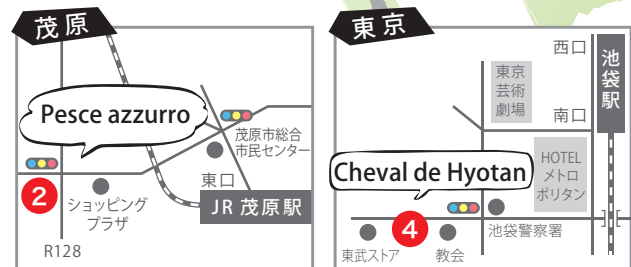


いすみ市の「おいしさ」を提供しているシェフと生産者を訪ねてみませんか

## いすみ CLUB RED プロジェクト 参加メンバーの拠点をご紹介します！



いすみ市は、豊かな自然環境に育まれた多数の特産品がある食材の宝庫です。大原漁港で水揚げされる新鮮な魚介類や、四季折々の農産物や畜産物など、いすみ市の「食」の魅力を感じてみてください。



**TEAM A**  
CLUB RED サポート

**中村 一俊**  
日本料理 いすみ市

**菊池 隆大**  
炭火割烹 菊川 (北海道/日本料理)

**販売店舗 割烹 かねなか**  
千葉県いすみ市大原 1530-1 ☎0470-63-1133  
①水・月11:00~15:00/17:00~20:30 ②火・月1水曜

**TEAM B**

**池田 征弘**  
イタリア料理 茂原市

**八濱 貴将**  
レストランデラフィネート (兵庫/イタリア料理)

**販売店舗 Pesce azzurro** (ベッシャーズーロ)  
千葉県茂原市小林 1529-1 ☎0475-26-4120  
①11:30~15:00/18:00~22:00 ②不定休

**TEAM C**

**川上 豊**  
イタリア料理 いすみ市

**藤崎 亮平**  
SALVATORE CUOMO (東京/イタリア料理)

**販売店舗 Trattoria GIFT** (トラットリア ギフト)  
千葉県いすみ市岬町江場土 3274-1 ☎0470-67-4610  
①水・月11:30~15:00/17:00~22:00 ②火

**TEAM D**  
いすみ市出身

**川副 藍**  
フランス料理 東京都

**杉本 敬三**  
レストランラフィネス (東京/フランス料理)

**販売店舗 Cheval de Hyotan** (シュヴァルド・ヒョータン)  
東京都豊島区西池袋 3-5-7 ウィルコート1F ☎03-5953-3430  
①11:30~15:00/18:00~23:00 ②水、第2・4火曜

**TEAM E**

**御田 勝義**  
ヴィーガン料理 いすみ市

**平賀 大輔**  
蓮双庭 (福岡/中国料理)

**販売店舗 green+** (グリーンプラス)  
千葉県いすみ市岬町井沢 300-1 ☎0470-80-3326  
①金・日11:00~17:00 ②月・木

**TEAM F**

**高橋 温香**  
カフェ いすみ市

**半田 雄大**  
トラットリア 葡萄酒房 (東京/イタリア料理)

**販売店舗 高秀牧場ミルク工房**  
千葉県いすみ市須賀谷 1339-1 ☎0470-62-6669  
①10:00~17:00 ②木

**TEAM G**

**本井 規夫**  
日本料理 いすみ市

**濱多 雄太**  
浜多屋 hamadaya LABO (富山/日本料理)

**販売店舗 そば処 もとい**  
千葉県いすみ市大原 8431-3 ☎0470-63-0187  
①水・月11:00~14:00/17:00~19:30 ②火

# ISUMI RED journal

vol. 05



いすみ市を「美食の街へ！」プロジェクトの新たなチャレンジ



**RED**  
RYORININ'S EMERGING DREAM U-35

**RED U-35 とは**

35歳以下の若手 No.1 を決定する料理人版スター誕生  
新しい世代の、新しい価値観の料理人を見出すために、日本の食業界の総力を挙げて開催する35歳以下の料理人を対象としたコンペティションです。

**CLUB RED**  
SINCE 2015

**CLUB RED とは**

成績優秀者と歴代審査員が活動する食の精鋭集団  
RED U-35コンペティションにおいて優秀な成績をおさめた歴代の料理人たちの交流・経験・発信の場となる、食のクリエイティブ・ラボです。

about いすみ CLUB RED プロジェクト

いすみ市を「美食の街」として広く国内外に発信するためのプロジェクト。いすみ市のシェフと CLUB RED のシェフ、いすみ市の生産者たちが互いの理解と絆を深め、いすみ市の食材を活かしたメニューを共同開発し、提供するなどの活動を行ってきました。また、全国の CLUB RED メンバーのお店でもいすみ市の食材の魅力を発信しています。

## シェフたちが作る「いすみ市のテイクアウト」

「いすみ CLUB RED プロジェクト」では、さまざまな形でいすみ市の「食」の魅力を発信してきました。いすみ市のシェフや生産者たちと CLUB RED のシェフたちがタッグを組んで、いすみ市の食材を活かしたメニューを開発。いすみ市内の店舗や特別会場で開催した1日だけのレストランや、大原漁港「港の朝市」、いすみ健康マラソンなどのイベント会場で、数々の新メニューを提供しました。また、プロジェクトに参加するメンバーたちが集まって、いすみ市の「食」に関する LABO (勉強会) を実施、ともに研鑽を積んできました。回を重ねるごとにその輪は広がり、シェフや生産者だけでなく、地元の方々や、いすみを訪れる方々にも、「美食の街」をアピールしてきました。

今回新しい試みとして、テイクアウトメニューにチャレンジしています。シェフたちが作る料理をレストランで楽しむ「外食」から、プロが作った料理を自宅や職場に持ち帰って味わう「中食 (なかしょく)」へ。いすみ市で暮らす方々に、あらためて「地元のおいしさ」を実感していただけるようなお惣菜作りを目指します。

テイクアウトメニューの開発にあたっては、いすみ市のシェフと CLUB RED のシェフがペアになって、いすみ市の食材を活かしたお惣菜を考案しました。このテイクアウトメニューは、2018年12月に行われた「いすみ健康マラソン」の会場で出店販売し、来場者に好評でした。さらに、2019年2月には、いすみ市のシェフたちの7つの店舗で期間限定販売を実施。レストランだけでなく、ご家庭でも「プロの味」をお楽しみいただきました。

今回は、調理の手間をかけることなく、気軽に「いすみ市のおいしさ」を食卓にプラスできる、テイクアウトメニューの魅力をお伝えしてまいります。



いすみ市を「美食の街」へ。今後の取り組みにご期待ください！

お問合せ先 いすみ市役所: 0470-62-1111 (代表) [www.facebook.com/ISUMIREDD/](http://www.facebook.com/ISUMIREDD/)





## 先人たちが語る これからの「中食」



佐々木 生剛氏  
和処 きてら 店主  
東京都・麻布十番

地域の「台所」としてお惣菜を提供していきたい

麻布十番に和歌山県の食材を使った和食店を構えて7年。周囲が住宅街ということもあり、固定客がほとんどでした。1年ほど前から店頭にお惣菜売り場を設け、昼はお弁当、夕方にはお惣菜を販売しています。買っていいのは、普段からお店に来る方だけでなく、ご近所の方や、通行人など、さまざまです。チラシもなく、PRも一切していないのですが、「『きてら』だから、味は間違いない」という理由で買っていただけるようです。これからも「麻布十番の台所になる」という気持ちでお惣菜を提供していきます。



山本 泰之氏  
TRATTORIA BUBU オーナー  
神奈川県・川崎市

「お惣菜を買うイタリアン」として地元に着

近隣にイタリアンレストランがない地域に出店して2年、「お店づくりは町づくり」と考えています。店内のショーケースでは、イタリアの郷土料理を中心に、日本では珍しいお惣菜を販売。店で食事をした人が買って帰り、それが口コミで広がっていききました。メニューは季節に応じて変えますし、クリスマスシーズンには特別感のある料理を作ります。店頭だけでなく、ホームパーティーや近くの企業向けにケータリングの注文を受けることもあります。お惣菜の販売を続けて来たことで地元の人たちとの繋がりができました。



萩 春朋氏  
HAGI フランス料理店 オーナーシェフ  
福島県・いわき市

地域の人たちと手を組み、地域ブランドの確立を

東日本大震災を機に、レストランだけでなくお惣菜や加工品の開発・販売を始めました。また、生産者と料理人をつなぐ活動を行い、地元料理人を組織化。地域食材を活用したことで「2016年いわき市農業貢献賞」を受賞しました。レストランでは1日1組だけのお客様をもてなし、隣接する加工工場では「焼きねぎドレッシング」などの加工品を生産しています。店内ではテイクアウトメニュー、弁当、仕出し、惣菜、加工品を販売。業種を超えて手を組み、地域が一丸となることで、地域ブランドを確立していきます。

ISUMI Challenge

### 今回のテーマ食材は「いすみ市の白身魚」

いすみ市は、食材に大変恵まれた土地柄ですが、なかでも新鮮な魚のおいしさは地元の方々もご存知の通り。今回は、「白身魚」を使ったお惣菜を開発することになりました。大原沖で獲れるタイ、船上活け締めサワラ、肉厚で上質なヒラメをご家庭でもたくさん食べていただくことを目指します。ほかの土地では食べられない「いすみ市のおいしさ」を地元の皆さまが再発見できる、新しい食の楽しみ方を提案していきます。

いすみの味を  
テイクアウトに!



### Interview 活動を振り返って



【料理人】  
Trattoria GIFT  
川上 豊

【生産者】  
農園タロとあき  
青木 昭子

2016年に始まった、いすみ CLUB RED プロジェクトは今年で3年目。いすみ市在住の3人に、これまでの活動を振り返ってもらいました。

——3年間の活動の中で、印象に残っているのはどんな出来事ですか？

川上「あまりにたくさんありすぎて(笑)。漁師さんや農家さんの話を直接聞いたことかな。生産現場を知ったことで、お客様に食材について詳しく話せるようになった」

本井「僕もともと大原漁港の近くで生まれ育ったので漁師さんとは付き合いがあったけど、畑に入ったのは青木さんのところが初めて。摘んだばかりの生のオクラを食べたり、ほんとに衝撃的な体験だった!」

——プロジェクトの活動を続けて「よかったな」と感じたことは？

本井「これまで地元の店同士の繋がりが全然なかったけど、プロジェクトに参加してから、お互いの店を行き来するようになりましたね」

川上「僕は、いすみ市に移住してきて1年目だったので、何も知らない土地でたくさん繋がりができたことが一番大きいかな」

青木「CLUB REDや地元の料理人さんに直接話を聞いたこと。こだわりとか、みんなポイントが違うんですよ。だから、ひとつひとつのお店に合わせて野菜を作ることが大切だとわかりました。お客さんがお店に何を求めているのか、スタッフの一員になった気持ちで考えて野菜を作らなければ、と勉強になりましたね」

——これまでの活動を今後どのように活かしていきたいと思いますか？

本井「CLUB REDの料理人さんたちには本当にたくさんの知恵や、新しいメニューを教えてくださいました。ときには無茶ぶりもあったけど(笑)。これからは自分なりに料理をアレンジして、提供していけたら。そして、地元の良さに目を向けることを続けていこうと思います」

青木「活動を通じて他の生産者さんのことがわかったので、これからは畑見学に来た人に『魚が欲しかったら漁港へ』とか『おいしいチーズがある』とか、いすみ市のさまざまな食材をお薦めします! ゆくゆくは、いすみ市のいろいろな食材をまとめて『いすみ丸ごとセット』みたいなものができるといいですね」



## シェフたちが作る料理を食卓へ

~いすみ市の新しい提案「中食(なかしょく)」~

TAKE OUT

これからの新しい食のスタイルとして、いすみ市が提案するのは、シェフたちがレストランで提供している味をそのまま家庭で楽しめる「中食」です。外食でもない、家庭料理でもない、プロが作った料理を気軽に買って家庭や職場などで楽しめるような環境づくりを進めます。

「中食」とは、市販の惣菜や弁当、デリバリーなどの総称で、「外食」と「内食」の中間という意味です。近年、「中食」を利用する人は年齢性別を問わず増える傾向にあります。中食を利用する理由は「時間がない」「調理・片付けが面倒」「普段自分が作れないものが食べられる」「外食するより安い」などが挙げられます。さらに昨今のスマートフォン普及により、デリバリーやインターネット通信販売が利用しやすくなったことも利用者の拡大に繋がっています。

【参考：平成26年度 食料・農業・農村白書(平成27年5月26日発表)  
平成29年度 食料・農業・農村白書(平成30年5月22日発表)】

### いすみメンバーと CLUB RED メンバーがペアになってメニュー考案

(ペアの組み合わせは裏面でご紹介!)



TEAM A  
割烹 かねなか



TEAM B  
Pesce azzurro (ペッシャズーロ)



TEAM C  
Trattoria GIFT (トラットリア ギフト)



TEAM D  
Cheval de Hyotan (シュヴァルド・ヒョータン)



TEAM E  
green+ (グリーンプラス)



TEAM F  
高秀牧場ミルク工房



TEAM G  
そば処 もとい

### いすみメンバーの7店舗で期間限定発売(2019年2月)

- TEAM A いすみまるごと熟鮎なれずし
- TEAM B フグの赤ワイン煮ときこのスープのリゾット
- TEAM C タコと鯛のライスコロッケ “アランチーニ”と伊勢海老のスープセット
- TEAM D いすみのお魚のテリーヌ
- TEAM E ソイミートの本格ベジ麻婆豆腐
- TEAM F いすみのミックスフライ チーズソース添え
- TEAM G そば粉ガレット~酒粕香る いすみ豚~

