

大東北展

■ 9月9日（水）→14日（月） ※連日午後8時まで開催、最終日は6時閉場

■横浜高島屋 8階催会場

東日本大震災による未曾有の被害を受けた東北地方各地の経済の復興・振興に寄与することを目的に、横浜高島屋で開催する「大東北展」。5回目となる今回も東北の食・工芸の魅力をご紹介致します。本年は、日本初のユネスコ世界遺産（自然遺産）である、秋田県と青森県に跨る「白神山地」の食を特集します。白神山地はパワースポットとして国内外から人気の集まる観光エリアですが、手つかずの自然の恵みをうけて生まれた、希少な逸品が数多くあり、その一部をご紹介します。また、東北各県自慢のお弁当が勢ぞろいする「東北6県お弁当ロード」や、昔ながらのご当地食など「ほっとする、元気が出る」6県の食と工芸が一堂に揃います。

白神山地の食 特集

“廃校になった小学校の校舎”を利用して実現した、あわびの陸上養殖！

白神の水と、ミネラル分豊富な白神の塩で育った絶品「白神あわび」

「白神あわび」は陸上養殖によって育てられた高級あわび。天然の鮑の産地だった秋田県八峰町が、地域活性化に向け、天然資源のみに頼ってはいずれ枯渇を招くこと、また1年を通じて安定供給ができないことから、海洋学を研究し、鮑の養殖の第一人者である現・日本白神水産社長 菅原一美さんにあわびの養殖を依頼したことに始まります。秋田県出身の菅原社長は、「地元で恩返しをしたい」と承諾し、あわびの養殖事業を2012年に立ち上げました。養殖場は廃校になった旧八森小学校の校舎。海のすぐそばにある校舎は海水を取り込むのに好立地であり、あわびは体育館や教室に入れた大きな水槽の中で大切に育てられています。卒業生への配慮から、校舎内はできる限り手を加えず、黒板や学級札はそのまましており、教室の趣はいまも残っています。

海で育った天然のあわびは、荒波に流されないよう岩場に張り付くことで身が締まり、コリコリとした食感がありますが、水槽の中で育った白神あわびは、身が柔らかいのが特徴。また餌は秋田県産の昆布を使用することで、肝まで美味しく召し上がれます。

新登場 <日本白神水産> 白神あわび煮貝 7,020円



お問い合わせ先 横浜高島屋 TEL 045-311-5111 (代表)

廃校になった校舎を利用し、理想の環境で作られた、
逸品の生ハム「ハモンセラーノ」が登場

ハモンセラーノとは、「ハモン」はスペイン語で生ハムを、「セラーノ」は山を意味しています。塩漬けた豚肉を長期間冷涼な乾いた場所に吊るして造るハモンセラーノは、やわらかい食感と塩味が特徴で、スペインの人々には欠かせない特別な食材です。このハモンセラーノの製法をもとに、秋田白神山地の気候にあわせて改良した独自の製法で造る「白神生ハム」。白神山地の麓、大館市旧山田小学校を活用した工場ですっきりと熟成させた味と薫りをお楽しみください。



新登場 <白神フーズ>

2年もの白神生ハム (35g) 801 円

白神山地の腐葉土の中から発見された、「白神こだま酵母」で作られた甘くしっとりした絶品のパン



<白神工房BOSTON>

大潟村かぼちゃレーズンブレッド (1個) 691 円

白神食パン2斤 864 円

◆白神山地マスコット 「ブナッキー」初日に来場！！

9月9日(水) 午前10時 ・ 午後3時

イートインコーナー

今めく、弘前フレンチ。

<フランス食堂 シェ・モア>

白神素材と青森素材のワンプレート (1人前)
2,400 円

弘前市が掲げる観光テーマ「洋館とフランス料理の街 ひろさき」。その街を代表する人気店が津軽の旬の素材にこだわった自慢のフレンチを会場で。

※終日提供いたします。



午後 3 時からカフェタイム

まるごとりんごチーズ風味パイ ハーフサイズ **900 円**

ルトリアングルパイ **800 円**

※いずれもコーヒーまたは平山農園りんごジュースとのセット

午後 5 時から酒場タイム ※9月13日(日)まで

白神のそば粉のガレット、弘前田村シードルセット **1,500 円**



昔ながらの盛岡名物麺

「じゃじゃ麺」が横浜高島屋に新登場！！

新登場 <白龍> じゃじゃ麺 (中) **550 円**

「盛岡三大麺」の一つと称されるじゃじゃ麺は、「白龍」初代主人の考案によるもの。特製の肉味噌はラー油やおろし生姜などで自分好みにアレンジするのが盛岡流。

※終日提供いたします。

午後 4 時から「酒場タイム」

<スモークハウス ファイン> 米沢牛コンビーフ **540 円**

<味の牛たん崑助> 牛たん しお味 **594 円**

日本酒鷺の尾北窓三友 **400 円**

ビールベアレン・クラシック **500 円**

東北6県お弁当ロード

青森県

実演 <八戸ニューシティホテル魚菜工房 七重>

特別企画品 虎鯖棒すし 700UP (10 切入) 2,808 円

八戸に水揚げされる中でも特に希少な、重さ 700g 以上の、脂のり抜群の真鯖を使用



岩手県

実演 <はまなす亭>

特別企画品 北三陸海鮮弁当 (1 折) 2,401 円



秋田県

新登場実演 <妙見>

焼きはたはた姿寿司 (1 折) 2,160 円



宮城県

実演 <味の牛たん崙助>

特別企画品 国産牛たん弁当しお味 (1 折) 2,160 円



山形県

実演 <米沢琥珀堂>

特別企画品 山形牛西京漬ステーキと米沢牛肉煮 MIX 弁当 (1 折) 2,160 円



福島県

新登場実演 <和食処かに船>

うにの貝焼きめし (1 折) 2,160 円

