

報道関係各位

サンライズプロモーション東京では
ソーラーパワーを利用し栽培した希少な茸、「松きのこ」を用いた
「焼松きのこのマリネ」、「松きのこのバター」の商品化、販売を決定！

AGRI PROJECT 「焼松きのこのマリネ」&「松きのこのバター」

販売予定店舗： らぽぽなめがたファーマーズヴィレッジ内店舗
らぽぽファーム ONLINE STORE <https://www.lapoppofarm.shop/>
ほか

ライブコンサート、演劇、ミュージカルなどさまざまなエンターテインメント作品の企画・制作・運営を行っている株式会社サンライズプロモーション東京（本社：東京都港区北青山 代表取締役：高橋一仁）では、農業、エンターテインメント、再生可能エネルギー×地域活性を柱に、茨城県行方市の「らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ」を拠点に「AGRI PROJECT」を立ち上げました。その一環として、同拠点にて太陽光発電を利用し栽培した希少な茸「松きのこ」を原材料に、フード&ワインスペシャリストの小枝絵麻氏の監修のもと、「焼松きのこマリネ」と「松きのこのバター」を商品化、販売することが決定いたしましたので、お知らせいたします。なお、本事業は令和2年度第3次補正 事業再構築補助金に認定されております。



軸の太い、しっかりした食感と、風味豊かな香りを放つ、国内でも希少な茸「松きのこ」



「松きのこ」は、マツタケの産地として有名な広島県世羅町で開発された希少な「茸」です。マツタケ産地として日本有数の地域であった世羅町の「世羅きのこ園」で、椎茸菌の育種開発と20年近くの優良選別により、サクサクとした軸の食感と、傘には肉厚で芳醇な旨み、さらにほんのりと甘みのある「松きのこ」が誕生いたしました。

米米CLUBも全面協力する「AGRI PROJECT」で、 ソーラーパワーによる「松きのこ」の栽培を開始、加工品の販売を決定！

農業×エンターテインメント×再生可能エネルギー、そして地域活性化をテーマにした「AGRI PROJECT」では、この貴重な松きのこ菌床を受託。拠点となっている茨城県行方市にある「らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ」に設置したソーラーパワーコンテナを使い、そこで発電されたエネルギーによって温度・湿度管理をしながら、「松きのこ」の育成栽培を開始いたしました。天候に左右されるエネルギーを利用する中で栽培はさまざまなハードルがありますが、生産量を徐々に増やし、ついに国内でもまだまだ知られていないこの希少な松きのこを、全国流通可能な加工食品にして販売することを決定。近々試験的に「らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ」で販売を開始することとなりました。発売日等詳細は後日発表いたします。



ソーラーパワーコンテナで栽培

【商品・料理レシピ開発】



小枝絵麻 フード&ワインスペシャリスト

1978年テヘラン生まれ。ニューヨークで高校までを過ごし、大学入学の為に日本に帰国。上智大学国際比較化学部を卒業後、飲食店のコンサルティング企業に入社。スキルアップの為、2004年米国 CIA グレイストーン校に留学。卒業後プライベートワイナリー「Chalk Hill」で働き、料理とワインのペアリングの経験を深める。帰国後クッキングスクールの講師、国内外のレストラン企画、メニュー開発等に携わる。

2008年から5年間米国大使館農産物貿易事務所選任シェフ、2013年より、ナバヴァレー・ヴィンとナースの駐日代表も勤める。

2015年日本食材を海外に紹介する“Nippon Gochiso Select”を農水省と立ち上げる。海外のトップシェフとコラボし、日本食材の魅力を発信している。

現在3人の子供の母として、小さい時から料理とふれる事が子供の成長に良い影響をあたえると実感し、食育活動にも力をいれている。

【AGRI PROJECTとは】

人類が安定してこの世界で暮らし続けるため、「持続可能な世界」を実現するために、2030年までに達成すべき地球環境、人権、経済など様々な分野の目標である“SDGs”。エンターテインメント事業の企画・製作会社であるサンライズプロモーション東京では、このSDGsの課題解決のために、エンターテインメントを通じてSDGsの実践と啓蒙メッセージ発信する『BLUE EARTH PROJECT』を立ち上げました。その一環として、2020年から茨城県行方市にある体験型農業テーマパーク「らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ」とコラボレートし、米米 CLUBの全面協力のもと地域活性化の促進を鑑みて進めているのが「AGRI PROJECT」です。

【商品紹介】

○焼松きのこのマリネ

オーブンでローストした旨みを引き出した「焼き松きのこ」を使ったマリネです。

ワインのおつまみやサラダの具材、肉・魚料理のトッピングに最適。

残ったマリネ液にオリーブオイルを加えれば、風味豊かなドレッシングにも。



<レシピ例>



焼松きのこのマリネとトマトのブルスケッタ
材料 (2人前)

- ・松きのこバター...20g
- ・バケット...4枚
- ・松きのこマリネ...100g (約1/2瓶)
- ・トマト...50g
- ・イタリアンパセリ...適量



焼松きのこのマリネのサラダ
材料 (4人分)

- ・松きのこマリネ瓶...1/2瓶
- ・ケール...1束
- ・クレソン...1束
- ・トビス...3枚
- ・オリーブオイル...約20ml
- ・塩...小さじ1/4
- ・胡椒...適量

○松きのこのバター



細かく刻んだ「松きのこ」をたっぷり練り込んだ味わい豊かなバターです。
トーストやパスタに最適。ご飯と少量の醤油に合わせて松きのこバターご飯も。

<レシピ例>



松きのこバターと鮭のホイル焼き

材料（1人分）

- ・松きのこバター...15g
- ・サーモン（生）...1切れ
- ・アスパラガス...50g
- ・デイル...適量
- ・レモン（スライス）...1枚



豚肉と松きのこのクリーム煮

材料（4人分）

- 豚肩ロース肉...4枚（約400g）
- 塩...3g
- 松きのこバター...30g
- 薄力粉...大さじ1
- パプリカパウダー...小さじ1/3
- ローズマリー...お好みで
- 黒胡椒...適量
- クリーム（35%）...200ml
- 牛乳...100ml
- 松きのこマリネ瓶...100g

■販売会社 会社概要

社名 : 株式会社サンライズプロモーション東京

所在地 : 〒107-0061 東京都港区北青山 2-11-3 A-PLACE 青山 6F

代表取締役 : 高橋一仁

業務内容 : 洋楽・邦楽アーティストの全国及び関東地区でのコンサート実施、演劇・ミュージカル・スポーツ・各種イベントの企画・制作・宣伝・運営

設立 : 2003年12月26日

資本金 : 3,000万円

商品サイト : <https://matsu-kinoko.com/>

※本件は令和2年度第3次補正 事業再構築補助金の認定事業として実施しています。