

震災から5年 節目の年の意味合いを込めて

第5回 大東北展

- ■髙島屋大阪店 7階催事場
- ■2016年3月9日(水)~14日(月)※最終午後5時閉場

2011 年に発生した東日本大震災により未曾有の大被害を受けた東北地方。髙島屋ではその経済と観光への復興と振興に寄与することを目的に中長期的に取組む催事として2012年3月から『大東北展』を開催しています。

本年は、震災から 5 年を迎える節目の年。最新の東北の復興の状況をご理解頂けるような商品や生産者に焦点をあてております。5 年が経ち様々な変化の中で、"頑張っている姿"をご紹介しながら、安心して召し上がって頂ける商品の品質や味の良さをアピールし販売を通じて復興を支援していきます。 ※出店数:食料品約40店舗

1. 世界最大規模で全面再稼動の石巻魚市場

初企画! 石巻穴子弁当

東日本大震災で全壊した宮城県石巻市の魚市場が、昨年9月に全面再開しました。震災前と比べ、建物は1.4倍 880mとなり世界最大規模の市場となりました。2014年の水揚げは震災前と比べ量で75%、金額で90%と回復してきております。本展では、新生石巻魚市場の更なる飛躍につながることを願い、石巻漁港で水揚げされた穴子を使ったお弁当実演販売いたします。石巻は、知る人ぞ知る穴子の大生産地で、築地でも1、2を争う高品質を誇るとのことです。ブランド化を目指す石巻の穴子を、ぜひ関西でもお召し上がりください。

2. JR石巻線 女川駅前に新しい町が誕生

関西初登場!

東日本大震災後、女川町完全復興の3ヵ年の初年度である昨年は、運休していたJR石巻線の女川駅が再開しました。2年目となる2015~2016年冬は、女川駅前の女川プロムナードを軸に、新商業施設もオープンするなど、新しい街が誕生します。被災した町民たちが、駅前の新たな街に集まり、女川町の復活に力を合わせて取組んでいます。本展では、店舗単体ではなく「街」として様々な名店に一致団結して出店頂きます。

「福田パン」関西初登場!

3. 東北のソウルフード

食の宝庫「東北」には、知る人ぞ知るソウルフードや郷土料理が数多くあります。

中でも、岩手県の「福田パン」は、人口127万人の岩手県内で毎日約1万個販売されている人気商品。震災後1年間は、被害の大きかった沿岸部に無償でパンや物資を届ける活動をし、県民を心身ともに支えました。関西では商品運送の関係で展開できないとされていた「福田パン」が関西初出店。初日は、福田社長の実演販売もあり。

※コッペパンブームの火付け役的な店舗です。

初企画!

4. 東北みちのく酒BAR

蔵人さん、杜氏さんと楽しい会話をしながら、東北6県の日本酒やクラフトビールが飲めます。本展では、お酒に合わせた女川の海の幸を用意し、マリアージュもお楽しみ頂けるイートイン形式でご提供いたします。

5. 幻の食材 いわて短角牛 柿木畜産の牛肉弁当

関西初登場!

現在ほとんど市場に出回っていない「柿木畜産」さんの『いわて山形村短角牛』の弁当を会場で実演販売します。 噛めば噛むほど、味が出る短角牛の赤身肉を楽しんでいただけます。

宮城県石巻市

【本田水産】 石巻真アナゴ弁当 2,001 円〈各日 100 点限り〉 ★実演販売

昭和22年に石巻で創業以来、三陸の海産物を取り扱ってきた本 田水産が、提供する贅沢弁当。三陸の豊穣な海で育った大粒の 牡蠣と、築地でも評価の高い肉厚感たっぷりの真アナゴを柔らか く味付けしました。



宮城県女川町

【女川食堂】女川5店舗の味が一堂に味わえます!

<お魚いちばおかせい> 女川丼(並盛り)1,500円

<マルキチ阿部商店> 女川の味3種盛り400円

<Bar OWL> ほやキムチ 300 円

<ガル屋 Beer> 女川ホップペール 450 円

※その他、「笹かま」で有名な〈蒲鉾本舗 髙政〉からも出品

震災から5年。女川町では若者が中心となり復興を推進。その象徴の一つとして昨年12月、商業施設「シーパルピア女川」がオープンました。大阪髙島屋では地元産海の幸を使ったお料理の提供を通じ、地域活性化を応援します。



岩手県盛岡市

【リストランテ シカザワ】 短角牛オッソブーコ&ステーキ弁当 1,944 円〈各日 100 点限り〉★実演販売

「いわて山形村短角牛」は国内牛肉の流通の1%という希少な和 牛。中でも柿木畜産の短角牛は、自然放牧にこだわり、濃厚な旨味 がある赤身が魅力です。盛岡市の人気イタリアンの鹿澤シェフによ る2種の部位を使ったイタリアン弁当を販売します。



岩手県盛岡市

【福田パン】 コッペパン各種 180 円(あん・バター、まっ茶あん、クッキー&バニラ)

※初日限定の実演販売も!

3月9日(水)午後1時~/各種180円/限定500個 14種類のクリームをお好み組み合わせでサンドいたします。

盛岡で世代を越えて愛される〈福田パン〉。名物の大きなコッペパンは、学生を満腹にしたい想いから開発され、好みのクリームや具材をその場でサンドするスタイルが人気です。シンプルな味は一度食べるとやみつきになります。



山形県米沢市

【琥珀堂】 米沢牛サーロイン弁当 2,376 円〈各日 50 点限り〉 ★実演販売

A4ランク以上の上質な米沢牛のサーロインのステーキを敷き詰めた自信作。米沢牛の細かな霜降りが、とろける食感を生み出し、肉の旨味がロ中に広がります。



東北6県

【みちのく酒BAR】

東北6県の15蔵から約40種類のお酒をご用意しました。

<男山本店> 宮城県 蒼天伝 純米吟醸 801円 (120ml)

華やかな香りと旨味のある落ち着いた味わい。宮城県産の蔵の華を 100%使 用しています。

<天寿> 秋田県 純米吟醸隠し酒 701 円 (120ml)

R-5は酵母の名称。今回はBARだけでなく、会場での販売も致します。

<月の輪> 岩手県 月の輪大吟醸 901円 (120ml)

やわらかい香りとまろやかな味わい。南部杜氏発祥の地で、女性杜氏が醸す お酒です。



岩手県大船渡市

【寿司・割烹 若大将】 ふかひれ・あわびの海鮮弁当 2,484 円 各日限定50 点 ★実演販売

三陸を代表する豪華食材にこだわり「あわび」「ふかひれ」「うに」等をふんだんに使った贅沢なお弁当。今回は気仙沼・石渡商店のふかひれの中でも姿の良い「背びれ」を使用し、目にも美しいお弁当に仕上げました。



福島県いわき市

【かに船】いわきのいくらと鮭弁当 1,620円 各日限定40点 ★実演販売

いわき市夏井川で獲れた鮭を使い、甘辛く炊いた自家製そぼろといくらを 盛り込んだお弁当。いくらはもともとの捕獲量が少ない上に、放流する鮭を 増やすために孵化させる必要もあり、現在は商品化するのが困難な一品 となっています。

