

いわて銀河プラザ応援女子会

aneco.通信

[アネッコつうしん]

NEW!!

国産サバの
バジル
レモン
味

Vol.11

うめ～もんあつぞ号

2016



第1特集 いわてのうめ～もん RANKING!

第2特集 釜石シーウェイブスRFCを応援しよう!

スタジアムさ
行ってみんなべっ!

aneco.
イメージキャラクター
ざっしん





aneco.
勝手に♪

いわてのうめ〜もん ランキング!! RANKING!!

2016年1月、aneco.メンバー＆サポーター9人が、いわて銀河プラザに集結！坂本昌樹店長オススメの8商品を試食し、恒例の「aneco.勝手にランキング」にまとめました。「美味しさ」「コスパ(コストパフォーマンス=お手ごろ感)」「応用力(ほかのお料理などに活用できそう)」「おみやげ(手土産にオススメ)」「岩手度(岩手らしさ)」の5つの指標、各5点満点で採点。どれもこれも美味しくて全員ウンウン言いながら、でも、心を鬼にして、気合を入れて採点した結果をご紹介します！



三陸の味だっ♪



評価をカキカキ...



【試食商品】 ※価格は税込みです。

「三陸産 さけのみそ焼き」216円、「さばの照焼」292円、「さんまのみりん風焼」216円(双日食料水産)、「さわやかな酸味わかめのディップソース」800円(遠野ふるさと公社)、「サヴァ缶 国産サバのレモンバジル味」410円(岩手県産株式会社)、「三陸昆布椎茸佃煮」480円(岩手雪販)、「ほや燻製」648円(小豆嶋漁業)、「ちびすけ玄米シリーズ」540～648円(惣兵衛)

第1位

サヴァ缶
国産サバのレモンバジル味 ¥410



ぷりっと肉厚なサバが、ごろごろ入っています♪



岩 手県の特産品を広めて、産業を活性化させることを目的として創設された岩手県産株式会社のイチオシ商品。東日本の水産業復興支援を展開している東の食の会、三陸フィッシャーメンズプロジェクトと、岩手缶詰(株)、岩手県産(株)による協働開発商品です。このレモンバジル味は、サバのオリーブオイル漬け「Ca va?(サヴァ)缶」の第2弾。「応用力」「おみやげ」で1位、「コスパ」で3位タイ、「美味しさ」で4位を獲得しました！



パッケージが海外のお土産みたい!(はせっち)

レモンをギュッと絞って、お醤油垂らして食べたい♪(まいっち)

お酒のおつまみ、パスタ...色々使えそう。(あおいっち)

第2位

三陸昆布椎茸佃煮 ¥480

岩 手県立宮古水産高校が開発に協力した逸品。岩手県宮古産の昆布と、釜石産椎茸をじっくり煮込み、昆布のうまみと椎茸の風味が閉じ込めてあります。「コスパ」1位、「美味しさ」で2位タイ、「応用力」で3位に。



岩手の高校生とのコラボ。高校名も入ってGOOD!(はせっち)

生姜が微かに香る。椎茸もしゃきしゃき♪(まいっち)

シンプルで美味しい。ごはんの友。(みおっち)

蕎麦どんにトッピングしたい。(いごっち)



第3位

ほや燻製 ¥648

三 陸の海の珍味「ほや」のやわらかい燻製。「美味しさ」と「岩手度」で堂々の1位。「おみやげ」も2位と奮闘。



燻製味がしっかり。(みおっち)

やみつきになりそう。(かずっち)

クセが少ないのにホヤ感がある。苦手な人もOK!(あおいっち)

チーズと組み合わせたい。(ごんちっち)

味噌汁に入れてみたい。白ワインで煮てパスタにも。(くにっち)



第4位

ちびすけ玄米シリーズ ¥540 ~ 648

卵 乳製品、白砂糖を使わない花巻でカフェを経営する惣兵衛米のクッキーとスコーン。「美味しさ」で2位タイ、「おみやげ」で3位にランクイン!



スマイル柄がかわいいわね♪



手土産で数種類セットで持っていきたい♪ (ごんちゅち)

バッグに忍ばせて毎日食べたい。(いごっち)

シンプルで優しい味が素朴で岩手っぽい。(あおいちゅ)

玉ねぎ&オートミールがおいしい!(かずっち)



第5位

さわやかな酸味 わかめのディップソース ¥800

材 料は大船渡産の肉厚わかめと遠野産の玉ねぎ。化学調味料や保存料、着色料は使っていません。「応用力」で2位、「岩手度」で3位に。



ぶるっとしたペースト状。やさしいわかめ風味。



野菜にパンに。パーティーフードに。(くにっち)



女の子への手土産によさそう。酢味噌にも合うのでは?(はせっち)

コクのあるマヨネーズ。魚や海藻などのシーフード、ゆで卵にも合いそう。(まいっち)

電

子レンジなどで温めるだけで、すぐにホカホカのお魚料理をいただけるシリーズ(要冷蔵)。「コスバ」で3位タイに。



一人暮らしの方へのおみやげに!(くにっち)

お酒のおつまみ、パスタ...色々使えそう。(あおいちゅ)

第6位

三陸産 さけのみそ焼き ¥216

甘さが食欲をそそる♪(いごっち)

柔らかいので、小さい子にも、お年寄りにもオススメ。(まいっち)

会社の仲良しにお土産として持っていきたい!(やまびっち)

第7位

三陸産 さばの照焼 ¥292

塩焼きでも、味噌煮込みでもなく、照焼にしてあるのが新鮮。(いごっち)

骨があるのが少し気になるけど、あっさりしていて美味。(はせっち)

お好みで生姜をトッピングしてみても? ほうれん草のお湯しを添えて、ほかほかごはん召し上がれ。(まいっち)

第8位

三陸産 さんまのみりん焼 ¥216

熱々にして朝食にいただきたい。(いごっち)

クセがなくて食べやすい。(はせっち)

左から さば・さんま・鮭



八木澤商店九代目社長 野通洋さん(42歳)

陸前高田に 循環型の持続可能な 社会をつくりたい

「醤油の香りって300種類もあるフレーバーの複合体。すごい可能性を秘めているんです」と情熱的に語る野通社長。大地震が起きた瞬間は会社近くの公民館で、幹部社員達と次年度の経営計画を練っていた。祖母をおぶって大急ぎで社員達と高台の神社に避難し、津波に流されていく社屋や工場を目の当たりにしながら頭に浮かんだのは「会社の貸借対照表」。「『借金は一時凍結させてもらって、給与は当分の間、現預金から支払えばいい。大丈夫。一人も解雇せずに、会社は再建できる』。人間って不思議なもんですよね。ひどい情景を目にしながらも、冷静にそんなことを考えるんですから」。その思い通り、2011年秋には自社工場の建設に着手し、13年2月には自社工場による製造を再開を果たした。夢は「陸前高田に循環型の持続可能な社会をつくること」。地元の企業経営者とともに「なつかしい未来想像株式会社」を立ち上げ、10年間で50社の企業を生み出すことを目標にしている。これも夢の実現への一歩に過ぎない(内閣府調査によれば陸前高田市の創業比率は全国5位なのだそう)。



上/奇跡の醬(ひしお)500ml 左下/味噌煮込みずし170g 右下/短角牛の濃厚トマトスープ200g

復興を担う若手二人に注目!



KAMAROQ 社長 中村博充さん(29歳)

大阪男児が 釜石の仲間と開発した 个性的な具が特徴の「海まん」

釜石から新たな名物が誕生したのをご存じだろうか。その名も「海まん」。材料にこだわり、美味しさを追求した中華まん。ただの中華まんと侮るなかれ、釜石市の花「はまゆり」の酵母を使用したふかふかの皮に包まれているのは「ホタテのアヒージョ」「サケのグラタン」「サバのカレー」という个性的な具だ。この海まんの開発、販売を手がけているのが、KAMAROQの若き社長、中村博充さん。大阪出身の中村さんは、東日本大震災を経て、釜石市リージョナルコーディネーター(通称:釜援隊)の活動を知った。釜石市で精力的に活動していた友人や釜援隊隊員に触発され、「社会のためになる活動を人生の数年をかけてやってもいいのではないか」という思いを強くした。2013年から釜援隊として活動する中で、現在一緒に会社を立ち上げている「釜石六次化研究会」の面々に出会った。全員、年齢もバックボーンもそれぞれだが、復興のために地域で連携した商品を作ろうという思いで海まを作り上げた。中村さんは、自身がモデルケースとなり、チャレンジする人が集まる釜石にしたいという。「興味のあることを見つけたら、まず行動してみる。飛び込んで模索する中で、掴めるものがある」。中村さんの言葉には、復興の先へ進む強い意欲が感じられた。



女子も初心者も集まれ〜!

ラグビーの **ス・ス・メ**

釜石シーウェイブスRFC を応援しよう!



釜石シーウェイブスRFCとは?

岩手県釜石市に拠点を置くラグビークラブ。前身は、日本選手権7連覇の偉業を果たした新日鉄釜石ラグビー部。2016年はトップイーストリーグでプレーする。

一緒に応援
すっぺし!

2019年ラグビーW杯の開催地に釜石も選定!

2015年は、ラグビーW杯での日本選手の活躍により、空前のラグビーブームが起きました。2019年は、いよいよラグビーW杯が日本で開催されます。開催地にはなんと、釜石シーウェイブスの本拠地である釜石市も選ばれています。この4年間でルールを覚えて、一緒に盛り上がりませんか? まずは、スタジアムに足を運んでみましょう!

岩手出身・ラグビー経験者の
たまちゃん監修

これさえ覚えれば大丈夫! / ラグビーのルール

- ラグビーは15人vs15人で行う“陣取り合戦”です。
- 得点は大きく分けて2種類。トライとゴールで得点を重ねます。
5点…相手のゴールラインを越えてボールを置く(トライ)
2点…トライ後、キックしたボールが相手ゴールポストのバーを越える(ゴール)
- 試合が終了したら、敵・味方の垣根をなくして、お互いの健闘をたたえ合います。

よく耳にする 「ラグビー用語」

- ◆ **スローフォワード**(反則)
ボールを前にパスしてしまうこと。
「ボールより前でプレーしてはいけない」というのが、ラグビーの大原則!
- ◆ **ノックオン**(反則)
ボールを前に落とすこと。
- ◆ **スクラム**
フォワードと呼ばれる8人が、相手の8人と組んで押し合うこと。

初心者もせっち&ファン歴7年いごっちの 試合観戦レポート♪

“あからなくとも、
すぐ聞いちゃえ”
な性格
(はせっち)

楽しく観戦
できる方法を
伝授したい!
(いごっち)

試合1時間前に集合



ルールを知っている人と一緒に
心強い。大人数だと楽しいよ。
(いごっち)

試合前も満喫



応援グッズをゲット!
マスコットキャラクターの
なかびー&なかりんと写真撮影。



フェイスペイントで
テンションUP!

試合開始!



激しい
ぶつかりあい
に
大興奮!

あからなくとも、
とりあえず大声を出す
と気持ちいいです(笑)
(はせっち)



そばっちを
描いてもらった♪

試合後



憧れの選手と交流できた♡

選手に
突撃!!
Interview

意地と意地を懸けてぶつかり合う姿を 目で見て、音で感じてほしい

菅野朋幸 選手 釜石シーウェイブスRFC

ラグビーは格闘技のようなぶつかり合いもあれば、華麗なボールさばき、戦略的な攻防など、目でも音でも楽しめる面白さをもっています。ぜひ一度、試合会場まで足を運んで、感じてほしいです。現在、日本のラグビー界には追い風が吹いていますが、

この流れを生かすも殺すも、我々選手次第だと思います。実際に見に来てくれた方々に、「もっと応援したいな」と思って頂けるように、全力でひたむきにプレーしていきたいと思っています。今後とも、熱いご声援をよろしくお願います!



福島県出身。ポジションはWTB。
チームのアナリストも兼任している。

菅野さんの気になるアレコレ聞いちゃいました!

♡尊敬する選手は?…同じチームのセイララ・マブスア選手です。母国サモアのキャプテンも務めた非常に頼りになる存在。グラウンド外の飲み席では、パーティーボーイとして活躍してくれます(笑)。

♡銀ブラのオススメ商品は?…藤原醸造の醤油を愛用していますよ。出汁醤油のような味わいが好きです。
♡好きな女性のタイプは?…お互いの価値観を共有できて、お団子頭が似合う女性がタイプです。

郷酒 ★ゴウシュ

[神保町] 郷土料理・日本酒

いわて銀河プラザで岩手の魅力に触れたあなたと分かち合いたい、ステキなお店情報をお届けします。

神保町、九段下、どちらの駅からもアクセスの良い場所にある「郷酒」。花巻市出身でイーハトーブ大使の女将さんが、旦那様と一緒に切り盛りする日本酒と郷土料理のお店です。店内には、宮沢賢治の絵本が飾られ、ほっこりくつろげる空間です。手作りの温かいお通しは、いつ食べてもほっとする優しい味。お料理には岩手県の素材を中心に旬のものを使っているとのこと。特におすすめは、女将さんの地元、花巻の白金豚を使った天ぷら。トンカツではなく

天ぷらにすることで、豚の脂の美味しさが際立ちます。日本酒の種類も豊富で、岩手はもちろん、全国から選んだ名酒が並びます。ご主人が「人と人がつながる場」にしたいという「郷酒」。女将さんがあやつる花巻のお国言葉のおかげで、お隣同士の会話が生まれることも。ランチも営業。お野菜いっぱいポリューミー&ヘルシーなメニューが好評です。滋味深い料理が食べたくなったら、ぜひ「郷酒」へどうぞ。どなた様もご遠慮なく、おでっくなんせ!



◀ 女将さんの鈴木さん (花巻市イーハトーブ大使)

◀ 左上/牡蠣のグラタン、右上/岩手の地酒 下/白金豚の天ぷら

DATA

東京都千代田区神田神保町
3-5 ニュー徳栄ビルB1
☎03-6272-9867
11:30-14:30 (LO14:00)
ランチ営業
17:00-23:00 (LO22:00)
定休日 土・日/祝祭日



私たちが aneco. です

aneco. (アネッコ)とは、いわて銀河プラザを応援する女子会です。「アネッコ」に込められた意味は①若い女性を意味する岩手の方言「あねっこ」。②岩手の魅力がより多くの人の心に「根づく」ようにという思いの2つ。メンバーは現在、約25人。全員が岩手県出身、東京近郊在住です。様々な長所を持つアネッコが、いわて銀河プラザを盛り上げる企画をボランティアで考案・実施しています!

blog www.iwate-ginpla.net/aneco twitter @iwate_aneco
facebook www.facebook.com/iwate.aneco



blogはこちら→



今号「うめ〜もんあっぞ」の意味は?

岩手の方言で「美味しいものがありますよ!」。東京生活が長くなるほどに「岩手のものって美味しいものばかりだな〜!」という思いが強まります。いわて銀河プラザには新商品から定番商品までが揃い、発見の連続です。ぜひ店内探索を楽しんでくださいな。

編集後記

美味しいもの大好きな aneco. メンバー&サポーターが真剣に賞味した結果をランキングにしてみました。月例会のために、月に一度はいわて銀河プラザを訪れる aneco. でも、初めて食べる商品がたくさん! また良い出会いがありました。(まいっち)

岩手の特産品や観光案内情報が満載!



東京メトロ 銀座駅A5出口	中央通り 銀座三越	〒1104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1階 営業時間 10時30分~19時 毎月末日の営業は17時まで TEL 03 3524 8282 FAX 03 3524 8286 www.iwate-ginpla.net
晴海通り	昭和通り	
歌舞伎座	東京メトロ/都営線 東銀座駅6番出口	