

いわて銀河プラザ応援女子会

季刊

anecco・通信

[アネッコつうしん]

Vol.2

めんこいばっけ春
2012



anecco.
イメージキャラクター
ざっしん

銀プラで感じる、岩手の“復興”!

私たち anecco. が、お届けします！



【特集】銀ブラで感じる、岩手の“復興”！

震災を乗り越えて復活した人気商品を anecco.*がレポートします

2011年3月11日。東日本大震災により、私たちのふるさと岩手県は甚大な被害を受けました。特に津波被害にあった沿岸部は壊滅的で、いわて銀河プラザへの入荷がストップした商品も…。

あれから1年。数が限られていたり、入荷が遅れたりしながらも、一度は銀河プラザから姿を消した商品が復活し始めました。その裏にある力強いストーリーを anecco. がレポートします。

※価格はすべて税込みです。（※ anecco.とは？→8ページへ）

わずかに残ったもろみから 再生した“奇跡の醤油”

八木澤商店 陸前高田市（現在は一関市に移転）

<http://www.yagisawa-s.co.jp>

あの日、200年の歴史を持つ八木澤商店の蔵や工場は全壊・流失しました。しかし、何とか醤油作りを再開し、現在は、一関に営業所を移して、他社での委託生産を実施。いわて銀河プラザの店頭にも商品を並べることができるようになりました。国産の大豆を使い、香りを逃さないようにじっくりと絞り、もろみを長時間熟成させる「本醸造」にこだわったお醤油です。また、被災と同時に醤油作りの根幹である「もろみ」も全て失ったと思われていたのですが、後日、釜石市の北里大学研究所から「2～3カ月前に研究用に預かったもろみが残っている」との連絡が…。今秋、完成予定の新工場では、そのもろみを使っての醤油作りが予定されているそうです。（はせっち）



(左)「国産丸大豆しょうゆ ゆっくりね のんびりと」360ml ¥630
(右)「本醸造特級こいくち 和のこころ」1ℓ ¥420



リポーター
はせっち
（一関市出身）

「ゆっくりね のんびりと」は、国産の大豆と小麦を使用し、もろみを2年かけてじっくり熟成したまろやかな醤油。オススメはお刺身！小皿にとると香りが華やき、少しつけるだけで十分。火にかけると香りが立つので、すき焼きにも。「和のこころ」は、うま味成分が多く、煮物や肉じゃがに使うとコクが出ます。

多くの“かも玉”ファンのため 若干品薄ながらもフル稼働！

さいとう製菓 大船渡市

<http://www.saitoseika.co.jp>

大船渡市に本店を置く「さいとう製菓」は、津波の被害で本社社屋と和菓子工場、販売店4店舗が流されました。しかし、「岩手を食べよう」をモットーに地元の素材にこだわり、原料の卵の調達に苦労しながら、高台にあったために被害を免れた工場で製造を再開。震災のわずか約1ヶ月後、ライフラインもままならない中、仮設の本店を開店し、釜石店を復旧させました。沿岸部には現在5店舗が新設され、多くのファンの声に応えるべく、フル稼働しているそうです。（はまっち）



「かもめの玉子」
6個入り ¥525

見た目は本物の「卵」そっくり！半分に割ると、ホワイトチョコ、カステラ、黄身餡の3層に。カステラ部分は岩手産キタミ小麦100%使用。風味豊かでしっかりとほくほくの、黄身餡のやさしい甘さが口いっぱいに広がります。ひと口で食べられるミニサイズや季節限定商品も、ぜひコンプリートしてほしいおいしさです！



リポーター
はまっち
（大船渡市出身）

「雪っこ」の季節が まためぐってくる幸せ

酔仙酒造 陸前高田市（現在は一関市に移転）

<http://www.suisen.co.jp>

津波で本社が流され、工場が壊滅した酔仙酒造。絶望の中でたった一つ、瓦礫の中から見つけた「酔仙」と書かれた酒樽に希望を見出したそうです。

そして、岩手県酒造組合に所属する岩手銘醸株式会社から一関市内の醸造施設を借り受け、2011年9月12日には新酒の仕込みを再開。同10月17日には震災後初の新酒「雪っこ」を出荷しました。いつの日か陸前高田へ戻ることを誓い、心を込めた酒造りを続けています。（こずっち）



「活性原酒 雪っこ」
180ml ¥279

活性原酒とは、酵母や酵素がまだ生きている生のお酒。年末年始の帰省時に、私が必ず飲むお酒です。県内で放映されるテレビCMを見るたびに岩手に帰ってきたことを実感します。原材料のお米は岩手県産。甘酒のようにまろやかでトロリとしたのど越しとお米の優しい味が楽しめます。



リポーター
こずっち
（遠野市出身）

津波と火災で廃業寸前になるも ファンの声で復活した「浜娘」

赤武酒造 上閉伊郡大槌町（現在は盛岡市）

<http://www.akabu1.com>

6棟あった酒蔵すべてと事務所、社長の自宅が津波で流され、消防団で避難誘導にあっていた従業員が亡くなりました。大槌町は津波の後に火災が発生。焼けたタンク、潰れた酒造機械を目の前に、一度は廃業も考えたそうです。

しかし、馴染みのお客さんから励ましの言葉をもらい、再興を決意。現在は盛岡市内の酒造会社の酒蔵を借りて製造販売するまでに。飲む人を笑顔にするお酒「浜娘」を復活させています。（おびっち）



（左）「しほりたて生純米酒」720ml ¥1,500
（3月には大吟醸も発売予定）
（右）「リカースイーツ」各500ml ミルクヨーグルト ¥1,281 いわて山ぶどう ¥1,281 みかん ¥987

手塩にかけて育てられた看板の日本酒「浜娘」のほか、パーティーを盛り上げるリキュール「リカースイーツ」も人気商品！お花見でわいわいと飲み比べするのもオススメです。

リポーター
おびっち
（釜石市出身）



広めたのは、魚のおいしさと 国をも越えた人のあたたかさ

小野食品 釜石市

<http://www.onofoods.com>

主に三陸産の旬の素材を使ったおいしい焼魚や煮魚を提供する「小野食品」。大震災により従業員2名が犠牲となり、2つの工場が壊滅的な被害を受けました。被害総額は約4億5000万円にのぼったそうです。しかし定期的に購入していたお客様からの熱烈な声援を受け、2011年6月に操業を再開。震災直後に帰国した中国人実習生2名は従業員の人柄が忘れられず、家族を説得して復帰したとのこと。この春には新工場も完成予定です！（ちっち）



「三陸産サンマ生姜煮」100g×2パック ¥420

ひと口食べて「たっぴいま作ったみたい！」とびっくり！サンマのうまみを余さず楽しめます。ショウガが効いているタレも美味！ドムブリにしてもおいしそう。“骨まで食べられる”をウリにした商品には多少骨っぽさを感じるものもありますが、これは骨の存在さえ気づかせません。

リポーター
ちっち
（北上市出身）



無事だったイカの焼き型で いち早く復活した変わらぬ味

すがた 宮古市

<http://sugata-ikasenbei.com>

津波によって商品ももとより、生産のための機械もほぼ使用不能になってしまった「すがた」。機械を修復する補助金の話すら出ていなかった中、同社は宮古の被災企業の中でもいち早く生産再開を決断。奇跡的に無事だったイカの焼き型を使い、急きょ人材を採用し、機材を導入して生産に踏み切ったそう。一時は震災前の半分ほどになっていた生産量も、現在は2/3程度までに回復し、震災前と変わらぬ味を届けています。（あかつち）



「いかせんべい10枚入」2枚×5袋 ¥400

ひと口食べると優しい甘みが広がるいかせんべい。味の決め手は三陸産のイカの粉末と、創業以来代々伝わる秘伝の出汁。じっくり煮出した出汁に臭みはなく、イカのうまみが生きています。イカの形も素朴で愛らしく、ちょっとした手土産にも喜ばれます！

リポーター
あかつち
（盛岡市出身）



創業107年を迎えたぶどう園の けなげに実ったぶどうを味わって

神田葡萄園 陸前高田市

<http://www.0192-55-2222.jp>

ぶどうの栽培から加工までを手がける「神田葡萄園」。あの日、約2km離れた海岸から押し寄せた津波は、事務所や工場、畑を棚ごとのみ込み、畑に大量のガレキを残していきました。震災後、ボランティアの力を借りてガレキを撤去。海水に浸かったために枯れた木もある中、多くのぶどうの木はけなげに芽を出し、花を咲かせ、5月には実をつけました。夏には機械を直して商品の製造を再開。現在は来季のために木の手入れに力を入れているそうです。（しずっち）



「マスカットサイダー」
340ml ¥150

岩手のおいしい水で作られたマスカット風味のサイダー。ピリッと炭酸の効いたさわやかな味の秘密は、昔ながらの製法にあり！サイダー誕生当時（昭和45年）から守り続けてきた製法で作られているため、“なつかしいふるさとの味”が楽しめます。

リポーター
しずっち
（盛岡市出身）



復活!

まだまだあります!
銀河プラザで人気の、
復活した“ふるさと”の味

震災を乗り越えて復活した商品の数々。
中には震災後に開発された商品も。
どうぞご賞味ください。



「いか徳利」

1本袋 中 ¥1,150 木村商店(山田町)

日本酒がいかの旨みと溶け合い、
香ばしいまろやかな味に変わります。
2011年9月より出荷を再開しました。(こずっち)



「いちご煮缶詰」

425g ¥1,050 宏八屋(洋野町)

三陸産のウニとアワビが入った
贅沢な潮汁。2011年8月から、販
売を再開しています。(ゆかっち)



「さんまの一夜干し」

3尾 ¥630 永野商店(釜石市)

添加物を一切使わず、魚本来の美味し
さが楽しめます。香り付けに地酒「浜
千鳥」を使用。親子3人、丁寧な仕事と
出会いを大切に販売を続けながら、
復興への道を歩んでいます。(おびっち)



「三陸海宝漬」

350g ¥3,300 中村家(釜石市)

塩を混ぜた冷酒でゆっくり煮る
「だまし煮」で柔らかく煮上げた
三陸産アワビにイクラなどを
トッピング。豊かな海からの贈
り物です。(ちっち)



「乾しいたけ」

1P ¥630 きこのSATO(陸前高田市)

津波でキラゲのハウスは全滅し
たものの、シイタケは奇跡的に被災
を免れました。「高田を世界に通用
するきのこの産地へ」。大きな目標
で復興を誓っています。(しずっち)



「うめえっ手羽 辛いつ手羽」

うめえっ手羽 2本入り ¥420

辛いつ手羽 3本入り ¥420 とももと(宮古市)
岩手県産鶏の手羽先を、備長炭でじっくり
焼き上げた逸品。変わらぬこだわりで、愛
される味を守り続けています。(ゆかっち)

新登場!

「釜石ウィナー i Do」

おためしセット100g×4パック ¥1,600
井戸商店(釜石市)

震災後、長年積み上げたイカ
の加工技術を用いて商品開
発に着手。スルメイカと豚肉で
作った本格的なウィナーを
完成させました。(はせっち)



aneco.おすすめ!

春爛漫! 女子力UPのお花見フード from 銀プラ♥

体に優しくおいしい、ちょっと差がつくお花見フードなら銀プラにおまかせ!
女子力に差がつくaneco.セレクトで、今年のお花見は“センター”を狙って!



欲張り女子も納得な “ほっこり岩手”セット

「芽吹き屋のおだんご + 金婚漬 + じっ茶ばっ茶」

セレクト: はっち(花巻市出身)

「三色だんご」は生地に野菜をたっぷり練り込んだお団子。黒ゴマ・
くろみ・小豆の三種の餡が楽しい。「桜だんご」は桜葉入りの餡を包
んだ、ほんのりピンクがかわいいおだんご。切り口が美しい花巻
伝統のお漬物「金婚漬」で彩りを添えつつ、昔ながらのノンカフェ
イン穀物ブレンド茶「じっ茶ばっ茶」で美容への気遣いも忘れずに。
「三色だんご」、「桜だんご」各1本 ¥115(芽吹き屋)、「金婚漬スライス」
100g ¥315(道興)、「龍泉洞のじっ茶ばっ茶」500ml ¥140(岩泉産業開発)

女子力を見せつける! “気分はおフランス”セット

「岩手産そば粉のガレットラップサンド
+ 南部美人スパークリング梅酒」

セレクト: ちっち(北上市出身)

「わんこそば」でも知られる岩手県は、国内有数のそ
ばの産地。そば粉と岩手産の牛乳を使った、フラン
スのプルトーニュ地方の郷土料理「ガレット」(そば
粉のクレープ)はいかが? 岩手の特産品を包んだ
ラップサンドなら、片手で優雅に食べられます。「南
部美人スパークリング梅酒」は、ピンク色が気分が
華やぐシユワシユワ系梅酒。砂糖不使用もうれしい。
「そば粉」300g ¥367(サイトウ食品)、「北の卵(赤玉)」6個
入り ¥336(アイ・ティー・エス ファーム)、「たのはた牛乳」
1000ml ¥273(田野畑村産業開発公社)、「小岩井ぬる
チーズ クリーミー」100g ¥367(小岩井乳業)、「いわちく
いぶしの里ももハム」102g ¥315(岩手畜産流通センター)。
「山ぶどうジャム」85g ¥315(中央バター商会)、「さん
ま水煮缶」¥399(岩手缶詰)、「昔たまごマヨネーズ
(ハーブ)」200g ¥525(館ヶ森アーク牧場)、「南
部美人スパークリング梅酒」360ml ¥980(南部美人)



岩手産そば粉のガレットラップサンド 3種のレシピ♪

[ガレット生地]

◆材料(直径22cm生地6枚分)

そば粉100g、卵1個、塩小さじ1/2、無塩バター20g、牛乳250ml

◆作り方

- ① そば粉(ふるい不要)、卵と塩を泡立て器でほぐしながらよく混ぜる。
- ② ①に溶かした無塩バターを加えて混ぜる。
- ③ ②に牛乳を半分程度加えて、練るように混ぜる。よく混ぜるともちっとする。
- ④ ③に残りの牛乳を加えて生地の状態が均等になるまで混ぜ、ラップをして冷蔵庫で2時間寝かせる。焼く20分くらい前に室温に戻して軽く混ぜておく。
- ⑤ フライパンにバター(分量外)をひき、お玉1杯ほどの生地をうすく流し入れる。
- ⑥ 表面が乾いてまわりが色づいたら裏返し、裏面にも軽く色が付いたらでき上がり。

[ラップサンド]

◆ハムチーズ

ガレット生地にサニーレタス、ハムを敷き、「小岩井ぬるチーズ クリーミー」をたっぷり塗り、
薄切りラディッシュなど好みの野菜をのせて塩こしょうをふり、食べやすいように巻く。

◆照り焼きチキンの山ぶどうソース

鶏もも肉の筋を切り、皮に切れ目を入れて軽く塩コショウをふり、皮面からフライパンで
焼く。焼けたら裏返し、油を拭き取りながら中に火が通るまで焼く。そこに酒1/4カッ
プと醤油大さじ2を合わせたタレを入れ、アクをとりながら裏返して全体にタレをから
める。あら熱がとれたら1cm幅に切り、サニーレタスや細切りパプリカなどの好みの
野菜、「山ぶどうジャム」を一緒にガレットで巻く。

◆さんまのハーブマヨネーズ

水気をよくきった「さんま水煮缶」と「昔たまごマヨネーズ(ハーブ)」、塩こしょうを好みの分
量合わせて混ぜる。サニーレタス、かいわれ大根などの好みの野菜と一緒にガレットで巻く。

[event]

日本橋高島屋 × anecco.企画

anecco.イチオシ商品を デパートの物産展で販売します！



毎回大盛況という高島屋東京店での岩手物産展「大いわて展」。41回目を迎える今回、なんとanecco.も参加させていただくことになりました！

今回の物産展では、王道の人気商品はもちろん、岩手県内の人気店や老舗の新品を続々と登場します。特に新商品や隠れた名品についてはanecco.が実際に試食した中から、「岩手の味として東京のみなさんに食べていただきたい」商品をお薦めします！自信を持って手土産にできる商品や、がんばった自分へのプチご褒美にしたい商品など、同世代の女子にぜひお試しください

商品の感想やレポートをanecco.ブログに掲載中。幸せな気持ちになるスイーツや、anecco.大絶賛のお酒も情報もありますよ。

さらに、会期中の17日(土)・18日(日)にはanecco.メンバーも店頭立ち、試食販売をする予定です。ぜひ、「新しい岩手の味」に会いに来てください！

東日本大震災を乗り越えて 第41回 大いわて展

2012年3月14日(水) - 20日(火・祝)

10:00 ~ 20:00 (最終日は18:00まで)

会場 / 高島屋東京店 (日本橋店) 8階

私たちが anecco.です

anecco.(アネッコ)とは、いわて銀河プラザを応援する女子会です。「アネッコ」に込められた意味は①若い女性を意味する岩手の方言「あねっこ」。②岩手の魅力がより多くの人の心に「根づく」という思いの2つ。メンバーは現在、約25人。全員が岩手県出身で東京近郊に住んでいます。職業は企業経営企画、メディア会社勤務、医師、フォトグラファー、歌手など。様々な長所を持つアネッコが、いわて銀河プラザを盛り上げる企画をボランティアで考案・実施しています！

blog www.iwate-ginpla.net/anecco

facebook www.facebook.com/iwate_anecco

twitter @iwate_anecco

blogはこちら→



今号「めんこいばっけ」の意味は？

「めんこい」は岩手のテレビ局名にも使われている、「かわいい」という意味の方言です。anecco.も小さい頃「めんこいわらす(童子)だごと(かわいい子ね〜)」と言われて育ちました。「ばっけ」は、ふきのとう。溶けかかった雪の合間からひょっこり顔をのぞかせる春の使者です。

編集後記

あの日から1年。自然の威力と向き合い、立ち上がろうとしている岩手の皆さんと全国の皆さんをつなぐためにanecco.ができること。その1つがこの「anecco.通信」です。銀プラを通して、多くの方に岩手とつながっていただけるよう、これからも「私たちにできること」を探し続けます。(まいっち)



東京・東銀座にある岩手県のアンテナショップです。
岩手の特産品や観光案内情報が満載！



104-0061

東京都中央区銀座 5-15-1

南海東京ビル 1階

営業時間 10時30分～19時

毎月末日は17時まで営業

TEL 03 3524 8282

FAX 03 3524 8286

www.iwate-ginpla.net/

編集/anecco.通信編集部 スタッフ/まいっち(編集長)、ゆかっち(編集)、みなっち(デザイン)、くらげっち(写真)、やまっち(制作)

季刊 anecco.通信 創刊号 2012めんこいばっけ春号 2012年3月16日 発行 無断転載を禁止致します。