




～岩手の素材の商品化を通じて、地域の活性化を目指す～
「いわて食材発信プロジェクト」第5弾！！

肉厚で歯ごたえ抜群の岩手県産原木乾しいたけ^{ほし}を使用した新商品
10月27日(火)販売開始を記念した新商品発表会(店頭試食販売)のお知らせ！！

-  「いわて食材発信プロジェクト」第5弾として、岩手県産原木乾しいたけの魅力を発信してきましたが、このたび岩手県と連携し県産原木乾しいたけを使用した新商品“ワインによく合うしいたけのおつまみ”を開発いたしました。
-  「岩手の美味しい乾しいたけで、ヘルシーなほろ酔いタイムを」をコンセプトに、乾しいたけの^{だし}出汁と肉厚の県産原木乾しいたけ、里山の食材と海の食材との組み合わせにより、乾しいたけの“味力”を最大限引き出したおつまみです。
-  是非、県産の原木乾しいたけを使用した新商品を味わいに、盛岡駅2階北側コンコース「iwate tetoteto」までお越しください。

1. 販売開始日

2015年10月27日(火)

2. 商品概要

①商品名および販売価格について

- ・「いわて 山猫レストランのしいたけ ～ジェジェと枝豆のトマトソース～」 432円(税込)
- ・「いわて 海猫レストランのしいたけ ～帆立と蛸の鮑肝入り山椒ソース～」 648円(税込)

②商品について *共に冷蔵品

「いわて 山猫レストランのしいたけ ～ジェジェと枝豆のトマトソース～」

乾しいたけはトマトジュースでゆっくり戻しています。三大旨味成分の一つであるグアニル酸が入った乾しいたけの戻し汁(出汁)により深い味わいが生まれ、さらにペティトマトとセミドライトマトでコクを出した“特製トマトソース”で、ジューシーなしいたけと鉄分が豊富なジェジェ(砂肝)、枝豆、きくらげなどをじっくり煮ました。軽めの赤またはロゼワインとよく合います。



いわて 山猫レストランのしいたけ
～ジェジェと枝豆のトマトソース～

「いわて 海猫レストランのしいたけ ～帆立と蛸の鮑肝入り山椒ソース～」

乾しいたけは昆布の出汁でゆっくり戻しています。鮑の肝を入れた“特製鮑肝入り山椒ソース”に昆布と乾しいたけの“W出汁”を加え、魚介(帆立、蛸、いさだ)をじっくり煮ました。出汁と魚介の旨味が凝縮された特製ソースと大きめにカットしたしいたけの食感が美味しい、白ワインとよく合うおつまみです。スモークした帆立のほのかな香りがアクセントとなっています。



いわて 海猫レストランのしいたけ
～帆立と蛸の鮑肝入り山椒ソース～

③レシピについて

ホテルメトロポリタン盛岡の西洋料理長 狩野美紀雄氏がレシピを考案。「美しく、おいしく、心と体にやさしい料理」をコンセプトにした“ウェルネスメニュー”にも取り組んでいる狩野料理長が、低カロリーで食物繊維や

タンパク質、アミノ酸、ミネラル、ビタミン D が豊富な乾しいたけの特長を活かしながら、戻し方や合わせるソースを工夫し、“美”と“健康”を大切にする女性が楽しめる、ワインに合うおつまみにしました。

④こだわりについて

乾しいたけをはじめ、「いわて 山猫レストランのしいたけ ～ジェジェと枝豆のトマトソース～」のきくらげ、「いわて 海猫レストランのしいたけ ～帆立と蛸の鮑肝入り山椒ソース～」の鮑の肝と帆立は岩手県産です。また、合成着色料、合成保存料を使用せず、一つ一つ心を込めて手作りしています。気軽に食べることができるよう、加熱などすることなく開封してすぐに食べることができます。

※仕入れ状況により産地が変更になる場合があります。

* 岩手県産原木乾しいたけの特長

コナラやミズナラなど、岩手県の豊かな広葉樹を活用し、冷涼な気候の中でゆっくり、じっくり時間をかけて大きくなった原木しいたけは、肉厚で張りのある身、しことした歯ごたえ、口いっぱい広がる贅沢でふくよかな香りが特長です。特に、肉厚で丸みのある形が特徴の「どんこ」は、全国の品評会で最高位の農林水産大臣賞を何度も受賞するなど、市場や流通関係者からも高い評価を受けており、岩手の乾しいたけの代名詞となっています。

⑤パッケージについて

「rakra(ラクラ)」などの地域密着型情報誌を発行している川口印刷工業株式会社(本社:盛岡市)がデザイン。「いつまでも岩手を感じられるパッケージ」をテーマに、宮沢賢治の童話の世界をモチーフにした“山猫”と“海猫”が登場します。商品の魅力を紹介する童話風のブックレットも入っています。使用後もとっておきたくなるようなパッケージで、贈り物にも最適です。



いわて 山猫レストランのしいたけ
～ジェジェと枝豆のトマトソース～



いわて 海猫レストランのしいたけ
～帆立と蛸の鮑肝入り山椒ソース～



ブックレット 表紙



ブックレット 中面

3. 販売店舗

- ・iwate tetoteto、大地館、ぐるっと遊盛岡駅店(盛岡駅改札外)
- ・もりおか銘品館、美味山海盛岡駅店、GOOD TIMES CAFE 盛岡店、新幹線ホーム売店 4 号店(盛岡駅改札内)
* 上記 7 店舗は JR 東日本東北総合サービス株式会社盛岡支店が運営
- ・ばんがい市場(盛岡市神明町) * 合同会社ほっぶステップが運営
- ・上野駅「いわて産直市」 * 開催期間: 10 月 29 日(木)～31 日(土)
※順次、販売店舗拡大予定

4. 新商品発表会(店頭試食販売)

- 日時: 2015 年 10 月 27 日(火)11:30～ ※試食品が無くなり次第、終了
- 場所: 盛岡駅 2 階北側コンコース「iwate tetoteto」前
- 内容: ①狩野シェフによる商品説明および試食品配布
②「岩手まるごとおもてなし隊」による試食品配布
③岩手の林業応援キャラクター「カンバツ君」との記念撮影

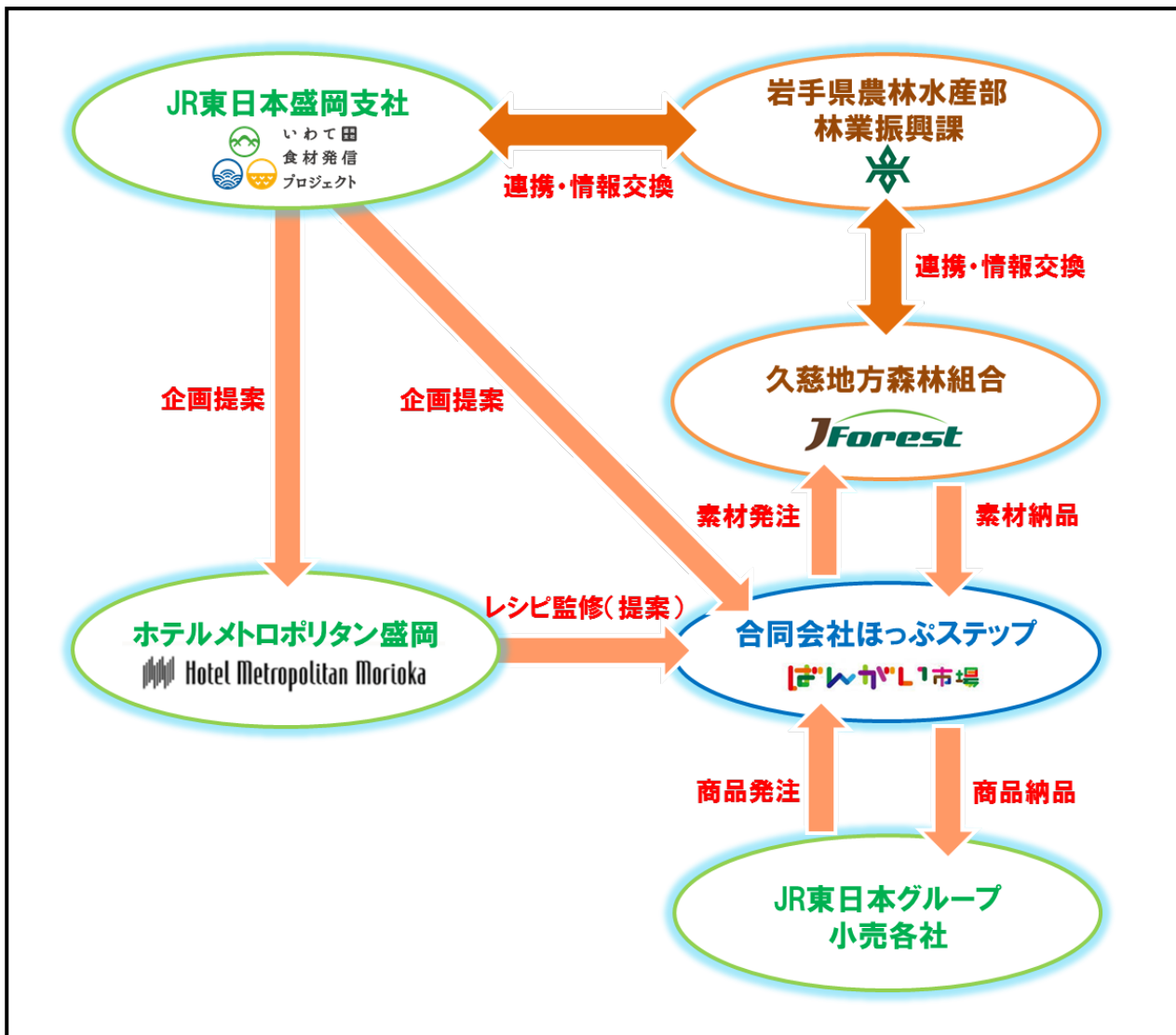


iwate tetoteto



カンバツ君

5. スキームについて



6. 「いわて食材発信プロジェクト」商品ラインナップ(写真は全てイメージです)

	第1弾	第2弾	第3弾
商品写真			
商品名	三陸秋刀魚岩手箱	タラのタルタルソースハンバーグ	岩泉の ^{まわみ} 極味肉饅
販売価格(税込)	950円	390円	2個入 1,080円
販売開始日	2014年4月25日	2014年7月18日	2014年11月21日

* 第4弾は三陸岩手わかめの消費拡大イベント「三陸・海の恵み！三陸岩手わかめフェア」を開催(1月23日(金)~2月23日(月))