

被災地の皆さまとともに

三菱地所グループは、グループの力を結集して被災地域の復興支援に継続的に取り組んでいます。

「Rebirth 東北フードプロジェクト」



三菱地所(株)では、当社グループの経営資源を活かし、グループ会社と連携し、東日本大震災において大きな被害を受けた東北エリアの自立的な経済復興を支援する取り組みとして、東北エリアの食材・食ブランドを応援する「Rebirth 東北フードプロジェクト」第1弾から第3弾までのイベントを行いました。

「Rebirth東北フードプロジェクト」は、丸の内では食育活動を行う丸の内シェフズクラブの皆さんの、「東北を食を通じて応援したい」という熱い想いを受けスタートしました。東北エリアと丸の内のシェフが手を結び、東北の食材を使った新しいメニューづくりに取り組み、商品開発につなげることで、東北の食ブランドの再生を通じた復興支援をめざすものです。

● 第1弾「東北・食のビュッフェ」

第1弾は、2011年11月14日に仙台ロイヤルパークホテルにて「東北・食のビュッフェ」を開催。丸の内シェフズクラブから5名、東北エリアから3名のシェフを迎え、東北エリアの食材の新たな魅力を創出する新メニューをビュッフェスタイルで提供しました。食材生産者、流通、レストラン関係者など400名以上の方をお招きし、参加した皆さん同士の交流を図ることができました。

また、同日、泉パークタウン タピオにおいて、丸の内シェフズクラブの中華

とイタリアン2名のシェフが、地元の食材を上手に活かした料理のコツなどを伝授する料理セミナーを開催しました。

泉パークタウン タピオでのデモンストレーション



東北エリアの食材を活かした創作料理

● 第2弾「はらくっつい宮城食堂」

続く第2弾として、「はらくっつい宮城食堂」を丸ビル1階の丸の内カフェeaseで2012年2月20日から3月4日まで、期間限定でオープンしました。第1弾で開発したメニューをベースにランチメニューを提供し、レシピも公開することで、宮城県食材の首都圏への流通を促進するなど、消費活動にもつなげました。

第2弾「はらくっつい宮城食堂」外観



宮城県産の豚肉と米を使ったランチメニュー

● 第3弾「つなげよう、春の旬宴

—宮城の幸—

そして第3弾では、「シェフの絆」をテーマに、当初より参加している丸の内シェフズクラブ4名、東北エリア3名のシェフに加えて、新たに8名の東北エリアのシェフの参加を得て、シェフ同士がパートナーを組み、宮城県の食材を活かしたメニューを共同で開発しました。

2012年4月16日に仙台ロイヤルパークホテルで行われたイベント当日は、各シェフがプレゼンテーションを行い、オリジナルメニューをコース料理仕立てで提供、カジュアルな料理に大皿メニューもあり、参加者同士が和気あいあい、賑やかに円卓を囲む「春の旬宴」となりました。

当日のメニューは冊子としてレシピを公開し、開発されたメニューが県内飲食店を中心に展開されることを通じて、県内産食材の利用機会を促し、地産地消を推進しながら、地域の皆さんと一緒に食のブランド再生をめざしていきたいと考えています。

シェフによる調理の実演



宮城県産食材を使ったオリジナルメニュー