

2022年7月1日

おいしいをつなごう！三浦半島

食彩 NETWORK

三浦 COCOON

京急ロイヤルフーズ株式会社

「BIGFUN平和島」や「えきめんや」で「三浦半島食彩フェア」開催！ テーマは「パンプキン」 三浦半島のかぼちゃを召し上がれ！

京浜急行電鉄株式会社（本社：横浜市西区，社長：川俣 幸宏，以下 京急電鉄）が事務局を務めるエリアマネジメント組織「三浦 COCOON」と，BIGFUN 平和島内のフードコートや「えきめんや」を運営する京急ロイヤルフーズ株式会社（本社：東京都大田区，社長：和田 茂人，以下 ロイヤルフーズ）は，三浦半島の食材をたのしむ「三浦半島の食彩フェア～三浦 COCOON コラボ～テーマは『パンプキン』」を2022年7月7日（木）から8月10日（水）まで開催いたします。

今回のフェアは，三浦半島地域に関わる事業者・自治体・企業などで構成される「COCOON ファミリー」に所属し，農家・漁家が中心となり活動する三浦半島食彩ネットワーク（会長：高梨 雅人，以下 食彩ネットワーク）の三浦半島産「かぼちゃ」を使用したメニューを，BIGFUN 平和島内のレストラン「麵井屋」，黒湯天然温泉みうら湯内のお食事処「みうら亭」，京急百貨店1階フードコートの「えきめんや上大岡京急店」など計9店舗で提供するものです。三浦半島では多種多様なかぼちゃが生産されており，そのことを一般消費者に周知することを目的としています。

食彩ネットワークで提供するかぼちゃには，ぼかし堆肥で栽培し，畑で完熟させた「三浦のこだわりかぼちゃ」や，ひょうたん形の茶色い皮の「バターナッツ」，イタリアの伝統野菜で楽器のトロンボーンのような形をした「トロンボーンチーノ」などがあります。今回は各店舗の特色に合わせて6種類のかぼちゃを使用し，メニューを開発いたしました。

フェア期間中の7月30日（土），31日（日）には，BIGFUN 平和島 20周年イベントとして，1階催事場にて食彩ネットワーク主催によるマルシェも開催し，三浦半島地域の食材の販売や，家庭菜園をテーマにしたワークショップを行います。

今後も COCOON ファミリーとロイヤルフーズは定期的に「三浦半島の食彩フェア～三浦 COCOON コラボ～」を行うことで，三浦半島地域の魅力を発信していきます。詳細は別紙のとおりです。



三浦半島産のかぼちゃ



ポスターイメージ

「三浦半島の食彩フェア～三浦 COCOON コラボ～テーマは『パンプキン』について

1. 開催期間 2022年7月7日（木）～8月10日（水）
2. 概要 三浦半島で生産された、食彩ネットワークのかぼちゃを使用したメニューを、ロイヤルフーズが運営する BIGFUN 平和島内のレストランやえきめんや上大岡京急店の計9店舗で提供する。

3. 参加店舗，メニュー

(1) BIGFUN 平和島 1階フードコート

イ. 麵井屋

みやこかぼちゃのかき揚げそば・うどん 630円（税込）

ロ. もっちりや

みやこかぼちゃとトロンボンチーノの彩りジャージャー麺 900円（税込）

ハ. ローマ

みうらのこだわりかぼちゃを使った肉巻きコロッケ定食 900円（税込）

ニ. 壱番屋

みうらのこだわりかぼちゃ、えびとまぐろの天井 950円（税込）



イ. 麵井屋



ロ. もっちりや



ハ. ローマ



ニ. 壱番屋

(2) ボートレース平和島内レストラン ピースター，ベイサイド

雪化粧かぼちゃと夏野菜の自家製カレー 850円（税込）

(3) 天然温泉 平和島内レストラン ゆらり

みうらのこだわりかぼちゃ，バターナッツ，夏野菜のカレーラザニア
バケット，コリンキーのサラダ付き

950円（税込）

(4) 黒湯天然温泉みうら湯内お食事処 みうら亭

みやこかぼちゃ，トロンボンチーノ，穴子のかき揚げそば・うどん 850円（税込）

(5) えきめんや 上大岡京急店

みやこかぼちゃのかき揚げそば・うどん 600円（税込）



ピースター
ベイサイド



ゆらり



みうら亭



えきめんや
上大岡京急店

4. マルシェの開催

- (1) 開催日 2022年7月30日(土)、31日(日)
- (2) 開催場所 BIGFUN 平和島 1階催事場
- (3) 概要 BIGFUN 平和島の20周年イベントに合わせ、三浦半島地域の食材や加工品の販売、夏休みの課題研究などにも最適な食彩ネットワークの栽培キットを使った家庭菜園ワークショップを開催いたします。

参 考

■今回使用したかぼちゃについて

(1) みやかかぼちゃ (伊藤農園/高梨農場) /三浦のこだわりかぼちゃ (三浦市農協)

濃い緑に薄い緑のストライプが入った皮が特徴のみやかかぼちゃ。そのうち三浦独自で開発した『ぼかし堆肥』を使って栽培し、通常より長い期間畑で完熟させ、三浦市農協の検査を受けて出荷されたものが「三浦のこだわりカボチャ」と呼ばれ、市場でも高い価値を得ている。本フェアでは食彩ネットワークのザ・作兵衛が生産した「三浦のこだわりかぼちゃ」を使用。

(2) バターナッツ (プロ雅農園)

ひょうたん形の茶色い皮の色のカボチャ。生で食べることもできるが、スープなどに向く。貯蔵性があるので、10月近くなっても保存できる。

(3) コリンキー (高梨農場)

クセが少なく生食できるカボチャ。カボチャの臭みも少なく、薄切りにすると生のまま味付けしてサラダとして食べることができる。

(4) トロンボンチーノ (伊藤農園)

楽器のトロンボーンのような形をしている。果肉は黄色で、ズッキーニとパンプキンの中間の、イタリアに伝わる伝統野菜。中早生種、生育旺盛が特徴。

(5) 雪化粧 (伊藤農園)

白皮栗南瓜の品種。ホクホクで甘みが強く、食味がすぐれている。



■京急電鉄のエリアマネジメント「三浦 COCOON」について

京急電鉄は、2021年5月に発表した中期経営計画において「都市近郊リゾートみうらの創生」を掲げ、エリアマネジメント活動を強化しています。自治体・企業・地元等を繋げる「コミュニケーションハブ」の役割を担い、エリアマネジメント組織「COCOON ファミリー」を組成するほか、活動を支える基盤として観光型MaaS「三浦 COCOON」を提供しています。

■食彩ネットワークについて

農家・漁家・水産業・飲食業など業種と世代の垣根を超えて構成された、三浦半島の「おいしい」を目的に活動する団体です。