

6社共同企画「東北の食材を使った鍋レシピコンテスト」
応募された全138レシピから3レシピが決勝進出！優勝レシピは商品化
著名シェフらによる決勝試食審査会を六本木で開催(11/8)
～ゲストに小泉復興大臣政務官来場！鍋料理の販売も実施～

株式会社 ABC Cooking Studio(以下、ABC)、オイシックス株式会社(以下、オイシックス)、カフェ・カンパニー株式会社(以下、カフェ・カンパニー)、キリンビール株式会社(以下、キリンビール)、一般社団法人東の食の会(以下、東の食の会)、ヤフー株式会社(以下、Yahoo! JAPAN)の6社が共同で行う「東北の食材を使った鍋レシピコンテスト」は、本年11月8日(土)に六本木ヒルズアリーナで開催される収穫祭イベント「東京ハーヴェスト」にて、決勝試食審査会を開催します。(6社の役割については4ページ目をご参考ください)

事前公募(<http://east-jikko.jp/recipe/>)により集められた全138レシピから、本企画主催企業による事前審査により選ばれた、「くるみ鍋」「さんまのみぞれ鍋」「ピリ辛海鮮ちゃんこ鍋」の3つのレシピが決勝進出することになりました。決勝審査員であるパティシエ柿沢安耶氏、松嶋啓介シェフらの試食により優勝レシピを決定します。また、復興大臣政務官である小泉進次郎氏がゲストとして登壇します。

優勝したレシピは、12月上旬頃に鍋の食材セットとして商品化され、オイシックスの運営する「Oisix」やYahoo! JAPANの運営する「復興デパートメント」、楽天の運営する「楽天市場」にて販売予定です。また、最終候補の3つのレシピを再現した鍋料理を、11月8日(土)、9日(日)の「東京ハーヴェスト」にて販売いたします。ご多忙中のところ誠に恐縮ですが、ぜひご取材のご来場を賜りますよう、宜しくお願いいたします。

▼決勝に進む3レシピ(左:来る美素(くるみそ)海鮮鍋、中:海宝ピリ辛だれの海鮮ちゃんこ鍋、右:秋刀魚のみぞれ鍋)



※各レシピの特徴は2ページ目をご参考ください

■ 著名シェフ、東北の漁師が試食をして決選投票！小泉進次郎氏もゲスト登場

<出演者>

・審査員:

阿部勝太氏(漁業生産組合「浜人」十三浜漁師)
 柿沢安耶氏(「パティスリーポタジエ」オーナーシェフ)
 松嶋啓介氏(フランス・ニュース「KEISUKE MATSUSHIMA」、
 渋谷区「KEISUKE MATSUSHIMA」オーナーシェフ)

・ゲスト:

小泉進次郎復興大臣政務官

・本企画主催側の登壇者:

川邊健太郎氏(ヤフー株式会社 取締役副社長)
 櫻井稚子氏(株式会社 ABC Cooking Studio 代表取締役社長)



小泉進次郎氏



審査員の柿沢氏(左)・松嶋氏(右)



<決選投票の開催概要>

・日程:11月8日(土):14:50~15:30

・会場:六本木ヒルズアリーナ(東京都港区六本木6-10-1) <http://www.roppongihills.com/facilities/arena/>

※収穫祭イベント「東京ハーヴェスト」のステージプログラムとして開催します。

決選投票では、上記出演者6名が鍋を囲み、自分でよそって試食を行います。試食後、審査員による審査結果を発表し、その場で優勝レシピが決定します。また、イベント会場では最終候補の3レシピを再現した鍋料理が販売されます。

本リリースへのお問合せ

※上記内容は断りなく変更される場合があります。最新情報は下記お問合わせ先までご連絡ください。

株式会社 ABC Cooking Studio マーケティング広報戦略部:小野

Email: koho@abc-cooking.co.jp TEL:03-5220-2566 FAX:03-5220-2414

■ なぜ6社が手を組むのか？…取組み背景

本企画は、本年7月18日に146名の復興キーパーソンが集った「東の食の実行会議 2014(参考2)」で生まれたプロジェクトのひとつです。東北の食産業の復興に向け、食品小売各社は催事などを実施していますが、より継続的でインパクトの大きい活動をする必要があるという問題意識から、業界の垣根を越えて共同で本企画を実施することになりました。

■ 決勝に進んだ3つの鍋レシピの特徴



<来る美素(くるみそ)海鮮鍋>

東北を代表する仙台味噌に胡桃を加えてすりつぶした、香ばしく風味香る、味噌仕立てのお鍋です。秋刀魚で作るつみれと牡蠣が味わいをより深め心も体もあたたまる、ほっこりとした優しい美味しさです。「くるみ味噌」=「来る美の素」という想いが込められています。



<海宝ピリ辛だれの海鮮ちゃんこ鍋>

アワビにホタテに牡蠣！東北の海鮮を豊富に使い昆布出汁で素材の味を引き出した豪華なちゃんこ鍋です。三陸の魚介でつくる「海宝漬」に見立てた、アカモクといくらのピリ辛ダレが決め手です。



<秋刀魚みぞれ鍋>

東北・宮城や岩手で獲れる脂がのった秋さんまはおろしをたっぷり添えてさっぱりいただきます。コクのある白湯スープが体にしみわたる、風味豊かなみぞれ鍋。子どもから大人まで、飽きのこない味わいが魅力です。

■ 参考1) 都心の収穫祭「東京ハーヴェスト」とは

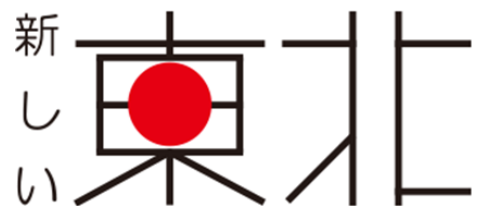
「東京ハーヴェスト」は、農家・漁師・酪農家などの生産者さんへの感謝と尊敬の気持ちをかたちにして伝えたいという想いから、各地から集まった秋の収穫物を共に楽しんでいただき、日本の食文化を支える生産者さんへの感謝の気持ちを再発見するイベントです。昨年(2013年)の11月に第一回目を開催し、約3万人が参加しました。(URL: <http://www.tokyoharvest.com/>) 2014年は、11月8日(土)、9日(日)の2日間、六本木ヒルズアリーナをメイン会場に、都内各所にて開催します。



・主催:東京ハーヴェスト実行委員会
(オイシックス株式会社、カフェ・カンパニー株式会社、一般社団法人東の食の会)

■ 参考2) 「東の食の実行会議」とは

東日本大震災から約3年半が経ち、多くの人々の努力により、東北の食産業復興に向け、各地で成功事例が数多く作られつつあります。「東の食の実行会議」は、復興庁の「新しい東北・先導モデル事業」として実施中の取組です。被災地で生まれた成功事例をつなぎ、復興に携わる人たちが連携する仕組みをつくることで、関係者間の垣根を越えて人材や資金などの資源を集約し、より大きな経済インパクトを持続可能な形で生み出すことを目的としています。その活動の第一歩として、復興におけるキーパーソン146名を集めた会議「東の食の実行会議 2014」を開催しました。(URL: <http://www.east-jikko.jp/>)



本リリースへのお問合せ

※上記内容は断りなく変更される場合があります。最新情報は下記お問合わせ先までご連絡ください。
株式会社 ABC Cooking Studio マーケティング広報戦略部:小野

Email: koho@abc-cooking.co.jp TEL:03-5220-2566 FAX:03-5220-2414

**11月8日(土)開催「東北の食材を使った鍋レシピコンテスト」
決勝試食審査会@東京ハーヴェスト(六本木) ご取材返信用紙
FAX:03-5447-2689 (オイシックス広報 大熊 宛)**

□にチェックをつけてください

ご出欠	<input type="checkbox"/> ご出席	<input type="checkbox"/> ご欠席
カメラ有無	<input type="checkbox"/> ENG	<input type="checkbox"/> スチール
個別取材 希望	<input type="checkbox"/> 主催団体・担当者へのインタビュー <input type="checkbox"/> 登壇するシェフや漁師へのインタビュー <input type="checkbox"/> ご参加されている一般のお客様へのインタビュー <input type="checkbox"/> その他（ご希望をお教えてください）	
ご芳名		
御媒体名 番組名		
御社名		
部署名		
TEL		
FAX		
Email		
ご取材の人数	人	

<決選投票の開催概要>

- ・日程:11月8日(土):14:50~15:30
- ・会場:六本木ヒルズアリーナ
(東京都港区六本木6-10-1) <http://www.roppongihills.com/facilities/arena/>
収穫祭イベント「東京ハーヴェスト」のステージプログラムとして開催します。

本リリースへのお問合せ

※上記内容は断りなく変更される場合があります。最新情報は下記お問合わせ先までご連絡ください。
株式会社 ABC Cooking Studio マーケティング広報戦略部:小野
Email:koho@abc-cooking.co.jp TEL:03-5220-2566 FAX:03-5220-2414

■(参考)各社紹介:鍋レシピコンテストでの役割や復興への取り組みについて

※五十音順

株式会社 ABC Cooking Studio

株式会社 ABC Cooking Studio(代表:櫻井 稚子)は、「世界中に笑顔のあふれる食卓を」という企業理念のもと、国内に130店舗を構え、約28万人が通う料理教室「ABC Cooking Studio」を展開。(累計会員100万人突破)2010年からはアジアを中心に海外に10店舗以上出店し、会員数も1万人を突破しました。今年4月からは女性専用だった教室を、男性に向けてもサービスを拡大し、現在、約9,000人の男性が教室に通っています。2011年3月の東日本大震災発生時は、全国のスタジオにて「チャリティー1dayレッスン」を開催。復興へのメッセージを刻むスポンジケーキレッスンを開講し、レッスン費の全額を被災地へ寄付しました。「鍋レシピコンテスト」では、商品開発部・料理講師によるレシピの選考や商品化にあたっての監修などを担当しています。

オイシックス株式会社

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を2000年6月より行なっています。2011年3月の東日本大震災の1週間後、3月18日から、放射性物質の検査を開始し、風評被害を受けている地方の商品の販売も強化。また、震災の3ヵ月後の6月には、代表の高島が東日本食品産業の長期的支援を目的とした一般社団法人東の食の会の発起人・代表理事となり、復興支援活動を精力的に行っている。「鍋レシピコンテスト」では、コンテストで選ばれた鍋の商品開発、販売をします。

カフェ・カンパニー株式会社

カフェ・カンパニー株式会社(代表:楠本修二郎)は東日本大震災発生直後より、直営店およそ80店舗にて、募金を募り、just givingを通じて公益社団法人 Civic Force に寄付を行いました。また震災3ヵ月後となる同年6月には、一般社団法人東の食の会の設立に携わり、オイシックス株式会社 高島宏平氏と共に代表理事を務め、今日に至ります。また、昨年より、東の食の会が母体となる東京ハーヴェスト実行委員会を発足し、東京発の収穫祭「東京ハーヴェスト」を六本木ヒルズアリーナにて2日間に渡り開催し、およそ3万人の方々にお越し頂いております。なお、本年度も11月8日・9日の2日間に昨年同様、六本木ヒルズアリーナをメイン会場に、都内 各所にて同時開催する予定です。「鍋レシピコンテスト」ではクリエイティブ・プロデュースにて参画しております。

麒麟ビール株式会社

麒麟グループは、東日本大震災復興支援に継続的に取り組むべく3年間で約60億円を拠出することを決め、2011年7月から「復興応援 キリン絆プロジェクト」として、グループ各社が一体となった復興支援活動を進めてきました。「絆を育む」をテーマに、被災地の皆さまの“地域社会の絆”や“家族の絆”を一層深めていただけるよう「地域食文化・食産業の復興支援」、「子どもの笑顔づくり支援」、「心と体の元気サポート」の3つの幹で一貫した活動を行っています。特に、食に携わる企業として復興に貢献したいとの思いから、麒麟グループの中でも麒麟ビール社が中心となり、“生産から食卓までの支援”をテーマとした農業や水産業に対する支援活動を実施しています。復興支援第1ステージとして、営農再開に必要な農業機械の購入支援や、養殖再開に向けた養殖設備の復旧支援を行いました。2013年からは、第2ステージとして生産支援だけでなく、農作物・水産物のブランド育成支援、6次産業化に向けた販路拡大支援、将来にわたる担い手・リーダー育成支援などを展開しています。また、本年も岩手県遠野産ホップを贅沢に使用した「一番搾り とれたてホップ生ビール」、東北産リンゴの果汁を使用した「麒麟 氷結 アップルヌーヴォー<期間限定>」、福島県産和梨の果汁を使用した「麒麟 氷結 和梨<期間限定>」を発売し、東北の農業の復興を応援しています。

一般社団法人東の食の会

一般社団法人東の食の会(代表理事 楠本修二郎、高島宏平)は、「東の食に、日本の力を。東の食を、日本の力に。」をコンセプトに、東日本の食の復興の創造の促進と、日本の食を世界に誇れるブランドとして確立することを目的としている。(<http://www.higashi-no-shoku-no-kai.jp/>)生産者と企業とのマッチング、新しい東の食の担い手を育成する活動や、「サヴァ缶」をはじめとする、東北の製品の付加価値を向上させるブランディング事業など、多方面に活動領域を広げている。また、2014年7月に行われた「東の食の実行会議」事務局も務めた。「鍋レシピコンテスト」では、本年11月に行われる「東京ハーヴェスト」にて、決勝3品の試食販売をします。

ヤフー株式会社

Yahoo! JAPANでは、東日本大震災発生当初からさまざまな取り組みを進めてまいりました。現在は、ECで東北の産業を盛り上げる「復興デパートメント」(<http://www.fukko-department.jp/>)、東北に足を運んでもらうためのきっかけを作る「ツール・ド・東北」(<http://tourdetohoku.yahoo.co.jp/2014/>)の2つを軸に、復興支援事業を展開しています。今回の取り組みでは、「復興デパートメント」のプラットフォームを活用し、参加企業のみならず東北の美味しいものを全国へ発信していきます。Yahoo! JAPANは今後も、インターネットを活用し継続的な復興支援に取り組んでまいります。

本リリースへのお問合せ

※上記内容は断りなく変更される場合があります。最新情報は下記お問合せ先までご連絡ください。

株式会社 ABC Cooking Studio マーケティング広報戦略部:小野

Email: koho@abc-cooking.co.jp TEL:03-5220-2566 FAX:03-5220-2414