

<報道関係各位>

2015年6月25日
公益社団法人ソーシャル・サイエンス・ラボ

東北と関西をつなぐ、3年目の東北わくわくマルシェが、JR大阪駅のエキナカに登場。

「Kaleidoscope (カレイドスコープ)」 by 東北わくわくマルシェ エキマルシェ大阪に、7月7日(火)グランドオープン

■東北の四季の食材でつくるボリューム満点の「ごちそうジャーサラダ」

■東北の地酒・ワイン&地ビールにぴったり！いわて三陸の「漁師のごちそうアヒージョ」、
関西にブーム到来！「黒毛和牛・門崎（かんざき）熟成肉」、「白金豚（プラチナポーク）」などを熱々の南部鉄器グリルで

プレス試食・内覧会 7月6日（月）13:00～22:00開催

公益社団法人ソーシャル・サイエンス・ラボ（所在地：奈良市西大寺国見町1丁目7番22号/理事長：小堀脩）と株式会社ワールド・ヘリテイジ（所在地：奈良市高畑町1071/代表取締役：川井徳子）は、東北と関西をつなぐバル&ショップ「Kaleidoscope(カレイドスコープ)」by 東北わくわくマルシェを、2015年7月7日（火）、JR大阪駅桜橋口すぐ・エキマルシェ大阪内にグランドオープンします。

2013年、東日本大震災で支援をいただいた関西の皆様へ、被災地の生産者・事業者が前を向き復興に向かう姿を伝え、関西と東北がつながることを目的とした「東北わくわくマルシェ」を西梅田スクエアで開催。60日間で約7万5千人が来場しました。続く2014年、東北のフード・物産のアンテナショップ&東北の生産者と関西の事業者をつなぐ商談サロンとして、期間限定で「東北わくわくマルシェ梅田」を営業、東北事業者の新規販路獲得の実績を作りました。

そして2015年夏、東北と関西の心をつなげる継続的な定点を立ち上げ、東北の旬の食材・地酒・ワインなど選りすぐった逸品を集め、万華鏡（カレイドスコープ）のようにきらめく食材をちりばめて大阪の皆さんにお楽しみいただくため、東北産品の新たな常設のフラッグシップ店舗として「Kaleidoscope(カレイドスコープ)」を、オープンする運びとなりました。



【BAR 新発想「ごちそうジャーサラダ」、東北の地酒・ワイン・ビールと南部鉄器グリルを】

- こだわりの生産者がつくる東北の食材をメインに使った「ごちそうジャーサラダ」（写真上）
- 東北の地酒・ワインと南部鉄器グリルのイートイン。契約農家のこだわり野菜や、岩手のブランド豚「白金豚（プラチナポーク）」（写真下）、門崎熟成肉（岩手の黒毛和牛）、今まで三陸の浜の漁師だけが食してきた「内緒の食材」を南部鉄器グリルで提供。
- 東北酒蔵バル。第一弾は秋田「天寿酒造」他、店長特選の東北ワイナリーのワインや、数々の賞も受賞した東北直送クラフトビール。



【Take out & Shop 厳選！東北逸品フーズのテイクアウト】

- 遠野「多田自然農場」から遠野アルプスチーズ、白金豚ソーセージ、ご飯の友シリーズ等数100点が揃う東北逸品セレクトショップ。
- 国内では珍しい完全放牧ジャージー牧場、しあわせ乳業から「絶品！放牧ジャージーソフト」。
- 果樹園直送！山形・安達農園のフルーツが月替わりで登場。7月はさくらんぼ「紅秀峰」。

7月6日（月）13:00～22:00 試食・内覧会のご案内

東北の初夏を感じていただける「ごちそうジャーサラダ」、山形の果樹園・安達農園直送のさくらんぼ、「漁師のごちそうアヒージョ」「熟成和牛の焼きたて大盛りローストビーフ」「白金豚（プラチナポーク）のロースステーキ」等、東北が手塩にかけたお肉・浜や森のごちそうを、熱々の南部鉄器のグリルでご試食いただけます。また当日は東北の生産者も駆け付けます。
ご多忙の折かと存じますが、万障お繰り合わせのうえ是非ご参加いただけますと幸いです。



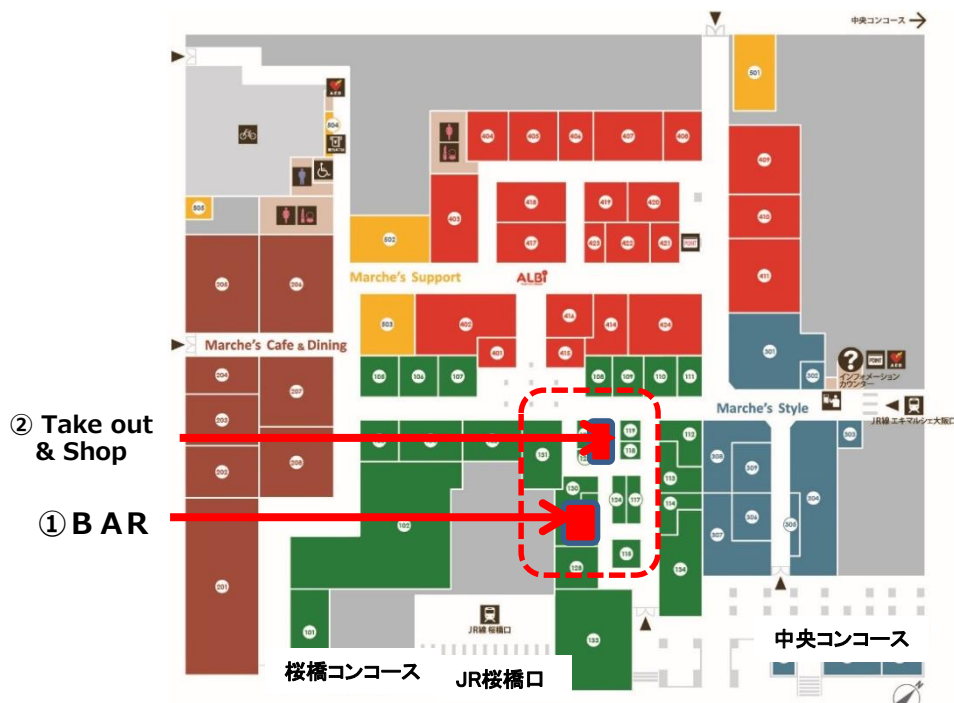
<報道関係者様からのお問合せ先>

「Kaleidoscope(カレイドスコープ)」広報デスク（プランニング・ポート内） 福嶋・右田・澤田・井上 TEL:06-4391-7156
<一般のお客様からのお問合せ先> 「東北わくわくマルシェ」事務局 TEL:06-6312-7999

※大変お手数ではございますが、お席の準備の都合上、プレス内覧会へご参加いただける方は
7/3（金）17時までにFAX返信用紙にてご連絡いただきたくお願い申し上げます。

■店名「Kaleidoscope(カレイドスコープ)」 by 東北わくわくマルシェ

■住所 大阪市北区梅田3-1-1「エキマルシェ大阪」内 ※JR大阪駅桜橋口すぐ



■開業日 2015年7月7日(火) 10時予定

■営業時間 10:00~22:00 ※定休日:「エキマルシェ大阪」の定休日に準じる

■内容 ①BAR 東北の地酒・ワイン・ビールと南部鉄器グリル

Food ごちそうジャーサラダと南部鉄器グリル (東北のブランド肉、野菜(東北・奈良))

Drink 東北の地酒・地ワイン・樽生地ビール

②Take out & Shop 厳選! 東北逸品フーズのテイクアウト

●ごちそうジャーサラダのテイクアウト

●東北の地酒・ワインの酒販とお酒のアテ

●東北逸品セレクトショップ ・ごはんのお供シリーズ ・チーズ、ハンバーグ、ベーコン等

●東北の果樹園から季節の便り (さくらんぼ、桃、梨、スイカ、とうもろこし、リンゴ等)

※商品点数約100点

■公式HP <http://t-fukko.net/>

■運営会社 株式会社ワールド・ヘリテイジ

【参考】

※「平成27年度小規模事業者支援パッケージ事業共同販売拠点（アンテナショップ）による地域産品等の販路開拓支援事業」（受託業者 公益社団法人ソーシャル・サイエンス・ラボ）

●公益社団法人ソーシャル・サイエンス・ラボについて

所在地：〒631-0823 奈良市西大寺国見町1丁目7番22号 TEL:0742-49-0861 FAX:0742-43-1421

設立：1975年11月19日 理事長：小堀 脩

●東北わくわくマルシェの実績について

「東北わくわくマルシェ」（2013年12月13日～2014年1月7日／西梅田スクエア）

2013年12月、関西と東北がつながることを目的に「東北わくわくマルシェ」を、大阪・西梅田スクエアで開催。被災事業者11店・関西応援店5店が出展し、1,000種類、10万店以上の東北の商品を販売。約7万5千人が来場しました。

「東北わくわくマルシェ梅田」（2014年7月15日～12月25日／大阪市北区芝田1丁目10-10芝田グランドビル1F・6F）

東北のフード・物産の営業支援拠点（アンテナショップ）、東北の生産者・関西の事業者をつなぐ商談サロンとして

営業、継続取引につなげるB to B事業を強化した東北事業者の新規販路獲得の実績を作りました。

■エキナランチには東北の四季の食材を詰め込んだ、「ごちそうジャーサラダ」。

関西ではなかなかお目にかかれない東北のブランド肉、魚介類が、東北の契約農家や東北わくわくマルシェが連携する奈良県の自然農法野菜とコラボしました。ランチタイムはこの美味しくてボリューム満点の「ごちそうジャーサラダ」をメインでお召し上がりいただけます。満席の場合も、お手軽なテイクアウトを隣接するShopで待たずにお買い求めいただけます。



たとえば、

ごちそうジャーサラダ

「門崎熟成肉のステーキ」(写真①)

・東京でも大評判の門崎熟成肉(岩手の黒毛和牛稀少部位)カットステーキをメインに、葉ワサビの手造りドレッシング、薫り高い岩手のオニグルミのトッピングで仕上げた「ごちそうジャーサラダ」です。



ごちそうジャーサラダ

「津軽海峡のスモークサーモンとクリームチーズ」(写真②)

・津軽海峡で育った青森産スモークサーモンと、遠野多田自然農場の熟成チーズがコラボ。香ばしいバケットとのハーモニーを爽やかでほろ苦いオレンジドレッシングでいただく「ごちそうジャーサラダ」です。



この他にも

「絶品!白金豚ベーコンと酢飯」、「南部どりとフルーツ」、「三陸海の幸の和風ジュレ」等、東北のキラ星食材を散りばめた、ヘルシーでバランスのいい「ごちそうジャーサラダ」を季節ごとに厳選して販売していきます!

BARのティータイム ジャージー牛完全放牧の「しあわせ乳業」のソフトクリームスイーツ

海風のミネラルたっぷりの牧草、山間を流れる清冽な沢の水、山地の牧場でのびのび育った、しあわせ乳業の365日完全放牧のジャージー牛。大自然の中でびのびと育った牛はストレスフリーです。

そんな健康な牛たちから搾られる牛乳で作られたソフトクリーム。このソフトクリームを使い、パティシエがスイーツを提供していきます。

第一弾はシューソフト。コクのあるソフトクリームを手作りのシュー生地ではさみ、東北産ブルーベリーをトッピング。ソフトクリームの甘さと、ブルーベリーの酸っぱさが絶妙です。このように一年を通し、東北で収穫される果物などともコラボしたスイーツも登場します。



BARのディナータイム いわてのごちそうグリル

- 東北各地厳選した生産者や契約農家のこだわり野菜、岩手のブランド豚「白金豚」、三陸の漁師のごちそうなどを南部鉄器で提供。



■ 漁師のごちそうアヒージョ

ひいか（写真左）、たこ（写真右）

三陸で水揚げされる一口サイズのイカと柔らかい水ダコを南部鉄器のココットでアヒージョに。アツアツで提供します。



■ 白金豚ロース肉のグリル 200グラム



■ 「門崎熟成肉」のグリル

「肉フェス2015春」で総合優勝を果たした格之進の「門崎熟成肉」。

長年の研究に裏付けられた熟成肉の奥深い味わいをお届けします。



■ 格之進 金格ハンバーグ

肉職人が作り上げた渾身の一品。格之進の金格ハンバーグは和牛と白金豚、塩麴などすべて岩手県内の食材です。



■ 白金豚の厚切りベーコンと 無農薬野菜のグリル

BARのディナータイム

東北酒蔵バル・夏（シリーズ展開）

第一弾は秋田の蔵元の逸品と。
夏限定醸造の岩手の地ビールを樽生で。



■ 秋田県南部の地酒

Kaleidoscopeのもうひとつのキラ星たちは数々の賞を取り、海外での評価も高い、東北の地酒セレクション。

第一弾は秋田県南部の4つの蔵から取り寄せてワイングラスでお楽しみいただくほか、Shopではお持ち帰り商品も販売いたします。

■ ベアレンビール 夏のヴァイツェン

盛岡の地ビールベアレン醸造より夏限定醸造「夏のヴァイツェン」が限定入荷。

通常メニューのベアレンクラシックは「世界に伝えたい日本のクラフトビール」のグランプリを受賞した本格派ビール。樽生で仕入れ美味しく注いで提供します。



■チーズ、ハム、ソーセージ、ご飯の友など計100品が揃うセレクトショップ。



うまくて生姜ねえ（福島）

ご飯のお供の王様。アツアツのご飯にのせて！納豆のタレの代わりに！豚肉にのせて生姜焼きに！お刺身に！マヨネーズとあえてドレッシング風に！



具の9割牛たん 仙台ラー油（宮城）

まろやかなラー油とゴロゴロ牛タンのご飯のお供。ラー油は辛くないので、お料理の隠し味にもご使用いただけます。ご飯や豆腐に乗せて食べても抜群の相性。



Cava缶（岩手）

フランス語の「サヴァ?(元気?)」というあいさつになぞらえて、被災地から「元気ですか?」と全国へ向けて声をかけるイメージで命名。サバの臭みは全くなく、そのまま食べてもよし、パスタに和えても良しの万能缶詰。



いぶりがつこ（秋田）

秋田といえば「いぶりがつこ」。無添加の無着色。燻製の香りがたまらない。クリームチーズと一緒に、お茶漬けに。やみつきになること間違いなし。



**山形さくらんぼサイダー（山形）
割り染みチョコせんべい（岩手）**

たつと浜だれ（岩手）

ホタテの旨味を15倍希釈で凝縮した、浜のたれ。お吸い物や雑炊、卵焼きに少し入れるだけで本格的な磯の香り、味になります。



宮古の塩ドーナツ（岩手）

宮古の塩を餡に練りこんだ甘しょっぱい人気のドーナツ。コロコロとした丸型のドーナツは一口サイズで食べやすいと大人気。リピーター女子続出。



まち子姉さんのごま餅（秋田）

白ごまと黒ごまがたっぷり入っていて、ごま好きにはたまらない逸品です。とにかくモチモチで柔らかい、どこか懐かしい癒しのお餅。



スモッチ（山形）

やわらか〜い、燻製たまご。とろ〜り半熟状態に茹で上げたたまごを、ミネラルたっぷりの塩だけで味付けし燻煙を施しました。温度と時間の緻密な管理で、きちんと手間隙かけて愛情をたっぷり注いだ「スモッチ」は、きっと食べたことのないオドロキの食感であなたを虜に！

■果樹園直送・安達農園のフルーツが月替わりで登場。7月は山形のさくらんぼ「紅秀峰」

7月は、甘みが強く、大粒のさくらんぼ「紅秀峰」。

孫のように愛おしみ、大事に育てた自慢のさくらんぼを一番美味しい状態で大阪のみなさんに召し上がっていただくために、特別な手入れ、入念な出荷日の調整を重ねて、万全の状態に仕上げ山形から直送いたします。

8月の「桃」、10月の「葡萄」、11月には「ラ・フランス」へと季節の移ろいとともに、様々なお楽しみフルーツが登場します。

大阪の皆様、フルーツ王国・山形の四季を是非、お楽しみ下さい。





田村 和大人（種継ぎ百姓）※岩手県盛岡市「季節のグリル野菜」

農薬・化学肥料・有機肥料を施さない「自然栽培」にこだわり、気候風土にあった様々な野菜を育てています。農産物の種子は交雑・交配された「F1種」ではなく、全て「固定種・在来種」。「紅芯大根」（断面中心が紅、外側が緑なので色合いも鮮やか）、「春蒔き五寸人参」（親指サイズの小さい人参を収穫）、「あかいも」などを提供。生で食べても美味しく、グリルの付け合せにも相性抜群でメイン食材の味を更に引き出します。10月初旬からは、田村さんのお母さんがまごころを込めて育てた「紅玉」や「ふじ」などの林檎を甘くて香ばしい「焼きりんご」でお楽しみください。



荘司こずえさん（多田克彦自然農園 製造担当部長）※岩手県遠野市「熟成チーズ」

フランス、イタリア、スイス。本場で修得した技術と知識。そして、遠野の豊かな自然から生まれた、こだわりの「熟成チーズ」をお届けします。8年間の構想を経て出来上がった技術と、乳製品の味を決める「牛乳」にこだわっています。乳牛の肥育環境にもこだわり、フリーバーン方式牛舎で、牛たちは24時間解き放たれストレスフリーな最高の環境のもとすくすくと育ちます。オリジナル配合の飼料と、山の腐葉土を通った鉄分豊富な沢水。遠野の豊かな自然が生み出す自然が、おいしい牛乳づくりを後押ししています。



千葉祐士さん（株式会社門崎 代表取締役）※岩手県一関市 丑舎格之進「熟成肉」

生きた命を頂くのだから、一番美味しい状態で残さずお客様に提供したい。長年研究して出した答えが、エイジング（熟成）でした。その情熱の証ともいえる「熟成牛のグリル」。そして、「格之進」シェフがあみだした無添加・無着色の「三種の手捏ねハンバーグ」をお届けします。最上級といわれる黒毛和牛の中でもきめが細かく、肉質の柔らかい雌牛にこだわり、その中から熟練の肉職人が素材を厳選。日本で昔から行われていた「枯らし」という熟成方法で1頭につき約45日間熟成します。熟成させることで、肉のたんぱく質が分解され、肉本来の甘さが引き出された、柔らかく、旨みの強い肉になるのです。南部鉄器を使用したグリルメニューにはステーキやハンバーグ等の中心メニューを提供予定。



安達茂夫さん（安達農園 社長）※山形県東根市「特選・さくらんぼ」

甘みが強く、大粒の「紅秀峰」を心を込めて選果、お届けいたします。孫のように愛おしみ、大事に育てた自慢のさくらんぼを一番美味しい状態で大阪のみなさんに召し上がっていただくために、特別な手入れ、入念な出荷日の調整を重ねて、万全の状態に仕上げ山形から直送いたします。通年開店の直売と春から秋のもぎとりができる果樹園「安達農園」は、山形県で最初の観光果樹園。規模は10haで県内最大。さくらんぼの収穫・出荷が終われば次は8月の「桃」、10月の「葡萄」、11月には「う・フランス」へと季節の移ろいとともに、様々なお楽しみフルーツが登場します。



長根健さん（高源精麦株式会社 工場長）※岩手県花巻市「白金豚」

もともと精麦業を営んでいた「高源精麦」の2代目が始めた養豚。規模拡大の発想が広がるなか、敢えて「おいしい豚肉づくり」に挑戦し16年の研究を経て出来たのが三種の血統が混じった岩手のブランド豚「白金豚」。宮沢賢治の作品『フランドン農学校の豚』で、豚が大地の恵みを受けて上等な食肉を生み出す様を自然界における「触媒・白金」と喩えていることから「白金豚」と名付けられました。透き通るようなピンクの赤身、程よく入った脂身。口の中で脂が溶け出すTボーン、香ばしく焼き上げたベーコン。岩手のブランド豚の味をたっぷりとお楽しみください。



八木健一郎さん（有限会社三陸とれたて市場 代表取締役）

※岩手県大船渡市「三陸の海の幸」

東日本大震災から4年。「浜のミサンガ 環」を作り、暮らしを繋いだ三陸のお母さんたちの知恵も集まって、いま新たな「三陸とれたて市場」が始動しています。三陸でとれた美味しい海の幸。この海でしか獲れない、漁師のごちそうを最新技術「瞬間・凍結システム“CAS”」の導入により、鮮度そのままに「水揚げ直後のおいしさ」をお届けします。漁師や浜のお母さんたちの知識と愛情で、一步、一步、三陸復興の軌跡を歩んでいます。

