

# 皆さまの思い、東北にお届けしました。



## フィナンシェ 1個分につながる、ひろがる、支援の輪



2012年4月1日から全国のアンリ・シャルパンティエのお店で販売している、東北支援のチャリティー商品「スマイルフォー東北-フロム芦屋」。発売以降、全国から、“東北のために何かしたい”と想うたくさんのお客様のあたたかいご支援をお寄せいただいております。お預かりした寄付金の一部を、東北の食を守る支援団体「ソウル オブ 東北」の活動にお役立ていただきましたのでご報告いたします。



### 岩手の食の復興をめざして—

### シェフの生産地視察 “シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト” 2012.6.6 Wed.



初夏の風が吹く穏やかな天候に恵まれた2012年6月6日(水)、東京から8人のシェフが「ソウル オブ 東北」が企画した食の復興支援活動で岩手県を訪れました。いずれも都内で名を馳せる、フレンチやイタリアンの料理人の皆さんです。

“シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト”とは、岩手県内で東日本大震災とそれに関連する損害を受けた農畜水産業に携わる生産者を支援するためのプロジェクト。料理人が生産地を視察し、生産者と食材に直接触れることで、東北食材への需要を生み出し、震災以降、風評被害など様々な要因で低迷する第一次産業に元気を取り戻すことを目的としています。

アンリ・シャルパンティエの「スマイルフォー東北-フロム芦屋」にご賛同いただいた全国の皆さまからお預かりしている募金を、この活動の運営資金として寄付させていただきました。



## 「自信持って育てた食材、使ってくれたら生きがいになるもんなア！」

### 岩手県奥州市江刺区

### 仔羊生産者とあおぞらキッチンで交流 — 自慢のラム肉を本格フランス料理に —

プロジェクト第1回目となるこの日視察したのは、「岩手江刺・梁川ひつじの会」「岩手花巻・石黒農場のほろほろ鳥」ほかトマト農家など2カ所。

「梁川ひつじの会」は、岩手県奥州市の梁川地区で綿羊(食肉用)を繁殖および肥育している9つの農家が集まって結成されたグループです。

このグループの農家は、休耕田を利用して羊を放牧し、牧草を主な餌とした飼育を行っていました。震災後、福島第1原子力発電所の事故の影響で奥州市では部分的に放射線が検出されるエリアが出てきたことから、同市内での屋外の肥育および牧草の給餌が禁止され、震災から1年経った今もなお農家は厩舎内での肥育を余儀なくされています。(※)

それまで不要だった飼料の購入が不可欠になりコストが徐々に負担となってきているうえ、小規模の厩舎に、終日羊を囲っておかなければいけなくなることで、飼育頭数がさらに制限されています。生産者の平野昌志さんは「みずみずしい牧草をばんだ羊を育てることをモットーとしていたので、この状況はダメージが本当に大きい。採算はさらに厳しくなっていく」と語ります。



その後、岩手の豊かな自然の中、キッチンカーとオープンコンロで、さっそくシェフ達が生産者自慢のラム肉を使って料理の腕を振ります。まずは、味を確かめるために、軽く炙って試食した肉に「本当においしい。優しい味がする」(菊地美升シェフ/ル・ブルギニオン)、「きれいな味で香りがある」(高良康之シェフ/銀座レカン)と、シェフ達から高い評価が集まりました。岩手の特産品の南部鉄器の鉄

板で焼かれた羊のグリル、煮込み、スープなど次々にできあがる料理とシェフ達の手際の良さに、生産者も後ろから覗き込んで感心した様子。美味しいラム料理と、岩手の郷土料理を囲みながら、生産者はそれぞれシェフに自身のこだわりなどを話し、自慢の羊をPRしました。

「原発の問題で、屋内で飼わないといけない。育てていても検査に出してみないとわからない

いし、検査が通っても売れるかどうかかわからない。肉には自信を持ってんだから！こうして来てもらって東京の有名なシェフに使ってもらったらうれしい。我々の力だけではできないから。励みになるなア」と、生産者の浅沼健一さんは期待に胸を躍らせた。

(※) 現在、各農家はこの飼育方法を守っており、出荷前に必ず行う放射能測定検査では検出限界以下の結果を得て、出荷される肉の安全性は確保されています。

### 岩手県花巻市

### 国内唯一のほろほろ鳥生産地 石黒農場



「石黒農場のほろほろ鳥」は、花巻温泉郷の山奥にいくつもの鶏舎がひっそりと佇んでいます。アフリカ原産のほろほろ鳥は、フレンチの高級食材として世界中で親しまれていますが、飼育が難しいとあって、日本で大規模に生産しているのはこの農場のみ。震災以降、度重なる余震の影響でメスが卵を産まなくなったため、繁殖のサイクルが止まり、地震のパンニックで圧死し

た鳥も含めて生産量が半減。生産者の石黒さんは「仕方なくフランスからヒナ鳥を購入しているが、高コストが悩みの種で先の見通しが立たない。」と困惑を隠せません。

訪れたシェフ達からは、単価や提供される部位など実際の取引を想定された質問が様々あり、数日後に早速注文が入りました。

### 食材の宝庫、岩手

### 生産者の想い繋ぐ、シェフの想い

一行はこの他に、トマト農家と仔牛の出荷をしている農家を巡り、一日の行程を終えました。シェフの皆さんからは「岩手には、我々が使いたいと思うような良い食材がたくさんあることが分かった」「生産者と直接お話をし、きっかけができてよかった。出会わなければ繋がりもできなかった」「食材の可能性は料理人が考えるべきこと。良い食材にあった調理法を引き出

して、僕ら料理人が伝えて繋げていけないといけない」といった言葉が聞かれました。震災の影響も含め、岩手の現状を東京のシェフの皆さんに理解していただいたことで長期的な支援に繋がるきっかけがうまれました。



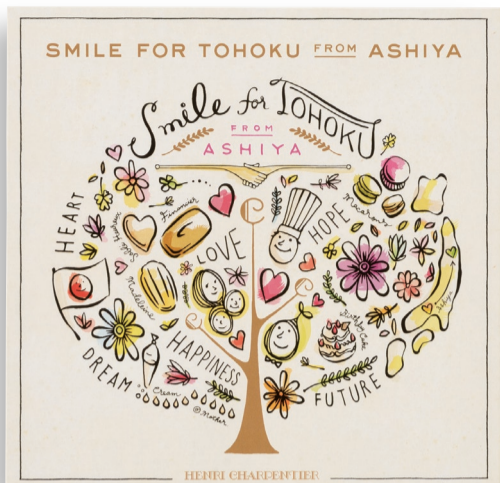


## スマイルフォー東北 - フロム芦屋

Smile for TOHOKU -from ASHIYA-

【販売期間】2012年4月1日(日)～2013年3月31日(日)

※本品は予告なく仕様変更、販売終了することがございます。



フィナンシェ *Le Financier*

「金融家」という名の黄金色の伝統菓子。厳選した香り高い2種のアーモンドとオリジナル発酵バターの豊かな風味です。



マドレーヌ *La Madeleine*

ふっくらした貝がら形が愛らしい古典菓子。コク深いオリジナル発酵バターと国産レモンが香るやさしい味わいです。

●フィナンシェ15コ ●マドレーヌ8コ

税込 ¥3,150 (本体価格: ¥3,000)

特定原材料等:小麦・卵・乳/お酒使用

本品は、アンリ・シャルパンティエが2012年4月から1年間行なう「Smile for TOHOKU -from ASHIYA-」(スマイルフォー東北-フロム芦屋)プロジェクトによって生まれた特別仕様品です。

あえてフィナンシェを1個減らした品を、お客様にご了解をいただいた上で通常価格にて販売し、その1個分の材料、資材等の費用にあたる金額を、ご購入のお客様からの募金としてお預かりいたします。そして募金総額と同額をアンリ・シャルパンティエからもお出しして、あわせて「ソウルオブ東北」に寄付させていただきます。

### Smile for TOHOKU -from ASHIYA- プロジェクトとは?



2011年3月11日の東日本大震災で被災された方、被災地域に対して、アンリ・シャルパンティエは心よりお見舞い申し上げます。創業1969年、兵庫県芦屋市に本店を構えるアンリ・シャルパンティエは、阪神淡路大震災で店舗と工場に大きな被害を受けましたが、多くの方のご協力をいただき早期再開を果たせました。

その際、被災者の方々がいかにお菓子のある生活を待ち望んでいたか、またいかにお菓子が笑顔と幸せを与える力を持っているかを、あらためて心に刻むことができました。

昨年の大災害から復興に向けて励んでこられた一年を越えたいま、われわれは東北の方々にもお菓子を通してお手伝いをしたいとの想いから、特別仕様品(スマイルフォー東北-フロム芦屋)を販売して、東北地方に笑顔をお届けするプロジェクトを発足いたしました。



SOUL OF TOHOKU  
東北の食を守ろう

当プロジェクトは、「東北の食を守ろう」をスローガンに、食を通して東北の食文化を支援するさまざまな活動を行っているプロジェクトチーム「ソウルオブ東北」(代表:岡部泉、東京)に全面協力し、本品の売上金の一部を「ソウルオブ東北」に寄付いたします。

#### <「ソウルオブ東北」の主な活動内容>

「チームおむすび」による料理教室 / 食によるコミュニティづくりの支援 / 東北の食のブランド化 / いわて三陸食産業復興プロジェクト / チャリティシンポジウム / 他

ソウルオブ東北 <http://www.soultothoku.org/>

### Art Direction & Design: KAORU MIZUNO (MOTHER Art Director / Designer)

当プロジェクトに賛同して本品のグラフィックデザインを担当していただいた、水野薫氏からのメッセージ:

つないだ手と手から芽生えた、小さな小さな想いはやがて、大きな大きな笑顔の木へと姿をかえます。このプロジェクトを通じて、「笑顔の木」がもっともっと大きくなりますよう、願いを込めて…。

水野 薫

お問い合わせフリーコール 0120-917-215 <受付時間 9:00a.m.-5:00p.m.>

〒659-0065 兵庫県芦屋市公光町7-10-101

PC <http://www.henri-charpentier.com>

携帯 <http://www.henri-charpentier.com/m/>



### Smile for TOHOKU -from ASHIYA-

「シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト」第1回 支援金額

ご協力いただいた皆様に感謝を申し上げますと共に、被災地の一刻も早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

¥212,240

「シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト」は年内に4回開催される予定です。今回がその第1回目の活動で、内陸部で放射能汚染による風評被害などの悩みをもつ生産者を訪れました。2回目(7月末予定)以降は沿岸部の津波の被害を受けたエリアを重点的に活動される予定です。いずれも震災の打撃からの再起をめざし、それぞれに努力されている生産者を対象としています。



### ～ お客様からのお便り～

「私は神戸市在住でしたが、震災後に仙台に異動となりました。連休で神戸に帰り、仙台の会社への土産にと大丸神戸店にて「スマイルフォー東北-フロム芦屋」を見つけ買って帰りました。転勤の際に阪神・淡路大震災の恩返しをすると言われて仙台に来ましたので、今回の土産にピッタリでした。元々、アンリのお菓子は私の好物でしたが、仙台の事務所でもその味は好評でした。「スマイルフォー東北-フロム芦屋」のパッケージにも感動しました。これからも変わらないお菓子を作り続けてください。」

全国の皆様、ご支援を賜りありがとうございます。皆様よりたくさんのあたたかいご支援をお寄せいただき、その想いを東北にお届けいたしました。アッシュ・セー・クレアシオンは、今後も東北へ息の長い支援を続けてまいります。これからも、皆様の東北支援のご協力をお願い申し上げます。



株式会社アッシュ・セー・クレアシオン  
〒662-0927 兵庫県西宮市久保町5-16 ハーバースタジオ43南館  
<http://www.hc-creation.jp/>