら調理学校に通い、2008 年にスイーツ事業部を立ち上げました。電子部品の従業員が、試行錯誤を繰り返し、100 を超えるレシピを作り上げ、この生キャラメルが完成しました。

しかし、2011 年 3 月 1 日、国際線のファーストクラスのお茶受け菓子として世界の空を飛び始めると思った矢先の東日本大震災の風評被害による納入キャンセルにより、売上がゼロ近くまで落ち込んでしまいました。震災後は風評被害のない場所で勝負をしたいという想いで、パリのチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ パリ」に 2 年連続で出店を果たすなど高い人気を誇ります。



○60 年以上の歴史を持つキンキンに冷えた名物ラーメン

【食堂いしやま】（福島県河沼郡会津坂下町）

冷しラーメン・・・850 円<各日 50 食限り>

スープは、福島県ブランド豚麓山高原豚を使用し、出汁はその豚肉のみ使用。3 日間徹底的に油を抜き、旨味だけを閉じ込めた冷やしラーメン。



【その他 5 県の東北の味】

○ブランド帆立貝を使った豪華海鮮弁当

[若大将] (岩手県大船渡市)

恋し浜ほたて三陸海鮮弁当・・・2,160 円<各日 50 折限り>

三陸鉄道沿線の「恋し浜駅」近郊で獲れる“恋し浜帆立”は、築地市場で帆立としての最高値をつけたこともある、三陸の海の幸を代表するブランドです。ところが 2011 年 3 月 11 日、東日本大震災の津波が、小石浜を直撃。浜にあった作業施設も、漁場も根こそぎ破壊されてしまいました。その後、小石浜の人たちの努力により、2012 年冬に“恋し浜帆立”の出荷が再開されました。

厚みと甘みのある“恋し浜帆立”を同じ岩手県の寿司割烹[若大将]が三陸の牡蠣、アワビ、いくらなどととも贅沢な弁当に仕上げました。

絵馬に見立てた帆立の貝殻が
吊り下げられる「恋し浜駅舎」



○豪華“金華”づくし弁当

[本田水産] (宮城県石巻市)

金華づくし弁当・・・2,160 円<各日 50 折限り>

有数の漁場“三陸”の中でも黒潮と親潮が混ざり合い、世界三大漁場のひとつにも数えられる“金華山沖”でとれた“金華サバ”は、2015 年に全面開業を果たし活気づく石巻魚市場を中心に、地域ブランド化事業として新たに設けられたものです。厳正なブランド基準と、買受人の厳しい目で選ばれた魚は水産都市石巻の自慢の品となっており、関東等では、高い時で、1 匹 2、3 万円で取引され、さらに、近年漁獲量がへっているため、“幻のサバ”と言われるまでになっています。



今回は、同じ金華山沖で獲れたあなご・銀鮭・いわしも、一つの弁当に詰め込んだ豪華弁当をご用意いたしました。

○震災後 6 年を経て、グランドオープンを果たした商業施設から「さんま」や「ほや」が登場

[マルキチ阿部商店] (宮城県石巻市女川町 地元市場ハマテラス)

さんまの昆布巻き「リアスの詩」・・・864 円

ほやたまご・・・648 円

2015 年 12 月に開業したシーパルピア女川に続き、昨年末にグランドオープンをした商業施設「地元市場ハマテラス」。[マルキチ阿部商店]名物の昆布巻き「リアスの詩」や、「ほやたまご」はもちろん、震災被害から復活した [片倉商店]のさんま製品なども販売いたします。



○日本一高いと言われる“グラスフェッドバター”を使ったバターコーヒー

[なかほら牧場] (岩手県下閉伊郡)

バターコーヒー・・・391円

グラスフェッドバター・・・3,240円(100g)

なかほら牧場では、24時間365日山の中で自然放牧をおこなう、日本で数戸しかない「山地(やまち)酪農」に取り組んでいます。さらに穀物ではなく、牧草のみを餌として飼育(グラスフェッド)された牛から採れるミルクの量は、1頭あたり1日8kg程度(一般的な酪農は40~50kg)と少ないうえ、出来上がるまでに丸2日、100kgの生乳からわずか4kgしかできないため非常に貴重なバターとなっています。

昨年、海外セレブの間でも流行し話題にもなったコーヒーにグラスフェッドバターを入れるバターコーヒーを会場でお召し上がりいただけます。

なかほら牧場は、昨年9月の台風10号の被害により道路が崩れ、孤立状態になりましたが、牧場長らが崩れた箇所にも重機で土砂を埋め直し、復旧を行いました。



○[琥珀堂] (山形県米沢市)

米沢牛イチボステーキ MIX 弁当・・・2,430円<各日100折限り>

霜降りの具合と脂肪分の質の良さは、全国でも屈指のブランド牛です。上質の脂は、うまみ、香りがあり、溶け出す温度が低く、とろけるような食感が特徴です。



○[酔屋吉正] (山形県東賜郡川西町)

山形産フルーツ甘酒スムージー・・・501円(ラフランス・ブルーベリー) 601円(さくらんぼ)

江戸時代後期、安永年間に創業し、現在で8代目となる老舗の味噌蔵。若い方にも麴の魅力を伝えたい思いで、地元山形県産フルーツ(さくらんぼ、ラ・フランス、ブルーベリー)を使って甘酒スムージーを開発しました。



○[高橋フルーツランド] (山形県上市阿弥陀地塩崎前)

山形フルーツパフェ・・・648円<各日100個限り>

山形県の果実農園が運営するカフェの人気メニュー。山形県産いちご、キウイ、ラ・フランスを使用した贅沢なパフェです。

