



Special Collaboration Menu

水産業に革命を起こす若き漁師集団



カッコよくて、稼げて、革新的な「新3K」を目指し、既存の概念にとらわれず、次世代へ続く未来の水産業を実現します。

Adaptationではジャンルを超えたフィッシャーマンとのコラボレーションを通して、日本の水産業と三陸の若きフィッシャーマンたちを応援します。



FRESH SEAFOOD & SEASON VEGETABLES ADAPTATION PARFAIT

海の幸と春野菜のAdaptationパフェ

1,480yen(税抜)

20種類以上の具材を使用した冷菜パフェ。三陸産のフレッシュなホタテと銀鮭に、とんぶり、昆布のジュレ、菜の花や金柑、ロマネスコにアンディーブなど旬の食材を鮮やかに盛り、ホタテのブランダードをアイスのように添えました。自家製ジェノベーゼソースにほんのりクミンが香る玉ねぎのムース、トマト、ワカメ、スーパーフードのキノアパフを順に重ね、最後は旬のいちごとディルの甘酸っぱいソースで仕上げた満足度No.1の逸品です。

※仕入状況により内容の異なる場合がございます

※本メニューは恵比寿アトレ店、表参道ヒルズ店のみでの販売となります

SALMON & SEAWEED MISO CREAM FRESH PASTA -JAPANESE BLACK PEPPER-

銀鮭と生海苔、熟成越後味噌のクリーム生パスタ 香る黒七味

1,580yen(税抜)

新鮮な銀鮭と生海苔をふんだんに使い、隠し味にはじっくりと熟成発酵させた特選の越後味噌を合わせたクリームパスタ。もちもちの生パスタに絡む、磯の風味と鮭の旨み、たっぷりの和ハーブと共に、京都黒七味のアクセントをお楽しみください。



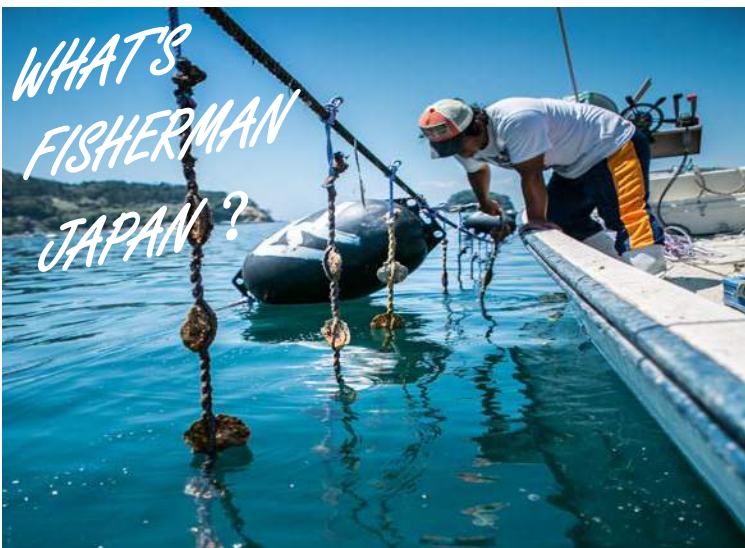
SEASON SEAFOOD & MUSSELS STEAMED WHITE WINE -TORORO KELP & ORGANIC WHITE SOY SAUCE-

旬の魚介とムール貝の白ワイン蒸し〜とろろ昆布と有機白醤油〜

1,180yen(税抜)

旬の魚介とムール貝を白ワイン蒸しにし、昆布や生姜、有機白醤油でほんのりやさしい和の香りに仕上げました。たっぷりの三つ葉ととろろ昆布がより一層旨みを引き立てています。お酒にも非常に良く合う一皿です。

※食材の詳細はスタッフへお尋ねください。



世界三大漁場の海をフィールドに活躍する
三陸の若きフィッシャーメンたちが、
地域や業種の枠を超えて、ホームのこの東北から
日本全土へ、そして世界に向けて、次世代へと続く
未来の水産業の形を提案していく
最強のチームを結成。まずは自分たちが
「真にカッコよくて稼げるフィッシャーメン」になり、
未来の世代が憧れる水産業の形を目指す。

活動理念

カッコよくて、稼げて、革新的な

新3K の産業を創ります。

水産業における「新3K産業」を三陸の海から創り出し、
そのトップランナーになります。地域や業種の枠を超え、
次世代へと続く未来の水産業を実現します。

ビジョン

新フィッシャーメンを

1000人 2024年までに創り出します。

多様な能力を持つ水産業従事者の新しい職種「フィッシャーメン」を
2024年までに1000人に増やします。そのために必要な
「機会」と「100億円の新産業」を創り出します。

Wakame Seaweed Fishermen

ワカメ漁師・阿部 勝太

十三浜に生まれ、十三浜を誇り、十三浜の未来をつくる若手漁師。震災後、「浜の味を食卓へ」をモットーに掲げ、5家族で協力しあう漁業生産組合「浜人（はまんと）」を立ち上げる。全国各地に自ら足を運び続け、浜人の事業を拡大させた浜人の営業部長でもある。震災後、漁業の深刻な状況と後継者不足に奮起。漁師自ら積極的に企画、営業を仕掛け大手企業と組んで商品開発や、加工会社、大型流通店との六次産業化事業の実例を作り出す。今まで個人で動くことが当たり前だった漁業の姿ではなく、数少ない地元の若手漁師と手を取り合いながら、若い力を合わせて新しい漁業をつくってこうと全国を駆け巡っている。



Silver Salmon Fishermen

銀鮭漁師・鈴木 真悟

震災後、父親の反対を押し切り、地元女川町に戻り家業を継ぐ。水産業の六次化を昭和の時代から実現させているマルキンの常務で、県内唯一の生産から加工まで一貫した体制を持つ銀鮭漁師。祖父は女川に銀鮭の養殖をもちこみ、定着させた伝説のバイオニアである。日本で最初にオゾンマイクロバブル殺菌システムを導入し、一年中生食用の牡蠣を提供したり、銀鮭の養殖から加工・販売まで手掛けていたり、他の業者にはない強みを多数持つ。その活動は復興大臣お墨付きの成功事例として発表され、ブランド化や一貫生産などの強みを生かして付加価値を高めて売り、国内だけでなく海外にも目を向け次世代のバイオニアになるべく奮闘を続ける、フィッシャーメン・ジャパン最年少メンバー。

Fisherman Japan works on various projects. Details of each project are introduced on each website.

フィッシャーメン・ジャパンは様々なプロジェクトを展開しています。各プロジェクトの概要は下記それぞれのHPをご覧ください。

URL : <https://fishermanjapan.com/>

 <https://www.instagram.com/fishermanjapan/>



Cosme Kitchen Adaptation