



地産外消プロジェクト

地産外消とは、地域の過疎化などで伝統的な製法で作られた商品が地元での消費が難しくなっている昨今、各地域のこだわり商品を都心(地元地域外での消費)で普及していこうという想いで立ち上げたプロジェクトです。食品添加物は極力抑えた製法にこだわり、私たちのカラダとココロが喜ぶ食材を探し広げて、素晴らしい生産者と素晴らしいお客様との出会いの場をレンドルフは提供いたします。ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。

Your what you eat Always Be Yourself

美味しい鰹は土佐に集まる。

完全ワラ焼き鰹タタキ「龍馬タタキ」はうまいぜよ！



高知県四万十町には、四万十川の清らかな流れが育む豊かな恵みがたくさんあります。「しまんとハマヤ」は、“四万十町のよろずマーケット”として地元の皆さまに親しまれています。

商品を通じて、四万十の素晴らしい商品とそれを生み出す四万十の風土や地域の担い手を紹介し、その商品を届けることで、関わる全ての人を笑顔にしていきたいと考えています。

人気商品の完全ワラ焼きタタキ「龍馬タタキ」をはじめ、「四万十産の野菜」「四万十生まれの加工品」や高知の自慢の品を届けています。



「しまんとハマヤ」四万十よろずカンパニー

ハマヤの外商部は、全国のデパート・高質スーパー・飲食店などへ完全ワラ焼き鰹タタキ「龍馬タタキ」をはじめ、四万十の野菜、四万十の加工品や高知の自慢の品を届けています。また、多くの皆様に、四万十の風土と伝統の食文化と美味しさを知っていただくため、各地での「四万十フェア」を開催しています。そして、四万十の素材を使ったオリジナル商品の開発なども行っています。

「四万十フェア」



「しまんとハマヤ」を営む浜崎さんが中心となってスタートしたプロジェクト「四万十野菜合同会社」では、虫や病原菌を殺す農薬や、雑草を枯らせる除草剤、無理やり土を肥えさせる化学肥料といった科学的人工物に頼らずとも、「手間・暇・愛情」をもって寄り添えば、野菜は元気に答えてくれる。そして、喜んでもらえる野菜をお届けできるようにと、四万十の新規就農を志す人たちが自らの農業に展望を持って営農をしています。



「しまんと畑」ブランドの野菜



完全ワラ焼き鰹タタキ「龍馬タタキ」

味のちがいを生むこだわりその①

食感へのこだわり

「龍馬タタキ」を口に運べば、とろけるような食感に驚くはず
です。これは、秋の戻り鰹の中でも、脂ののりが良いとされる
傷やストレスが少ない1本釣りの鰹を使用しています。鮮度が
ピカイチ！その身はまさに上品な「中トロ」です。また、船上で
-50℃まで急速冷凍をするので、鮮度と美味しさをそのまま
に保てます。



香ばしさへのこだわり

「龍馬タタキ」を開封すると、食欲をそそる香ばしい香りが広が
ります。ワラは香り米で知られる十和錦を中心に、四万十産の
厳選したワラを使用しています。全てのワラは信頼できる農家
の方から譲っていただき、自分たちで収穫・貯蔵しています。
ワラを贅沢に使えるため、たっぷり焼いてしっかりした香り付
けができるのです。淡い茶色の焼き色はワラの高温の炎で瞬時
に焼いた証しです。時間をかけずに焼くことで旨みも封じ込め
ます。これらは専属の焼き職人たちが、一筋一筋焼き加減を丹
念に見ながら、絶妙な仕上がりになるよう丁寧に焼いています。





完全ワラ焼き鰹タタキ「龍馬タタキ」

味のちがいを生むこだわりその②

ワラの香りと鮮度へのこだわり

「龍馬タタキ」は、焼き上げてからすぐに、急速冷凍をして、真空パックにしています。だから、新鮮なままでワラの香りと風味が楽しめる鰹のタタキです。



旨みへのこだわり

「龍馬タタキ」は黒潮町産の「海工房の手揉み天日塩」とハマヤ直営「海のレストランなぶらや」自家製タレの2種類の食べ方があります。「海工房の手揉み天日塩」は、太平洋のミネラル豊富な海水をじっくり結晶させた大粒の天日塩で、塩辛さだけでなく旨みもたっぷり。柔らかな塩辛さが鰹の旨みまでも引出してくれます。「海のレストランなぶらや」の自家製タレは四万十産の柚子を使用しています。上品ですっきりとした酸味で、化学調味料は不使用です。脂がのった鰹をさっぱりと味わえるタレです。



※規格、内容量等は変更になる場合がございます
※詳細は店頭にてお尋ねください
※画像の一部はイメージです



高知四万十川の清らかな流れが育む自然豊かな恵みが レンドルフの「地産外消」プロジェクトのスタートです！

高知とのご縁は、地産外商公社(東京有楽町に高知アンテナショップがあります)さんに仲を取り持っていただき実現できたことで、当店の「地産外消」プロジェクトを立ち上げるきっかけにもなりました。



2017年夏

四万十を愛して止まない「四万十の地場商品」プロデュースのプロフェッショナルこと、レンドルフ大森店：大西店長は、念願の高知県四万十町の視察に行ってきました。

「しまんとハマヤ」さんをはじめ、「道の駅」四万十川流域の山間地で農家に野菜の栽培方法を指導されている桐島さんとお会いして、お話も伺いました。もちろん「完全ワラ焼き鰹のタタキ」も体験してきました！

“高知県四万十は人も自然も、食べ物も全て最高でした!!”

by 店長:大西美也子

ぜひ、レンドルフがおすすめする“四万十の恵み”

香ばしいワラの香りと鰹のきれいな赤身が食欲をそそる本場の
完全ワラ焼き鰹のタタキ「龍馬タタキ」をご賞味ください。



【鰹の豆知識】

良く聞く「初鰹」と「戻り鰹」このちがいは？

「初鰹」

春から初夏に育ち盛りの鰹が南方から黒潮(日本海流)にのり、餌の集まる親潮(千島海流)とぶつかる日本近海(三陸沖)に北上します。その時に漁獲され千葉や東北の漁港で生鮮水揚げされた鰹を「初鰹：はつかつお」と呼びます。



「戻り鰹」 ★「龍馬タタキ」は戻り鰹を使用

日本近海で餌をお腹いっぱいパクパク食べてまるまる太った鰹たちは秋頃にまた、南の温かい海へ戻って行きます。この時期の鰹を「戻り鰹」と言い、脂ののりが良くその身はまさに「中トロ」のような旨みが凝縮してまさに絶品です！

