

2014年11月10日

いつものもしも

「缶詰」で暮らしを守る食づくりの取り組みについて

無印良品を展開する株式会社良品計画(東京都豊島区／代表取締役社長 金井政明)は、高知県黒潮町との取り組みにより、「いつものもしも」を缶詰にした商品を発売します。

■日常のおいしさが非常時の救いに

高知県幡多郡黒潮町は、高知県の西南地域に位置し、南国特有の温暖で雨が多い気候を活かした農業が盛んな町です。また、土佐カツオ一本釣り漁業が盛んで、近年は完全天日塩も代表的な特産物となっています。

黒潮町は、「人が元気、自然が元気、地域が元気」を合い言葉に、地域活性化のために様々な課題に取り組んでいる一方、2012年3月に国から公表された南海トラフ巨大地震の被害想定では、日本一高い津波が押し寄せる厳しい被災リスクのある町という想定を受けました。また、他の地方と同様に過疎化対策が喫緊の課題。自然災害を乗り越えても、そこに住む理由がなければ、若者離れに歯止めがかかりません。そこで黒潮町では、日本一厳しい被災リスクを突きつけられたことを逆手にとり、「防災の町」として食材が豊富な特徴を生かし、「非常食」を新しい産業とする取り組みを始めています。将来的には高台に工場を建設し、働く場所・職を創造。避難生活にも耐えうる栄養バランスを保った「毎日でも食べたい非常食」の開発を目指しています。

無印良品は、「いつものもしも」という防災テーマで、「ふだん使いできるモノをいざという時の防災用品」として役立てる提案をしています。備えは日常の中にあることが大切であり、それらを「使いこなせてこそ本当の防災力になる」と思うからです。「いつものもしも」という考えのもと、すぐ手元にあること＝ローリングストックとしていつも家庭や地域に常備でき、かつ日常のおいしさを表現するために、「缶」という器に注目しました。「缶」は長期保存できるだけでなく、容器が食器として利用できるなど多くの機能があります。この度、豊富な食材の味を詰め込んだ「缶詰」を黒潮町と協力して開発し、2015年4月上旬に4アイテムを発売します。



■商品概要

商品名	特徴	価格(税込)
Café & Meal 缶 ジュレ入り旨みで選んだ魚のパテ	クリームを一切使わず、素材そのものの味を生かして魚の旨みが楽しめるように仕上げました。	350円
Café & Meal 缶 カツオときのこのポモドーロ風	黒潮町産の一本釣りカツオと特産のきのこを特製トマトソースでコトコト煮込みました。	350円
Café & Meal 缶 真鯛とアーティチョークのカレー風	真鯛と相性の良いパプリカ、アーティチョークを、ほんのり甘いカレー風味に仕上げました。	300円
Café & Meal 缶 サワラと筍のアヒージョ	鯖と相性の良いパプリカと食感の良い筍を、特製ハーブオイルでアヒージョ風に仕上げました。	300円

※商品名、商品価格は変更になる場合があります。

発売予定日 2015年4月上旬

お問い合わせ先 : 株式会社良品計画 企画室 (電話)03-3989-4410

【株式会社黒潮町缶詰製作所 概要】

社 名：株式会社黒潮町缶詰製作所(くろしおちょうかんづめせいさくしょ)

形 式：第三セクター

所 在 地：高知県幡多郡黒潮町入野 4370 番地 2

事業内容：防災関連食料品の製造及び販売
特産品の加工及び販売、その他上記に付帯する業務

設 立：2014年3月11日

資 本 金：30,000,000 円(うち黒潮町出資比率 75%)

主要製品：備蓄缶詰、グルメ缶詰、OEM 缶詰、業務用缶詰

黒潮町の位置・面積

経緯度	東経 / 133度00分49秒 北緯 / 33度01分17秒
最長距離	東西 / 18.42km 南北 / 23.57km
面積	188.46km ²

