

## 日本を代表するフレンチの巨匠「ラ・ブランシュ」田代シェフがメニューを考案 福島県ブランド認証地鶏「川俣シャモ」を贅沢に使用したメニューの提供を記念し、 『福島県川俣町・ヤフー本社社内レストラン連携発表会』を開催！

福島県ブランド認証地鶏として有名な「川俣シャモ」の生産地である福島県・川俣町は、ヤフー本社社内レストラン「BASE11・17」にて、川俣町出身のフレンチの巨匠「ラ・ブランシュ」の田代和久シェフが考案した特別メニューを2日間限定で提供することを記念し、『福島県川俣町・ヤフー本社社内レストラン連携発表会』を開催いたしました。



ヤフーでは、東日本大震災以降、大きく4つの方法※(「検索」「寄付」「買う」「知る」)を通じて、被災地域の支援を行ってきました。その中でも「買う」を通じた被災地支援に関しては、多くの著名人や企業・団体が参加したチャリティーオークションや、東北の“本当にいいもの”を販売する「東北エールマーケット(現：エールマーケット)」など、様々な機会を提供してきました。その中で、川俣町もエールマーケットを通じて「川俣シャモ」の魅力発信を行ってきたことがきっかけとなり、今回の社食連携は実現しました。

イベント当日、川俣町の佐藤金正町長は今回の社食連携について、「本連携に関わる全ての方々のお力添えを頂きながら、福島の元気、川俣の元気を引き続き世界へ発信していきたい」と、町としての意気込みを語られました。

また、ヤフーのBASE&CAMP企画運営を担当されている長谷川由紀さんは今回の連携について、「ヤフーのエールマーケットで川俣シャモを応援していることがきっかけで実現した企画である」と語られた上で、今後の展開についても、「ヤフー社内レストランでは、福島県のおいしくて安全性の高い食品を食べる場を提供することで、福島県の応援を続けていきたい」と、ヤフーと福島県との強い関係性をアピールしてくださいました。

そして「川俣シャモ」の生産・販売を行っている株式会社川俣町農業振興公社代表取締役である笠間英夫さんは、川俣シャモの魅力について「しっかりとした食感と味の濃さが魅力で、鶏市場の中で稀有な“地鶏”のうちの1つ。」と目一杯川俣シャモをPRされました。

また今回、川俣シャモを使った特別メニューを考案し、自身も川俣町出身である田代シェフは、「今回のメニューのもとになる料理をフランスで食べた際には、故郷である川俣町を思い出し、改めてやる気を出すきっかけになった」と、自身の体験を交えながら今回のメニューへの思い入れと特徴について丁寧に説明をしてくださいました。

※「3.11 いま、応援できること」：<https://fukko.yahoo.co.jp/> から参照

そして最後に、連携期間中には、2018年11月に開催された「第4回ふくしま・かわまた米コンテスト」内で入賞したお米が500Kg提供されることから、本コンテストを主催している福島大学・経済経営学類の小山良太教授も登壇され、「学生も自分たちの手で一からお米作りに取り組んでいる。安全で美味しい福島県産のお米を、多くの方の味わっていただきたい。」と、ゼミの学生3人と一緒にアピールされました。

本連携のために田代シェフに考案頂いた特別メニューは、川俣町内でも食べて頂けるよう、既に調整が始まっています。川俣町では町の特産品であるブランド地鶏「川俣シャモ」をさらに多くの方に味わっていただくために、今後も更なる普及活動に力を入れてまいります。



福島県のお米についてご説明下さった  
福島大学の小山教授とゼミナールのみなさま



当日は多くの利用者でにぎわい、  
川俣シャモメニューはすべて完売となりました。



田代シェフが考案された特別メニュー2つ。

(左) 川俣シャモ胸肉のロースト ポムランデーズのマリアージュ、(右) 川俣シャモ胸肉のロースト ピペラードと共に

## ■日本のフランス料理界の巨匠 『ラ・ブランシュ』 オーナーシェフ 田代 和久



1950年4月1日生 / 福島県川俣町出身 / A型

都内のフランス料理店を経て渡仏し、修業を積む。帰国後、銀座のフランス料理店でシェフを務め、86年、青山に「ラ・ブランシュ」をオープン。

“田代料理”とも呼ばれるオリジナルの料理を作り続け、多くの常連客に愛され続けている。

主な著書に「ラ・ブランシュ 田代和久のフランス料理」、「親父シェフ3人 フランス料理にもの申す」、「シェフが好きな野菜の食べ方」(すべて柴田書店)などがある。

## ■福島県ブランド認証地鶏「川俣シャモ」について



「川俣シャモ」は福島県・川俣町が誇るブランド地鶏です。「田舎ならではの最高の食材で心と身体を養っていただきたい」といった、おもてなしの心から川俣シャモは生まれました。

福島県・川俣町で育てられた地鶏だけに対し「川俣シャモ」のブランドを付けることが許されており、その育て方は「平飼い」でかつ「20～25羽／坪」の広さを保つことや、「特別配合された専用飼料」で育てることなど厳しく定められています。

こうしたこだわりの飼育方法で大切に育てられた川俣シャモは、繊細で弾力のある肉質が特徴です。胸肉は脂身が少ないにも関わらずジューシーで、モモ肉は適度な弾力と噛めば噛むほど旨味が感じられるという特長があり、焼く、煮る、蒸す、炒める、揚げるといった、どのような調理法でも美味しくお召し上がりいただけます。

## ■川俣町について



川俣町は、東北の玄関口、福島県北部に位置する阿武隈山系の丘陵地帯にあり、里山と清流に囲まれ、四季折々の素晴らしい眺めがあります。

川俣特産の羽二重は江戸から昭和初期までの日本の近代化を支え、現在も世界一薄いシルクとして国内外問わず愛用されています。

農業の分野では、米や野菜、花きの栽培が活発で、近年は福島県のブランド認証地鶏である「川俣シャモ」が注目されています。その他、からりこフェスタやシャモまつり、国内最大のフォルクローレ・フェスティバル「コスキン・エン・ハポン」など、毎年多くのイベントが開催されています。