

復興庁主催「地域復興マッチング『結の場』」とタイアップした「復興ランチ」 新たに 4 棟のビルで導入・新メニュー販売開始

- 三井不動産株式会社（所在：東京都中央区）は、復興庁主催「地域復興マッチング『結の場』」で初となる飲食店での継続的な復興支援として、株式会社阿部長商店（所在：宮城県気仙沼市）の水産加工品を使用した復興ランチを昨年 12 月より新宿三井ビルディング内の「しんじゅく季膳房（きぜんぼう）」にて販売してまいりました。今般、4 棟のビル内の職域食堂にて復興ランチを導入いたします。
- 「しんじゅく季膳房」で販売してきた復興ランチは、開始から約 3 カ月で 2500 食以上を売り上げ、オフィスワーカーに大変好評であったことから、新たに当社グループが運営管理する「虎ノ門ツインビルディング」「新木場センタービル」「オーバルコート大崎マークウエスト」「ゲートシティ大崎」の職域食堂への導入を決定いたしました。なお、すべての店舗の運営業務はエムサービス株式会社へ委託しております。
- また、第一弾メニュー「結の場定食（さかなフライ 4 種盛り定食）」、「結の場丼（さんま竜田揚げ丼）」に加え、2 月 19 日より第二弾メニューとして「結の場丼（かつおたたき&炙り秋刀魚丼）」、「結の場丼（びんちょうまぐろ丼）」の販売も開始いたしました。三陸産の魚を使用することで、かつて国内有数の漁港であった気仙沼の地域ブランドの認知向上にも貢献したいと考えています。

※第一弾メニューは 580 円～、第二弾メニューは 600 円～ （各店舗セット価格により異なります。）

（復興ランチ販売状況）

販売開始日	ビル名称	フロア	店舗名称
平成 25 年 12 月 16 日～	新宿三井ビルディング	3 階	しんじゅく季膳房
平成 26 年 2 月 3 日～	虎ノ門ツインビルディング	地下 1 階	ツインズコート虎ノ門
平成 26 年 3 月 10 日～	新木場センタービル	1 階	しんきば季膳房
平成 26 年 3 月 17 日～	オーバルコート大崎マークウエスト	1 階	オーバル季膳房
平成 26 年 4 月～	ゲートシティ大崎	ウエスト 3 階	おおさき季膳房

※オーバル季膳房、おおさき季膳房の事業主体は管理組合です。

株式会社阿部長商店 コメント（本社：宮城県気仙沼市 水産・観光・物販・飲食・不動産事業）

これまで卸売市場の中で素材として流通してきた「マグロ」「かつお」が、メニューとして飲食店で提供されることは初めての事で、大変嬉しいことです。今後もこの取組をきっかけとし、三陸の素材の良さを活かした商品作りに励み、地域の水産業の復興につながる企業活動を進めていきたいと考えております。



「結の場丼（かつおたたき&炙り秋刀魚丼）」



「結の場丼（びんちょうまぐろ丼）」

- なお、当社は、東日本大震災の被災地域企業が抱える経営課題解決に大手企業等の経営資源を効果的につなぐ「地域復興マッチング『結の場』」に初回（石巻市開催）と第2回（気仙沼市開催）に参加し、被災地企業の販路拡大を支援しております。これまでも、三井別館（日本橋）、霞が関ビルディング、三井アウトレットパーク仙台港など当社が管理する施設にてマルシェを開催し、宮城県石巻市の水産加工品などを販売してまいりました。本取り組みにおいては、今後も各所協力のもとメニューの充実を検討してまいります。

各商品の特徴

①あぶりさんま

全国でも屈指の水揚げを誇る気仙沼港に水揚げされるさんまは、熟練の担当者が目利きした厳選されたものを原料で使用し、高度衛生管理のもと水産加工技術を駆使して製造しております。水揚げ鮮度良好はもちろんのこと作りたての美味しさをそのまま届けます。程よい甘さの酢に漬けこみ、薄皮の表面を炙ることで香ばしさを引き立たせています。震災前、農林水産省、公益財団法人 日本農林漁業振興会との共催による農林水産省祭にて天皇杯を受賞した阿部長商店の代表商品です。

②かつお

昨年末、気仙沼のカツオの水揚げ量は17年連続日本一となりました。津波により壊滅的被害を受け、受入側のインフラが復旧してないなど加工会社の再建が進まないため、一時は震災以前前年同期の約6割まで落ち込んだ水揚量でしたが、震災の年の秋、気仙沼・カネシメイチ所有の遠洋カツオ一本釣漁船「第18 亀洋丸（455 t）」が190 tの冷凍カツオを水揚げしたのをきっかけに昨年は8割にまで回復。今年は完全復旧を目指して航海に出ます。亀洋丸のカツオは、釣ったカツオを生きたまま船上で急速冷凍するブライン凍結処理を施すことにより、漁獲直後の鮮度保持を実現しています。漁獲～水揚げ～加工まで一貫した鮮度保持を実現し年間通して脂ののった“戻り鰹”を提供いたします。

③びんちょうまぐろ

亀洋丸はカツオのほかびんちょうマグロも漁獲しています。カツオと同じ製法で製造した、鮮度の良いびんちょうマグロはまるでトロマグロと錯覚するほどの味わいです。