
東北の情報発信交流拠点「わたす日本橋」にて
「料理ボランティアの会」代表:田中健一郎氏(帝国ホテル総料理長)が監修した
新メニュー「南三陸産 銀鮭のコンフィ」の提供を開始

三井不動産株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:菰田正信)が2015年3月に開設した、東北と東京をつなぐ情報発信・交流施設「わたす日本橋」では、6月12日より料理ボランティアの会代表・田中健一郎氏(帝国ホテル総料理長)監修による「南三陸産 銀鮭のコンフィ」の提供を開始しました。それに先立ち、6月11日に関係者向けの試食・評価会を開催しました。



6月11日に「わたす日本橋」でお披露目となった「南三陸産 銀鮭のコンフィ」

「南三陸産 銀鮭のコンフィ」は、「料理ボランティアの会」と「グリーンクラブ」が共同で進める「Fish & Dish Project」から生まれました。「Fish & Dish Project」とは、宮城県被災沿岸部の魚の町を訪れ、地元関係者と交流を図りながら、消費地に向けた新しい魚メニューを開発する取り組みです。「料理ボランティアの会」の賛助会員である「わたす日本橋」も「Fish & Dish Project」に参加しており、2017年6月の南三陸町訪問を皮切りに、毎回ツアーに同行。東北の魚を使ったメニューの充実を図るために研究を続けてきました。



2017年6月に南三陸町を訪れた「Fish & Dish Project」のメンバー

そして今回、「Fish & Dish Project」と「わたす日本橋」のコラボレーションの第一弾として、「南三陸産 銀鮭のコンフィ」を「わたす日本橋」でお披露目する運びとなりました。コンフィとは、食材をオイルに漬け込み低温でじっくり火入れする調理法で、食材の旨みがぎゅっと閉じ込められます。メニューの提案・指導は、「料理ボランティアの会」の代表である、帝国ホテルの総料理長、田中健一郎氏。2017年6月の南三陸町訪問時にコンフィの構想が生まれてから1年、「わたす日本橋」の料理長、梁島真吾による度重なる試作と、田中総料理長の厳しいチェックを経て、ようやく完成にこぎつけました。

試食・評価会には報道関係者を含む16名が参加。南三陸町からも、宮城県漁業協同組合の阿部富士夫氏（志津川支所 所長）と佐藤俊光氏（志津川支所戸倉出張所 所長）が駆けつけました。また、宮城県東京事務所の伊藤哲也所長も出席。田中総料理長による料理の説明を聞きながら、南三陸産銀鮭の旨みと、生鮭とも焼き鮭とも違ったコンフィならではのとろける食感を堪能しました。また、「Fish & Dish Project」概要および「料理ボランティアの会」の活動についての説明もあり、参加した関係者は熱心に耳を傾けていました。



南三陸町の銀鮭養殖場で銀鮭が水揚げされる様子



6月11日の試食・評価会にて。
右から、田中健一郎氏、阿部富士夫氏、
梁島真吾料理長、佐藤俊光氏

「南三陸産 銀鮭のコンフィ」は、銀鮭が生で食べられる7月20日頃まで、「わたす日本橋」で提供される予定です。この機会にぜひお召し上がりください。*

※わたすの贅沢ランチコース(税込1780円)は1日限定6食。6食以上の場合には3営業日前までに要予約。
単品(税込1280円)は1日限定8食。8食以上の場合には3営業日前までに要予約。

「わたす日本橋」では今後も「Fish & Dish Project」とともに、東北の魚を使ったメニュー等を提供していく予定です。



わたすの贅沢ランチコース

■ 料理ボランティアの会とは

2004 年の新潟中越地震を機に活動を開始した料理人の会。主要ホテルの総料理長や菓子店オーナーなど、ジャンル・競争を超えた料理人、職人、飲食関係者が集まり、「美味しいもので笑顔に」を合言葉に被災地で食の交流活動をしている。現在も定期的に被災地を訪問し、メニュー開発、学生・料理人への食育、研修、食イベント協力など、地元生産者、料理人、若者らを巻き込み多様な視点で活動を実施中。

■ Fish & Dish Project とは

「料理ボランティアの会」と「ギリークラブ」が共同で進める、魚のプロ、料理人、食べ手が一堂に会して新しい魚メニューを開発する活動。帝国ホテル田中総料理長が参加した南三陸訪問を皮切りに、気仙沼に京王プラザホテルの市川氏、塩竈に学士会館の大坂氏、石巻にロイヤルパークホテルの飯村氏と、総料理長自らが現地を訪れてメニュー開発活動を展開中。各界のプロとの人間関係を築きつつ、さらに美味しいメニューを提供すべく、「わたす日本橋」のスタッフも毎回ツアーに同行している。

■ 「わたす日本橋」とは

「わたす日本橋」は、震災後の南三陸町との出会いをきっかけに、三井不動産が 2015 年 3 月 3 日に開設した東北の情報発信と交流の拠点です。地元の旬の食材を活用した飲食店舗と、観光やイベント情報等を発信する「飲食と情報発信のフロア『わたすダイニング&バル』」、子どもたちへのオンラインによる遠隔授業、復興関連のイベント・ワークショップ等により東北と日本橋を結ぶ「交流のフロア『わたすルーム』」にて構成されています。当施設は南三陸町の方々と交流させていただいたなかで、当社がもつリソースを活かした、継続的な関わりができないかという、個々の社員の想いを実現させた取り組みです。江戸時代から魚河岸が栄え東北の水産業とも馴染み深い「日本橋」から東北の情報を発信し交流を広げております。

「わたす日本橋」のネーミングについて

「わたす」は、「橋渡し」の意味を込めました。南三陸町、東北と日本橋をつなぐ橋渡しをしたい。さらに「和を足す」と「輪を足す」の意味も重ねており、人の輪や日本らしい和を大切に、さまざまな輪を広げていきたい。そんな想いを表現しました。



■ 「わたくす日本橋」概要

施設名	わたくす日本橋
所在地	東京都中央区日本橋 1-5-8
交通	<p>JR 東京駅 徒歩 9 分 東京メトロ銀座線・東西線「日本橋」駅、都営浅草線「日本橋」駅 徒歩 2 分</p> 
フロア構成	<p><施設 1 階・2 階 飲食と情報発信のフロア> 「わたくすダイニング&バル」 日本橋周辺のオフィスワーカーや日本橋来訪者を中心に、気軽に楽しめるダイニング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の旬の食材を使用した料理の提供 ・地元の特産物、観光やイベント情報等の紹介 <p><施設 3 階 交流のフロア> 「わたくすルーム」 復興に関連するイベント等の開催を目的とした交流・イベントスペース</p> <ul style="list-style-type: none"> ・南三陸町の中学校の教室と当施設をTV会議システムで繋いだ遠隔授業の実施 ・地元の物産展の開催 ・地元の食材の生産者との交流イベント・ワークショップの開催等