

ごひいき! 三陸常磐キャンペーン「地元でも、もっとごひいきに!」

「マルト×大坪善久氏 (ピッツェリア イル・タンブレロ) 監修のピッツァ発売決定!」

福島県出身のピッツァ職人・大坪善久氏 (「ピッツェリア イル・タンブレロ」東京/日本橋) と
福島県を中心に店舗展開するスーパーのマルトがコラボレーション!

2024年1月22日(月) 14時より、福島県産の海産物などを使ったオリジナルピッツァを
マルト SC 平子店 (福島県・いわき市) 「PIZZERIA da MARUTO AmoLocale」にて販売を開始

経済産業省などで構成されている「ごひいき! 三陸常磐キャンペーン」実行委員会は、三陸常磐エリアの豊潤な海の幸を多くの方に知っていただき、味わっていただくための施策として「ごひいき! 三陸常磐キャンペーン」を2022年10月1日より実施しています。キャンペーンアンバサダーにはお笑いコンビのアロコ&ピースを起用し、よみうりランドでのコラボイベントを皮切りに、「ふるさと祭り東京・2023」への出展、首都圏を中心に展開するスーパーマーケットのベルクとのコラボイベント、豊洲での魅力発信イベント、三陸・常磐地域を中心に展開し、地元消費を支えるスーパーマーケット各社とのコラボ、国内大手コンビニエンスストア3社とのコラボなど、様々な取り組みを行ってまいりました。

この度、ごひいき! 三陸常磐キャンペーン「地元でも、もっとごひいきに!」の一環として、福島県を中心に店舗展開するスーパーマーケットの「マルト」と、日本ナポリピッツァ職人協会副会長でもあり、日本を代表するピッツァ職人・大坪善久氏がコラボレーション。オリジナルピッツァを2024年1月22日(月) 14時より、マルト SC 平子店「PIZZERIA da MARUTO AmoLocale」にて発売いたします。福島県会津若松市出身の大坪シェフ監修のもと、地元福島県産の海産物を使った「福島ブリマヴェーラ」や、「常磐ものカマメロ」など、計4種のピザを発売。生地には福島県産の小麦「ゆきちから」を一部使用し、どれも飽きの来ない美味しさのピッツァとなっています。

●大坪善久シェフのコメント

「2010年に日本橋にピッツェリア イル・タンブレロをオープンしました。翌年の2011年の震災、自分のお店の火を守ることで必死だった。誰かの心に火が灯るような、そんな優しいピッツァをご提供したい、あの震災からずっとそんな想いをもち続けて営業してまいりました。今回、マルトさんとコラボレーションさせていただくことで、地元福島のために自分の経験を還元できる機会をいただきました。マルトさんのお惣菜やおにぎり、その商品の根底にある「美味しいもので誰かを笑顔にしたい」という気持ち。スタッフの地元愛、熱意、地域との共生の意識、何よりも素晴らしい三陸常磐の食材。このピッツァが地元で少しでも多くの方の心に火を灯し、今日を生き、明日を笑顔で迎えるような、そんな一枚になるように“オール福島”で全力で取り組みます!」



～大坪善久シェフプロフィール～

日本ナポリピッツァ職人協会副会長。2014～2017年にミシュランガイドのビブグルマン獲得。1972年、福島県会津若松市生まれ。22歳でナポリに渡り、以来ナポリを中心としたイタリアでの旅と生活は延べ約4年に及ぶ。そのうち修業期間は「ラ・スパゲッタータ」「ピッツェ・エ・ピッツェ」ほかで2年4カ月。帰国後、愛宕「サルヴァトーレ・クオモ XEX」を経てグラナダに入社し、数々のピッツェリアを率いる。中目黒「ダ・オルト」ほかを経て、2010年8月4日に日本橋堀留町に「ピッツェリア イル・タンブレロ」を独立開業。

福島県産小麦ゆきちからとイタリア産小麦サッロツを使用し、こだわりの製法で作上げた生地を使用しています。食材は常磐ものとイタリア産のものをバランスよく使用し、地元食材とナポリピッツァの美味しさがしっかり味わえるようになっています。

商品名 : 福島プリマヴェーラ (福島県産の春を告げる魚という意味)
本体価格 : 1,600 円 (税別/税込 1,728 円)
使用三陸常磐食材 : 福島県産長ネギ、常磐もの白魚、常磐ものあおさのり、会津産ちからにんにく
商品説明 : 長ネギのシャキシャキの食感と、白魚、あおさのりの塩味と磯風味が特徴のピッツァです。アクセントに甘みが強く、臭みと辛みが柔らかいカにんにくをトッピングすることで、パンチが効き、飽きのこない美味しさに仕上がっています。



商品名 : 常磐ものカラマーロ (常磐もの イカという意味)
本体価格 : 1,600 円 (税別/税込 1,728 円)
使用三陸常磐食材 : 福島県産、茨城県産の季節の野菜、福島県産やりいか、会津産ちからにんにく
商品説明 : 季節の野菜をオリーブオイル、会津産ちからにんにく、アンチョビで炒めたものに乗せ、やりいかはアンチョビ、刻んだ会津産ちからにんにくを混ぜ合わせたものをのせています。野菜の旨みとやりいかの歯ごたえと甘みにアンチョビの塩味とニンニクの風味が活きた、特にこだわったピッツァです。こちらも最後まで食べ飽きない美味しさです。



※上記 2 商品の他、三陸常磐産の食材を使用した以下の 2 商品も同時発売いたします。

商品名 : マルトリータ (マルゲリータ×マルト)
本体価格 : 1,200 円 (税別/税込 1,296 円)
商品説明 : イタリア産トマトにイタリア産海塩を加えて作ったシンプルなトマトソースに、モッツアレラ、茨城県産バジル、イタリア産グラナパダーノ、オリーブオイルをのせて焼き上げました。生地は表面がカリッとし、中はモチっとした食感、具は濃厚なトマトソースとモッツアレラの歯ごたえのある食感とミルク風味があり、シンプルならではの美味しさです。



商品名 : 小名浜ヴェスビオ (小名浜菜園トマトの赤いピッツァ)
本体価格 : 1,200 円 (税別/税込 1,296 円)
商品説明 : 甘みの強い地元小名浜菜園様のトマトに、オリーブオイル、オレガノ、イタリア産海塩を加えたものに乗せ、モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ、オリーブオイルをのせて焼き上げました。トマトの美味しさが特に感じられるピッツァです。
※ヴェスビオとはイタリア・カンパニア州にある火山の名称で、火山のような赤いという意味



◆コラボピッツァ取り扱い店舗

マルト SC 平子店 「PIZZERIA da MARUTO AmoLocale」

※AmoLocale アモロカーレ (amore locale = 地元愛) のイタリア的造語

住所 : 〒970-8026 いゆき市平字平子町 3-1-1

営業時間 : 9:00~22:00

電話 : 0246-35-0577

※販売実施日はマルト HP にてご確認ください。 (<https://www.maruto-gp.co.jp/kodawari/38709/>)

◆株式会社マルトについて

商号 : 株式会社マルト
本社所在地 : 福島県いわき市勿来町窪田十条3番1
設立 : 1964年10月
資本金 : 5,000万円(グループ合計2億1,100万円)
店舗数 : 37店舗 ※2023年12月末日現在
HP : <https://www.maruto-gp.co.jp/>

◆三陸常磐キャンペーンについて

本キャンペーンは三陸常磐エリアの美味しい食材のブランド化や認知度の向上をはかり、三陸常磐の「ごひいき! 様」をつくるための活動を推進しています。

また、本キャンペーンを盛り上げるべく、アンバサダー兼「ごひいき! 様」第1号としてお笑いコンビ「アルコ&ピース」を起用しています。ボケ担当の平子祐希さんは福島県いわき市小名浜出身で、これまでも地元である東北に関わるイベントにも多数ご出演されており、三陸常磐の海の幸の魅力を伝えるのに適任と考え、アンバサダーをお引き受けいただきました。



2022年10月1日 三陸常磐キャンペーン
初日スペシャルステージイベントの様子



2023年7月15日 ごひいき! 三陸常磐
キャンペーン in 豊洲でのトークイベントの様子



2023年11月28日「いつものコンビニでも、ごひいきに!」ごひいき三陸常磐キャンペーン
プレス発表会の様子

「ごひいき! 三陸常磐キャンペーン」実行委員会について

三陸常磐の豊潤な海の幸の更なる認知・消費拡大を目指すために経済産業省を中心に組織。地元の各団体、事業者などの協力のもと、本プロジェクトを推進してまいります。

WEBサイト : <https://gohiiki-campaign.com>

「ごひいき! 三陸常磐キャンペーン」ロゴマークについて

ロゴマークは、海から昇る太陽をモチーフに、三陸常磐に豊潤な海の幸をもたらす太平洋をイメージ。その恵みである特産物や食文化を皆さんに食べて・知ってもらうことで、三陸常磐の「ごひいき様」になって欲しいという思いを込めています。



◆「ごひいき! 三陸常磐キャンペーン」企画概要

- 名称 : ごひいき! 三陸常磐キャンペーン
- 目的 : 三陸常磐の海の恵みの魅力を多くの人々へ訴求し、認知と消費の拡大を図る
- 主催団体 : 「ごひいき! 三陸常磐キャンペーン」実行委員会
- 実施内容 : (1) よみうりランドでの認知・消費拡大のためのイベント
(2) 「ふるさと祭り東京 2023-日本のまつり・故郷の味-」への出展
(3) 読売ジャイアンツ主催オープン戦でのコラボデーの実施
(4) スーパーマーケット・ベルクとの販促キャンペーン
(5) 豊洲での魅力発信イベントの実施
(6) 三陸常磐地域を地元とするリテーラー各社とコラボレーションした販促施策の実施
(7) 地方リテーラー各社と協力した販促施策の実施
(8) 国内大手コンビニ3社とコラボレーションの実施
※その他にも企画進行中ですので、決定後順次発表していきます。

■URL : <https://gohiiki-campaign.com>