



日本コロケ協会

日本唐揚協会
Japan "KARAAGE" Association



イトーヨーカドー

2018年7月4日

一般社団法人日本コロケ協会

一般社団法人日本唐揚協会

株式会社イトーヨーカ堂

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録 5周年記念

7月7日(土)から、全国のイトーヨーカドーにて

“イトーヨーカドーLet's! 和ごはんプロジェクト”始動!

日本コロケ協会・日本唐揚協会と連携したキックオフイベント

『七夕アゲアゲカーニバル』をイトーヨーカドー木場店にて開催

株式会社イトーヨーカ堂（東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博、以下「イトーヨーカドー」）は、農林水産省が推進する“Let's! 和ごはんプロジェクト”^{*}に賛同し、2018年7月7日（土）より、一部店舗を除く全国のイトーヨーカドー145店舗（2018年6月末現在）にて“イトーヨーカドーLet's! 和ごはんプロジェクト”を始動いたします。

今回、キックオフイベントとして、一般社団法人日本コロケ協会（東京都港区）および一般社団法人日本唐揚協会（東京都渋谷区）と連携し、全国各地の選りすぐりのコロケと唐揚を取りそろえた『七夕アゲアゲカーニバル』を7月6日（金）より、イトーヨーカドー木場店（東京都江東区）にて、実施いたします。

* ご参考：農林水産省「Let's! 和ごはんプロジェクト」

http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html

本フェアは、2013年5月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、5周年を迎える本年に合わせて農林水産省が推進する“Let's! 和ごはんプロジェクト”に賛同し、官民協働にて取り組むものです。イトーヨーカドー各店において、日本の四季・二十四節気に応じた和食メニューを様々な事業者様と協働にてご提案するとともに、オリジナル商品の「顔が見える食品。」等の日本の生産者・作り手のこだわりを各売場で訴求してまいります。

また、売場での商品やメニューのご提案に加え、今回、イトーヨーカドー木場店にて開催する日本コロケ協会・日本唐揚協会との連携による『七夕アゲアゲカーニバル』等のイベントの実施等、より多くのお客様に日本ならではの味や知られざる逸品等をご紹介します。



【イトーヨーカドーLet's！和ごはんプロジェクト概要】

- 実施店舗： 全国のイトーヨーカドー145店舗（2018年6月末現在）※一部店舗を除く
- 実施期間： 2018年7月7日（土）～7月8日（日）
- 概要： イトーヨーカドー各店において、日本の四季・二十四節気に応じた和食メニューを様々な事業者皆様と協働でご提案するとともに、オリジナル商品の「顔が見える食品。」等の日本の生産者・作り手のこだわりを各売場で訴求してまいります。

■プロジェクトで提案する和食メニュー：「さっぱり炭酸そうめん」

日本の五節供の1つ「七夕」。その行事食の代表メニューである「そうめん」は、平安時代に中国から伝わった「素餅（さくへい）」という小麦粉料理がルーツと言われていますが、和食として定着し今日に至っています。

今回、クッキングサポートコーナー（全国約110店舗で展開）では、「そうめん」と今年のトレンド「炭酸水」を掛け合わせた、新しいスタイルの和ごはんを提案いたします。冷たく冷やした炭酸水を使い、更にごのど越しよく、さっぱりと召し上がっていただけます。新しい食べ方提案と七夕にちなんだ盛り付けやトッピングをご紹介します。また、食品の各売場においても様々な和食メニューの提案を通して、よりヘルシーで豊かな食生活をサポートしてまいります。お近くのイトーヨーカドーのクッキングサポートコーナーには是非お立ち寄り下さい。



【キックオフイベント『七夕アゲアゲカーニバル』概要】

- 実施店舗： イトーヨーカドー木場店（住所：江東区木場1-5-30）
- 実施期間： 2018年7月6日（金）～7月8日（日） 午前11時～午後7時※最終日のみ午後5時まで

ご参考：コロッケ博覧会イメージ



- 取扱商品の一例：

【コロッケ】

『カジマ（茨城県）ずわいかにたっぷりコロッケ』

素材にこだわり一つ一つ手作りされたカニ専門店ならではの本ずわいがにがたっぷり入ったコロッケ。6月24日に富山県高岡市にて開催された第6回全国コロッケフェスティバル in 高岡にて、堂々の1位を獲得。催事ではどこでも行列ができる、まさに“マストバイ”コロッケ！



『丸トポトリー食品（愛知県）名古屋コーチン殿様コロッケ』
 コロッケに入っているお肉はすべて地鶏の王様「名古屋コーチン」という贅沢なコロッケ。名古屋コーチンの味が伝わるように大きめのミンチを使用し、伯方の塩を使用したシンプルな「うましお味」と、八丁味噌を使用した名古屋らしい「ピリ辛みそ味」を展開。コロッケ×地鶏の王様という夢のコラボは、まさに“キングオブ”コロッケ！



『アルガマリーナ（千葉県）漁師メンチ』

日本コロッケ協会事務局長が今一番みなさんに食べていただきたいものを、満を持して投入！青魚のメンチカツで、あまりの美味しさに同じ日に2度3度買う方が続出。2日で2,000個を販売し、催事の午前中に完売してしまうという伝説も残す奇跡の売れすぎメンチカツ。1度食べたら本当に病みつきになる、まさに“アンストッパブル”メンチカツ！



【からあげ】

『からあげ溪（東京都）』

からあげグランプリ® 東日本しょうゆダレ部門 金賞
 大分中津出身の店主が本場の味を東京から発進！
 東京で一番長い戸越銀座商店街に店を構え、今では名物店までに！素材にこだわり、店主が厳選した鶏を使用し独自のんにく醤油ベースの秘伝のタレに2日間漬け込み提供！



『いろから（神奈川県）』

からあげグランプリ® 東日本 味バラエティ部門 金賞
 和ダシ入りのタレで仕込む和風味の看板メニュー「いろからあげ」の他、2種類の柚子コショウで作るピリツとした「柚子胡椒」やにんにくを効かせた「塩だれ」はパンチと食べごたえ十分。



『とり将（広島県）』

からあげグランプリ® 塩ダレ部門 金賞
 漬けダレは自家製鶏ガラスープをベースに契約農家直送無農薬の瀬戸田レモンを使い瀬戸内海の穏やかな潮流がうみだす最高級の塩が味の決め手！
 風味豊かなレモンの爽やかさが売りのとり将最高傑作です！！



以上