

コロナ禍の地方の農家を支援し、首都圏生活者の新しい生活を彩る 伊那谷の特産野菜ブランド「伊那谷のデコレーションベジタブル」 飲食メニューとEC料理セットを2月22日より同時発売開始

この度、丸紅伊那みらいでんき株式会社(代表取締役: 肥沼光彦、以下「伊那みらいでんき」)は、同社が中心となり、長野県南部に広がる伊那谷エリアの継続的な関係交流人口創出を目的として発足した「まあるいみらいへ伊那地域連携推進協議会」の地域商品開発プロジェクトの一貫として誕生した「伊那谷のデコレーションベジタブル」(以下「伊那谷のデコベジ」)の首都圏販売を2月22日(月)より開始することをお知らせいたします。



▲中央・南アルプスの山々に囲まれた自然豊かな伊那谷



▲伊那谷のデコレーションベジタブルロゴ



▲多品種・多彩な伊那谷のデコレーションベジタブル

■伊那谷のデコベジとは

伊那谷のデコベジを育む伊那谷は、宮古島に匹敵する日射量に恵まれ、グランドキャニオンを超える深さを持つ“日本一大きな谷”です。そんな日本一大きく、太陽に近い明るい谷が育むのは、ひときわ色鮮やかで、滋味深い野菜や野草、野花たちです。規格にとらわれることなく、都会では目にすることのないような古来種や間引き野菜、色鮮やかで個性あふれる形を持つ野菜や食べられる野草を“自然の恵み”として味わいのアクセントにしたり、“季節感の象徴”としてお皿にあしらうという食材への向き合い方は、この地域特有の価値です。目で舌で自由に楽しみ、一皿を、食卓を、人生を彩る伊那谷のデコベジを通じて、伊那谷と繋がってほしい、伊那谷を好きになってほしい、そんな想いから「伊那谷のデコレーションベジタブル」、略して「伊那谷のデコベジ」は誕生しました。

■商品化の背景

新型コロナウイルスの影響により、伊那谷の農家さんは、ローカルレストランでの現地消費が落ち込み、県外飲食店への出荷量も減少する厳しい状況の中で、野菜の生産を続けています。首都圏をはじめとする都市部には、緊急事態宣言が発令され、人々はコロナ疲れの中で「新しい生活様式」という“今までとは異なる暮らし”の在り方を模索しています。このような時世において、農家さんと県外飲食店や、農家さんと首都圏生活者の皆さまを「繋げる・橋渡しする」ことで、日々の暮らしを少しでも鮮やかに彩るために、伊那谷の自然の恵みと農家さんの想いが詰まった「伊那谷のデコベジ」を商品化し、首都圏生活者へ届けるプロジェクトが始動しました。

2月22日(月)から開始する伊那谷のデコベジの首都圏展開では、東京都内の飲食店「NonTitle(ノン・タイトル)」(代表: 成田寛、所在地: 東京都港区赤坂)、「rece(リーチェ)」(代表: 鈴木肇、所在地: 東京都中央区日本橋)にて伊那谷のデコベジを使用したコース料理の提供を開始いたします。卓越したシェフの手により、更なる魅力を纏った伊那谷のデコベジを味わうことのできる季節のコース料理を提供いたします。また、同日より、期間・数量限定で飲食店の味をご自宅で楽しむことができる「レストランシェフ監修～おうち時間を彩る伊那谷のデコベジHOMEセット」のオンライン販売を開始いたします。伊那谷のデコベジの一皿を通じて、伊那谷と人々との間に新しい「繋がり」を生み、人々の暮らしに「彩り」を添える、「伊那谷のデコベジ」の首都圏展開にご期待ください。

■販売商品概要

【レストランでの伊那谷のデコベジを使用した料理提供について】

提供店舗: NonTitle(ノン・タイトル)/NARITAYUTAKA赤坂
所在地: 東京都港区赤坂4-2-3ディアシティ赤坂一ツ木館2階
提供料理: ランチコース(5,445円/税込~)、ディナーコース(14,520円/税込~)
詳細はこちら <https://restaurant.ikyuu.com/113961/>
提供期間: 2021年2月22日(月)~3月31日(水)
フランスの星付きレストラン「パッサージュ53」、「jean francois piege」にて経験を積んだ成田寛シェフが作る季節のコース。限られた時期にしか味わうことのできない伊那谷のデコベジの魅力を最大に引き出した、ヴィシソワーズやサラダなど味わい深く目にも美しい料理をお楽しみいただけます。
※伊那谷のデコベジを使用した料理はコース内のみでの提供となります。
※日によって提供される伊那谷のデコベジの種類や料理の内容が異なります。



▲「伊那谷の彩サラダ(左上)」、「ヴィシソワーズヴィオレ(右上)」、「マグロのカツと伊那谷野菜の食べるドレッシング(中央下)」イメージ

提供店舗: rece(リーチェ)
所在地: 東京都中央区日本橋2-16-3 ブリリアンビル 1F
提供料理: 月替わりのコース(6,000円/税別~)
詳細はこちら <https://rece-nihombashi.com/course/>
提供期間: 2021年2月22日(月)~3月31日(水)

旬の食材をシンプルに調理し、小細工なしで真っ向勝負する王道イタリアンを提供するrece。イタリアで7年修行し、都内有名店で腕を振るってきた渡辺勉シェフの月替わりのコースでは、旬の伊那谷のデコベジの旨みをシンプルイタリアンならではの調理で引き出した、野菜の前菜や pasta をお召し上がりいただけます。
※伊那谷のデコベジを使用した料理はコース内のみでの提供となります。
※日によって提供される伊那谷のデコベジの種類や料理の内容が異なります。



▲「自家製鴨の生ハム、根菜のグリル、伊那谷野菜とエシャロットのシェリービネガーマリネ」イメージ

【ECサイトでの期間・数量限定 伊那谷のデコベジ商品販売について】

販売商品: 1. 赤坂「NonTitle」成田寛シェフ監修「おうち時間を彩る伊那谷のデコベジHOMEセット」
~かぶのクラムチャウダー 色とりどりの伊那谷のデコベジ添え~ (3,350円/税・送料込/2食分)
2. 伊那谷「Kurabe CONTINENTAL DELICATESSEN」渡邊竜朗シェフ監修「おうち時間を彩る伊那谷のデコベジHOMEセット」
~伊那谷のデコベジとそば粉のガレット~ (3,850円/税・送料込/2食分)
※セットには、シェフ監修レシピ、伊那谷のデコベジ、一部食材が含まれます。レシピの再現に必要な追加食材や調理器具は、ご購入されたお客様にてご用意いただく必要があります。また、2週間に一度季節が変わるといわれる伊那谷では、旬の移ろいが早く、商品に同梱される伊那谷のデコベジの種類・内容は時期により異なる場合がございます。
※送料はエリアによって異なるため、関東エリア外のお客様のご注文の場合、上記金額に別途エリア別の送料が加減されます。

販売サイト: <https://inadani-plate-form.stores.jp> 商品には数に限りがございます。なくなり次第販売終了となります。

販売期間: 2021年2月22日(月)~3月31日(水)

赤坂「NonTitle」成田シェフ監修 かぶのクラムチャウダーセット

アサリ出汁と皮ごと使った木曾紫かぶや野沢菜かぶ(季節によって同梱されるカブの種類は異なります)を煮込み、春を先取りしたポタージュに仕立てました。皮ごとかぶを使うことで、かぶの苦みや辛みがスープに染み出し、ただ甘みがあるだけではない“野菜自体の複雑な旨み”をしっかりと閉じ込めたポタージュを作ることができます。伊那谷の特産品である、辛口のシードルとのペアリングもお薦めの一品です。「かぶのクラムチャウダー」完成イメージ



伊那谷「kurabe CONTINENTAL DELICATESSEN」渡邊シェフ監修 そば粉のガレットセット

信州そば発祥の地である伊那谷のそば粉とシードルを混ぜ合わせ、7日間の低温醗酵で仕上げたガレット生地と伊那谷のデコベジを詰め合わせた、「伊那谷ガレット」のセットです。伊那谷ガレットとは、伊那谷産のそば粉を使い、そば粉以外に伊那谷産の食材をひとつ以上使って作る伊那谷のローカルグルメです。伊那谷の多彩な食材をおうちで味わい尽くすことができる、究極の一品を是非お楽しみください。「そば粉のガレット」完成イメージ



■伊那谷のデコベジ生産農家さんのコメント

食卓を豊かに彩り、料理を自由に楽しませてくれる、美味しいと可愛いを兼ね備えた「伊那谷のデコベジ」を支える魅力的な農家さんをご紹介します。伊那谷のデコベジを通じて、伊那谷の人々や伊那谷の豊かな大地との「繋がり」を首都圏生活者の皆様届けます。



耕芸くく
唐沢 億也さん

何よりも野菜本来の美味しさにこだわり、露地栽培ひとすじで固定種・在来種の野菜を栽培しています。形や生育が不揃いなのは、味を最優先した結果です。農業や化学肥料不使用で、自然の厳しい環境の中で育った、ありのままの形・大きさ・色・香り・食感を是非味わってみてください。露地栽培だから表現できる、その瞬間や土地のストーリーが詰まった季節の伊那谷野菜をお届けします。



大島農園
大島 太郎さん、歩さん

安全でおいしく、見た目もよい高品質の野菜を作っていきたいという思いで、堆肥や緑肥による土作りや適正な施肥を心がけ、虫や病気に強い丈夫な作物を育てています。色とりどりの可愛い根菜や花のついた野菜など、食べた人が元気(身体、気持ち両面で)になるような野菜をお届けするのでお楽しみに！

■伊那谷のデコベジ農家さんと県外の飲食店を繋げる取組み「伊那谷のデコベジツアー」

伊那谷のデコベジをより多くの県外飲食店の料理人と繋げ、その魅力を広めていく活動のひとつとして、料理人を伊那谷の農家さんの畑にお連れする「伊那谷のデコベジツアー」を2021年3月より開始いたします。農家さんの愛情が詰まった畑をめぐるだけでなく、伊那谷のデコベジがふるさとの伊那谷で、どのように根つき、食されているかを体験いただけます。野草の収穫&調理体験や、伊那谷のデコベジを提供するお宿での宿泊、ローカルレストランの視察と現地シェフとの交流など、伊那谷のデコベジを育む土地や人々とのふれあいを重視したツアー内容が特徴です。

【伊那谷のデコベジに関する飲食店関係者様からのお問い合わせ先】

伊那谷のデコベジの飲食店でのお取り扱いや、「伊那谷のデコベジツアー」にご興味をお持ちの飲食店関係者様は、公式Instagram @inadani_decovege のダイレクトメッセージ、もしくは本プロジェクトの公式ホームページ(URL: <https://inadani-plat-form.com/>) のお問い合わせフォームよりご連絡ください。



■まあるいみらいへ伊那地域連携推進協議会

【発足目的】伊那地域の継続的な関係交流人口創出を目的として丸紅株式会社及び丸紅伊那みらいでんき株式会社が中心となり、伊那市で「食」に関するコミュニティスペースを運営する環屋と古民家を活用した宿泊事業や様々な体験プログラムを提供しているVillage Inaと共に発足した組織です。

【発足日】2019年7月

【取組み】地域内外の様々な事業者や個人と連携し、外部ならではの視点を活かしたマーケティングや販路を見据えた新しい商品・サービスの開発支援を実施しています。

【活動に関する公式ホームページ】 <https://inadani-plat-form.com/>

【協議会運営スキーム】伊那地域連携推進協議会は、地域外部からの視点やリソースを取り入れ、地域外のマーケットへのリーチや発信力を強化し、地域外とのタッチポイント創出し新たな価値を生むために、多様な外部組織と連携して運営しています。



▲伊那谷エリアの地域活性プロジェクトイメージロゴ

【丸紅伊那みらいでんき 会社概要】

名称: 丸紅伊那みらいでんき株式会社 所在地: 長野県伊那市荒井3495番7
 代表者: 代表取締役社長 肥沼 光彦
 事業内容: 電力小売事業、太陽光発電システム・蓄電池・急速充電器・電気自動車その他電力の売電事業に関するハードウェア、およびソフトウェア等の販売等を想定した各種調査



丸紅伊那みらいでんき

■お問い合わせ先■

丸紅伊那みらいでんき株式会社 担当: 高橋
 Tel: 070-4205-8099 / E-mail: ML-MIMD@marubeni.com HP: <https://www.ina-mirai-denki.com/>