





～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」

香り豊かな岩手県産原木乾しいたけ^{ほし}を使用した新商品
「いわて しいたけレストランのグリッシーニ」

11月4日(金)販売開始を記念した新商品発表会(試食販売会)のお知らせ！

-  11月4日(金)より「いわて食材発信プロジェクト」の新商品の一環として、岩手県産原木乾しいたけを使用した「いわて しいたけレストランのグリッシーニ」を発売いたします。
-  これは、昨年10月27日に「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～」の発売から1周年を記念し、両商品に合う1品として開発いたしました。
-  商品の特徴として、岩手県産原木乾しいたけを、その豊かな香りや味わいを活かし、手軽に楽しめるグリッシーニにしました。合成着色料・保存料は使用せず、一つ一つ手作りにこだわっています。
-  新商品の発売を記念し、11月4日(金)14時より盛岡駅2階北側コンコース「iwate tetoteto」にて試食販売会を実施いたします。是非、岩手県産原木乾しいたけを使用した「いわて しいたけレストランのグリッシーニ」を味わいに「iwate tetoteto」にお越しください。

1. 販売開始日

2016年11月4日(金)

2. 商品概要

①商品名および販売価格について

「いわて しいたけレストランのグリッシーニ」 180円(税込)

②商品の特徴

岩手県産原木乾しいたけを粗めに生地に加え、豆乳と混ぜ合わせて焼き上げ、香り豊かなグリッシーニに仕上げました。

「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～」のソースと絡めて食べることにより、一層岩手県産原木乾しいたけの味わいを感じることができます。

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、岩手県産乾しいたけの持つ芳醇な香りや豊かな風味を生かし、ソースとの相性がぴったりのヘルシーなグリッシーニにしました。



【いわて しいたけレストランのグリッシーニ】



【ホテルメトロポリタン盛岡 狩野料理長】

④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ています。「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~」のパッケージと合わせると、一つの物語が完成します。



パッケージ



3種セット

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
 - ＊上記6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) ＊合同会社ほっぷステップが運営
- ※順次、販売店舗拡大予定



iwate tetoteto

4. 試食販売会

- 日時：2016年11月4日(金)14:00~(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岩手の林業応援キャラクター「カンバツ君」との記念撮影

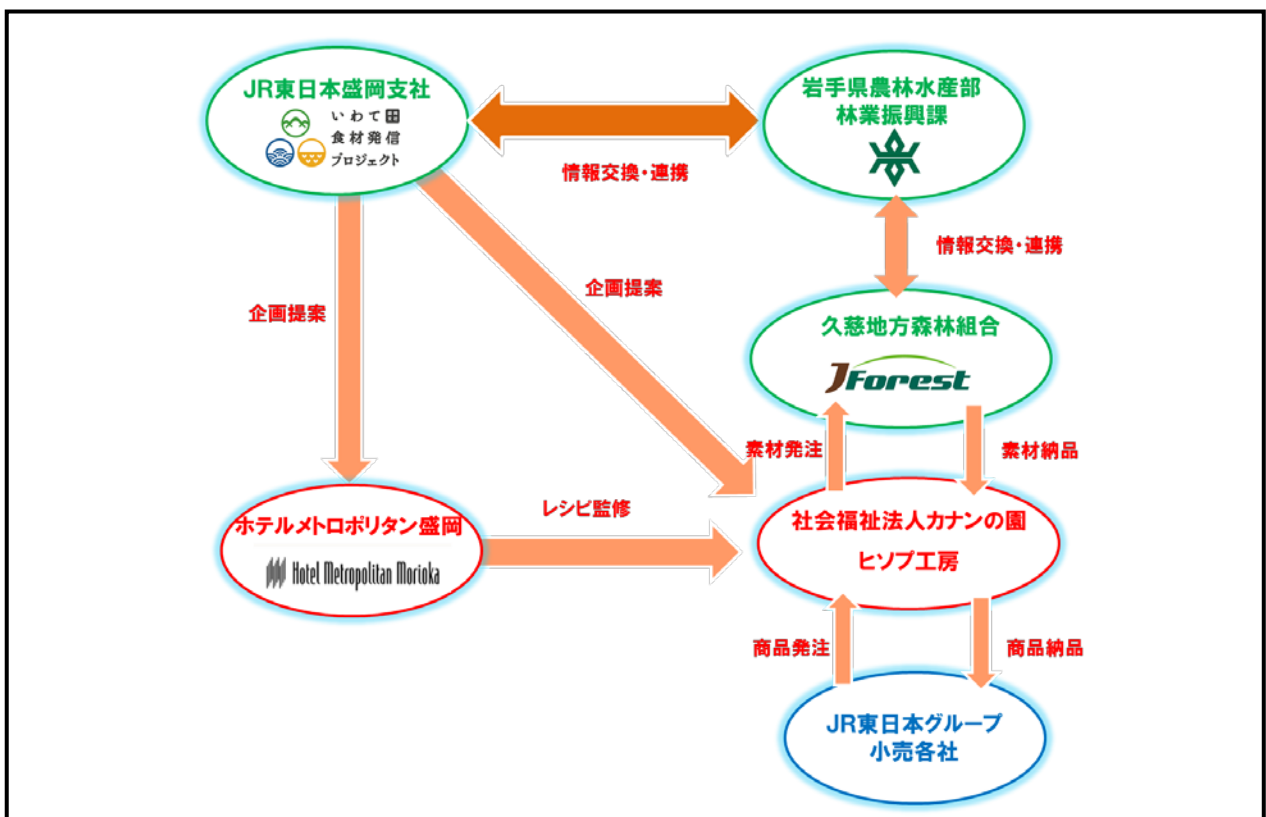


試食販売会イメージ



カンバツ君

5. スキームについて



6. 参考(2015年10月27日発売商品)

①「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)

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～

②「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)

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～