

山形県鮭川村と東日印刷が地域おこしで提携 「復興支援 秋の味覚フェア」を地域開放の社食で開催 鮭川村直送の「幻のキノコ」などを使った特別メニュー

東日印刷株式会社（本社：東京都江東区、社長：西川光昭、以下 TONICHI）は、山形県鮭川村（村長：元木洋介）の地域おこしを目的に、ロケーション誘致およびネット通販事業で提携することになりました。これを記念して、TONICHI のグループ企業である株式会社 エステイ・トーニチ（本社：東京都江東区、社長：斎藤 繁、以下エステイ）は 10 月 10 日（木）、16 日（水）、22 日（火）、24 日（木）の 4 日間、地域開放の TONICHI 本社 4 階の社員食堂で、鮭川村直送のキノコ類をふんだんに使った「復興支援 秋の味覚フェア」を開催します。

鮭川村は 7 月 25 日に発生した記録的豪雨で甚大な被害を受けました。TONICHI はテレビ番組や CM などのロケ地として同村を登録・紹介するほか、全国有数のキノコの産地である同村の特産品をネット通販で取り扱い、村の知名度アップと特産品の販路拡大を図り、復興の一助となることを目指します。

エステイは、この調印式が 10 日に TONICHI 本社で開かれるのに合わせて、「鮭川村復興支援 秋の味覚フェア」を企画。村の全面協力で「幻のキノコ」とも言われる「ヤマブシタケ」などのキノコ類や新米などの材料を生産者から直送していただき、メニューの監修も受けて、税込 830 円で“地元の味”を再現しました。社外のお客様もどうぞ遠慮なくお越しください※。食を通じて少しでも鮭川村の魅力を感じ、復興を後押ししていただければ幸いです。



※食堂をご利用される方は TONICHI（江東区越中島 2-1-30）1F の受付で入館手続きをお願いいたします。メニューは次ページの通りです。

＜鮭川村セットA：釜めし風キノコご飯・芋汁・揚げ出し豆腐ナメコあんかけ＞

***釜めし風 キノコご飯**

みちのくブナシメジ、株マイタケ、シイタケを味付けしたものを茶飯と一緒に炊き込みます。キノコの香りが漂う釜めし風です。

***芋汁**

山形の郷土料理として親しまれている味。鮭川村ではジャガイモを使い、株マイタケ、人参、牛蒡、こんにゃく、豚肉など豊富な具材で食べ応えのある一品です。

***揚げ出し豆腐ナメコあんかけ**

揚げ出し豆腐に、ナメコを使用した和風あんをたっぷりかけて、仕上げにミツバで香りづけしました。

＜鮭川村セットB：キノコそば・天ぷらの盛り合わせ・ミニ五目ご飯＞

***キノコそば**

シイタケ、株マイタケ、みちのくブナシメジ、ナメコをふんだんに使いました。山菜と合わせることで、キノコの旨味が倍増します。

***天ぷらの盛り合わせ**

シイタケ、株マイタケ、みちのくブナシメジ、ヤマブシタケ、カボチャ、オクラ、鶏もも肉の天ぷら。中でもヤマブシタケは“幻のキノコ”とも称され、食感に弾力があり、旨味が多く、風味はエビに似ていると言われます。

***ミニ五目ご飯**

シイタケ、筍、人参、油揚げを使用します。新米と一緒に炊き込むことで、材料の味をすべてご飯に吸わせ、さまざまな食材の旨味が混ざり合った奥深い味となります。



山形県の北部、最上地域にある鮭川村は人口約 3,800 人の小さな村。名前の由来でもある清流「鮭川」が流れ、山々に囲まれた四季折々の表情を見せる自然豊かな場所です。村指定天然記念物の小杉の大杉や山形県指定の無形民俗文化財・鮭川歌舞伎など豊かな自然と歴史が育んだ文化が特徴です。また、全国有数のキノコの産地としても有名で、ナメコやシメジ、椎茸、舞茸など多数のキノコを栽培し県の生産量の 6 割を担うキノコ王国です。



東日印刷は、今年で創業 72 年。毎日新聞グループの中核新聞印刷会社で、輪転機 10 セットを備える本社工場は世界最大級。傘下の関連会社を含め関東・福島に 6 工場 23 セットを保有し、日刊紙や各種専門紙など約 40 紙を制作・印刷している。近年はファブリックサイネージの印刷やデジタル事業（名刺管理ソフト）などの新規事業を積極的に展開。経営理念は「顧客に信頼される会社でありたい 社員の誇りとなる会社でありたい 地域で親しまれる会社でありたい」。会社方針は「最高の品質と最高のサービス」。

〈本件に関するお問合せ〉

東日印刷株式会社 プロモーション本部

<https://tonichi-printing.co.jp/inquiry.html>

※「東日印刷 お問い合わせ」で検索ください