



水産業に革命を起こす若き漁師集団「FISHERMAN JAPAN」
×
クリーンイーティング カフェレストラン「Cosme Kitchen Adaptation」
2018年3月7日(水)より三陸の魚介類を使用したパフェなど
コラボレーションメニュースタート！

株式会社マッシュフーズ(代表取締役社長：雨宮 龍、本社：東京都千代田区)は、2018年3月7日(水)よりCosme Kitchen Adaptation各店にてFISHERMAN JAPANとのコラボレーションメニューをスタートいたします。

「おいしく食べて、心も体も美しくなる」というClean Eating(クリーン イーティング)をコンセプトにしたカフェレストラン、Cosme Kitchen Adaptationが「新3K」を目指し、水産業に革命を起こす若き漁師集団であるFISHERMAN JAPANの理念に賛同したことで叶う今回のコラボレーションメニュー。三陸の魚介類と春野菜を組み合わせたパフェや、銀鮭と生海苔に和の厳選味噌や黒七味を使ったパスタなどのスペシャルメニューを3品ご用意いたしました。これらの展開を通じ、Cosme Kitchen Adaptationでは未来を担う日本の若き漁師たちを応援いたします。



Special Collaboration Menu



■ FISHERMAN JAPANとは(一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン 本部：宮城県石巻市千石町)

漁業のイメージをカッコよくて、稼げて、革新的な「新3K」に変え、次世代へと続く未来の水産業の形を提案していく若手漁師集団。2024年までに三陸に多様な能力をもつ新しい職種「フィッシャーマン」を1000人増やすというビジョンを掲げ、新しい働き方の提案や業種を超えた関わりによって水産業に変革を起こすことを目指す。

ホームページ： <https://fishermanjapan.com/>



活動理念
カッコよくて、稼げて、革新的な
新3K
の産業を創ります。

水産業における「新3K産業」を三陸の海から創り出し、そのトップランナーになります。地域や業種の特長を踏まえ、次世代へと続く未来の水産業を創ります。

ビジョン
新フィッシャーマンを
1000人
2024年までに創り出します。

多様な能力を持つ水産業従事者の新しい職種「フィッシャーマン」を、2024年までに1000人に増やします。そのため必要な「割合」と100億円の新産業を創り出します。

主な活動：担い手育成活動

新世代のフィッシャーマンを増やし、未来へ向かって日本の水産業を変えていくプロジェクト。



働く。暮らす。TRITON BASE

シェアハウスであり、みんなで水産業の未来をつくる場所。新世代のフィッシャーマンたちのための「基地」です。

学ぶ。TRITON SCHOOL

漁師を目指すあなたに最適。筑波大学、宮城県漁協、TRITON PROJECTがガッチリ手を組んで用意した「海の寺子屋」です。

仕事を探す。TRITON JOB

海の世界へ飛び込もう。新世代のフィッシャーマンのための求人をご紹介します。

■スペシャル コラボレーション メニュー(全3品)



海の幸と春野菜のAdaptationパフェ 1,480円(税抜)

「魚介類×お野菜」という驚きの組み合わせでありつつも、まさに今回のコラボレーションを見事に表現した一品。単純な食材の組み合わせではなく、それぞれの層が丁寧に調理されており、感動的な味わいを生み出しています。

使用食材20種類以上：ホタテ、銀鮭、とんぶり、昆布ジュレ、菜の花、金柑、ロマネスコ、アンディーブ、ホタテのブランダード、ジェノベーゼソース、玉ねぎのムース、トマト、ワカメ、キヌアパフ、いちごソース

※季節や仕入れの関係で変更になる場合がございます

FISHERMAN JAPAN 食材：ホタテ、銀鮭、わかめ

銀鮭と生海苔、熟成越後味噌のクリーム 生パスタ 香る黒七味 1,580円(税抜)

新鮮な銀鮭と生海苔をふんだんに使い、日本伝統の発酵食品である味噌、中でもじっくり熟成発酵させた特選の越後味噌を隠し味に、濃厚なクリームパスタに仕上げました。トッピングには豆苗、レッドスプラウト、大葉、ミョウガなど和のハーブをたっぷりと乗せて。もちもちの生パスタに絡む、磯の風味と銀鮭の旨み、たっぷりの和ハーブの美味しさと京都の黒七味の香りをお楽しみください。

FISHERMAN JAPAN 食材：銀鮭



旬の魚介とムール貝の白ワイン蒸し

～とろろ昆布と有機白醤油～ 1,180円(税抜)

旬の魚介とムール貝を昆布とショウガと共にじっくりと白ワイン蒸しにしました。仕上げに有機白醤油で和の香りをプラスしています。贅沢にトッピングしたとろろ昆布と三つ葉が、より一層旨みを引き立てています。白ワインなどのアルコールにも非常によく合う一皿です。

FISHERMAN JAPAN 食材：季節の魚介、ムール貝



Director's Message

今回のコラボレーションはとても活気のある、やる気に満ちた若き漁師集団、FISHERMAN JAPANさんとの企画ということで、打ち合わせの段階からとても**熱いエネルギー**をいただきました。彼らは水産業の人材不足を解消するために活動されておられますが、彼らとのコラボレーションにより**少しでも多くの方に彼らの活動を知ってもらい**、これらの問題解決に力添えができればと思い、一緒に取り組むことを決めました。

お料理は若い人たちでも**馴染みのあるポピュラーな食材をあえてチョイス**し、抵抗なく召し上がっていただけるように工夫しました。もちろん**春らしさや見た目の美しさにもこだわりました**。「インスタ映え」とも言えますが、美しいお料理というのは食欲も高まりますし、とても大事な要素です。**前菜もあえてグラスに盛り付け**横から見た時の層の美しさを楽しんでいただけるように工夫しています。ぜひ皆様にご賞味いただきたいです。

■レストラン情報

Cosme Kitchen Adaptationは、「おいしく食べて、心も体も美くなる」Clean Eating(クリーンイーティング)をコンセプトにしたカフェレストラン。Adaptation(アダプテーション)=(状況などに合わせて)順応・適応・変化すること。Adaptationという名前には、発酵食品や玄米菜食など日本の食文化を大切にしながらも、マクロビオティックやローフード、ヴィーガン、グルテンフリーなど様々な食事の手法をAdapt(順応・適応・変化する)して取り入れ、今の自分に必要な食事をAdaptしながら楽しんでもらいたいという想いから名づけました。また、様々なジャンルで活躍する方々の想いと私たちの想いをAdaptさせたコラボレーションによる、クリーンイーティングをご提案いたします。

- ・ホームページ：<http://ck-adaptation.com/>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/CosmeKitchenAdaptation/>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/cosmekitchen_adaptation/



Cosme Kitchen Adaptation

アトレ恵比寿店

所在地：

〒150-0022

東京都渋谷区恵比寿南 1-6-1

アトレ恵比寿 西館 2F

TEL：

03-5475-8576

営業時間：

10:00 - 23:00(LO 22:00)

アクセス：

JR恵比寿駅東口改札から直結、JR恵比寿駅西口改札から徒歩1分



Cosme Kitchen Adaptation

表参道ヒルズ店

所在地：

〒150-0001

東京都渋谷区神宮前4-12-10 B2F

TEL：03-6804-5214

営業時間：

11:00 - 22:30(LO 22:00)

※日・祝のみ - 21:30(LO 21:00)

アクセス：

東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線
「表参道駅」A2出口より徒歩2分、東京メトロ
千代田線・副都心線「明治神宮前(原宿)駅」
5出口より徒歩3分、JR山手線「原宿駅」
表参道口より徒歩7分

本件に関するお問い合わせ先：
株式会社マッシュフーズ PR 山岡みどり
TEL:03-3261-2855 FAX:03-5468-8252 MAIL:yamaoka@mash-foods.com

MASH FOODS