

陸前高田の新名物「漁師のタコ丼」 四十八漁場(よんぱちぎょじょう)で 都内初の常設販売開始

～岩手県の仮設住宅から発信する新・ご当地グルメ～

株式会社エー・ピーカンパニー（以下 AP カンパニー／
本社：東京都港区／代表：米山久）は7月14日（月）より、
弊社の運営する鮮魚居酒屋「四十八漁場（よんぱちぎょ
じょう）」山王パークタワー店・五反田店にて、新メニュー
「漁師のタコ丼」のランチ販売を開始致しました。

このタコ丼は、岩手県陸前高田市の財当仮設住宅にお住
まいの方々が考案したメニュー。昨年岩手県で開催され
た「ふるさと三陸オリジナル丼グランプリ」で最優秀賞
を受賞し、これまで同県のアンテナショップやイベント
等での限定販売で好評を博して来ましたが、東京都内の飲
食店での常設販売は今回が初めてとなります。



「漁師のタコ丼」味噌汁・漬物付きで800円（税込）

販売開始に際し、タコ丼に使用している水ダコの漁師「天洋丸」の村上優一氏をはじめ、タコ丼制作に携わった財当仮設住宅のメンバー3名が来京。7月14日（月）四十八漁場（よんぱちぎょじょう）山王パークタワー店にて、ふるさと陸前高田の味をPRしました。開店と同時に人気を集めたタコ丼は、販売開始早々に用意した個数が完売。追加生産分と合わせて合計108食を売り上げました。



「天洋丸」の漁師・村上さんをはじめとした財当仮設住宅メンバーによるPR販売の様子（7月14日／四十八漁場山王パークタワー店にて）

「ふるさと三陸オリジナル丼グランプリ」最優秀賞を受賞した陸前高田の新名物

「ふるさと三陸オリジナル丼グランプリ」とは、岩手県内の仮設住宅で生活する方々に活気と交流を創出することを目的とし、IBC 岩手放送と地元企業が連携して2013年10月に開催されたイベント。県内10箇所の仮設住宅がチームとして参加し、地域の食材を活かしたオリジナル丼を制作しました。JR盛岡駅前で700名を超える参加者による人気投票の結果、財当仮設住宅の皆様が制作した「タコ丼」が見事グランプリを受賞しました。

APカンパニーでは以前より、財当仮設住宅にお住まいで、メイン食材となった水ダコを捕獲する「天洋丸」の漁師・村上優一氏と直結し、天洋丸で漁獲される海産物を店舗にて提供しています。その交流がきっかけとなり、今回のコラボレーションが実現いたしました。



グランプリ受賞時の様子

「仮設住宅の皆と1ヶ月近く、試行錯誤を繰り返しながら作り上げたタコ丼です。揚げたタコは陸前高田北部の氷上山、煮ダコの白は海岸の白砂、添えられた大葉は海辺の松原、トマトは太陽を表していて、錦糸卵には元気になる想いが込められています。震災ではたくさんの方に支援していただきました。このタコ丼で、陸前高田の私たちが元気になって、少しずつ前に進んでいることを皆様にお知らせしたいです。」

— 「天洋丸」漁師・村上優一



■陸前高田の旬な水ダコを、

漁師自ら薪で丁寧に煮上げるこだわりの煮ダコ

陸前高田の漁場で夏場が“旬”の水ダコは、毛ガニを食べて育つという贅沢なタコ。そんな水ダコを、「天洋丸」の漁師・村上さん自ら、秘伝の継ぎ足し煮汁とこだわりの薪火で四時間かけて煮上げます。

一言で煮ダコといっても、煮る際の火加減や時間、煮釜の質や煮汁によってその味わいは大きく変わる、まさに「漁師の職人技」。その中でも、村上さんの作る煮ダコは、鮮やかな赤い色彩が美しく、お年寄りでも食べられるほど柔らかい逸品です。



■レシピのポイントはタコの煮汁

仮設住宅のメンバーが1ヶ月近く、試行錯誤を繰り返しながら制作したこのタコ丼。中でもタレには特別頭を悩ませたと言います。「何か足りないなあ」と試作を繰り返し、タコの煮汁を入れた時、みんなの顔がパッと明るくなり「これだ!」と思ったそう。煮ダコのエキスがいっぱいに染みだしている村上さん秘伝の煮汁を入れることで、他にはない味わいを生み出しています。

水産資源持続可能漁法
自社漁船と
定置網獲れ
鮮魚専門

四十八
漁場

水産資源二〇四八年問題を考える
日本魚食推進振興組合

【販売概要】

メニュー名：陸前高田「漁師のタコ丼」

販売店舗：四十八漁場 山王パークタワー店、五反田店
(両店ともにランチ提供)

販売期間：2014年7月14日(月)～8月末ごろまでを予定
※水ダコ漁の状況により販売期間が変更になる場合がございます

販売定価：税込 800 円 (味噌汁、漬物付き)

山王パークタワー店のお弁当販売は税込 750 円

《 プレスリリースに関するお問い合わせ 》

株式会社イー・ピーカンパニー 広報：岡田英樹・大澄いづみ

TEL: 03-6435-8440(代表) 03-6435-8473(直通) / e-mail: i.osumi@apcompany.jp