

2014年12月10日
(株)ABC Cooking Studio、オイシックス(株)、カフェ・カンパニー(株)、キリンビール(株)、(一社)東の食の会、ヤフー(株)

**小泉進次郎復興大臣政務官も食した、東北の食材を使った鍋レシピコンテスト優勝作品
『～東北の味の宝石箱～海宝ピリ辛つけ鍋』発売(12/10～)
贅沢つけダレで食べる“つけ鍋”東北の新たなご当地グルメへ**

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」で優勝した鍋レシピを、オイシックスにて商品化。その鍋食材セット『～東北の味の宝石箱～海宝ピリ辛つけ鍋』をオイシックスの運営する「Oisix」・Oisixヤフー店・Yahoo! JAPANの運営する「復興デパートメント」にて、2014年12月10日(水)より合計300個限定にて販売いたします。

■「東北の食材を使った鍋レシピコンテスト」全138レシピの中から優勝レシピが決定

公募により集められた138レシピの中から、事前審査により3レシピが決勝進出。決勝試食審査は、審査員にシェフの松嶋啓介氏、パティシエの柿沢安耶氏、東北の漁師である阿部勝太氏、ゲストに小泉進次郎復興大臣政務官を招き、本年11月8日に六本木ヒルズで開催された東京ハーヴェスト2014にて開催。審査の結果、応募総数全138レシピの中から、神奈川県在住の主婦、齊藤さんのレシピが優勝いたしました。

■豪華つけダレにつけて海鮮を味わう、“つけ鍋”スタイル

商品開発にあたり、オイシックスにて優勝レシピに使用されている海鮮食材を東北から探し出して仕入れることから始まり、レシピを研究、試作。優勝者の齊藤さんに試食・ご意見いただき、商品が完成いたしました。ネバネバ、ピリ辛のつけダレに付けて食べる“つけ鍋”という方法は、審査員やオリジナル鍋を作り続けているオイシックスの商品開発チームも唸るアイデアで、これからの流行も期待できる新しい鍋が誕生しました。

<レシピの特徴>

ほたてに牡蠣! 東北の海鮮食材を使い、シンプルな昆布出汁で素材の味を引き出した海鮮鍋です。なによりの特徴は、ネバトロ・シャキシャキ食感の海藻アカモクといくらを入れた、豪華なピリ辛つけダレ。さっと付けるとタレが海鮮に絡み、お好みで足す豆板醤がピリリときいてお酒にも合う鍋になりました。



本リリースへのお問合せ

株式会社ABC Cooking Studio 広報・小野 茜

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

■商品概要

商品名：『～東北の味の宝石箱～ 海宝ピリ辛つけ鍋』

価格：4,980円（税抜、送料込）4人前

発売日：2014年12月10日（水）

東北食材：牡蠣（岩手県宮古産）、ほたて（岩手県宮古産）、
いくらの醤油漬（岩手県宮古産）アカモク（宮城県松島湾産）

セット内容：こだわりの野菜の数々、海鮮食材、スープまですべて

【オールインワン】でお届けするセットです。

（牡蠣／ホタテ／海老／アカモク／いくら／アワビ／白菜／
しいたけ／にんじん／長ねぎ／豆腐／鍋スープ／豆板醤）

販売先URL：①「O i s i x」特設ページ <http://www.oisix.com/tohokunabe/>

② O i s i x ヤフー店 - Yahoo!ショッピング <http://store.shopping.yahoo.co.jp/oisix-y/>

③ Yahoo! JAPAN「復興デパートメント」

「復興デパートメント」では、『～東北の味の宝石箱～ 海宝ピリ辛つけ鍋』と同じスープをセットした、石巻元気商店限定鍋セットの販売を予定しています。（12月中旬販売開始予定）

【石巻元気商店】 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/otr-ishinomaki/>



■コンテスト優勝者 コメント



優勝者 齊藤さん
（神奈川県在住・主婦）

応募したきっかけは“アカモク”です。岩手に住んでいる友人が送ってくれた東北の食材の中に“アカモク”があり、初めてその存在を知りました。ねばねばシャキシャキとした食感が気に入り、「東北の食材」を使ったコンテストという文字を目にした時、とっさにアカモクでおいしい鍋を作りたいと思いました。

想像以上にぜいたくな出来上りに驚いています。商品化され、試食をしてやっと優勝した実感がわきました。お酒が好きな方には、しっぽり日本酒と一緒に食べてほしいですね。シメは雑炊にして、つけダレをかけて食べるのがおすすめです。

岩手の友人に会いに行き、現地で味わたった海の幸のおいしさがとても印象的でした。東北にはこんなに美味しいものがたくさんあるのにすごくもったいないと感じたんです。そんな気持ちを持っていたこともあってレシピに応募したので、アカモクや東北の海鮮を知って食べていただくことで、少しでも復興のお手伝いになるのであれば嬉しいです。東北にはまだまだ私の知らない海鮮や美味しいものがあるんじゃないかなと思います。

■つけダレのポイント、女性にうれしい注目食材“アカモク”とは・・・

優勝者の齊藤さんがコンテストに応募することになったきっかけでもあり、レシピの主演に選んだ食材“アカモク”。決勝試食審査では、小泉進次郎復興大臣政務官から「アカモクとイクラが入った、ネバネバのつけダレが新しい。元に戻るのではなく、新しい東北を作るといふ思いを体現した鍋。」、松嶋啓介シェフから「アカモクのネバネバが、東北の人の粘り強さを表しているよう。ピリっとした辛みも、これから頑張っていくぞという東北の気迫が感じられますね。」と大絶賛を受け、優勝の重要な鍵となったアカモク。



アカモクは、生で食すことができ、免疫力向上の効果があると言われるネバネバ成分の「フコイダン」や、脂肪燃焼の効果が注目される「フコキサンチン」を豊富に含んだ海藻です。アカモク特有のネバトロ・シャキシャキの食感が癖になり、まだ知名度は低いものの、女性からの評価が高い食材です。

「アカモク」の紹介ページ：<http://www.sanrikufisherman.jp/feature/akamoku.html>

本リリースへのお問合せ

株式会社 ABC Cooking Studio 広報・小野 茜

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

(参考資料)

■ 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。

■「東北の食材を使った鍋レシピコンテスト」企画詳細

募集内容:食のチカラで東北を元気にしよう!「新しい鍋レシピコンテスト」として、東北の食材を使った新しい鍋のレシピを募集。グランプリに選ばれたレシピは商品化し、全国で販売。

応募期間:2014年9月19日(金)~2014年10月13日(月)

応募方法:特設ページの応募フォームページより応募

応募条件:東北の食材を使用した、オリジナルの鍋レシピであること。

(プロ・アマ不問。応募者独自のアイデアによる未発表作品であること。)

発表:応募締切後以下のステップでグランプリを決定。

1次選考/応募されたレシピの中から厳正なる審査のうえファイナリストを選出。

2次選考/11月8日、9日に六本木で開催の「東京ハーヴェスト2014」にて最終候補の中からグランプリを決定。

<決勝審査員>

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ェ」オーナーシェフ)

松嶋啓介氏(フランス・ニース「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

■その他入賞レシピについて



<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。



<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。

■本企画に関するこれまでのプレスリリース、各社紹介について

- 1) 本企画実施に関する発表 <http://www.oisix.co.jp/Portals/0/pdf2014/141030nabefix.pdf>
- 2) 先行予約開始時の発表 <http://www.oisix.co.jp/Portals/0/pdf2014/141110tohokunabeyoyaku.pdf>

※画像提供、商品サンプルのご希望、取材のご依頼等につきましては以下担当者までご連絡ください。

本リリースへのお問合せ

株式会社 ABC Cooking Studio 広報・小野 茜

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