

「つなぐ、3.11」復興フェア開催！

東日本大震災から15年。“思い出す日”から“つながり確かめ合う日”へ。

本フェアは復興庁が主催する地域復興マッチング「結の場」で生まれた出会いから実現しました。「結の場」を通じてつながった産地の事業者と当社のネットワークを活かし、福島・宮城・岩手の食材を使った特別メニューとして展開します。

飲食事業と水産事業を併せもつ株式会社 SANKO MARKETING FOODS(本店:東京都中央区、代表取締役:長澤成博、証券コード:2762、以下「当社」)は、受託運営を行う農林水産省の「あふ食堂」をはじめとする官公庁受託運営9拠点13店舗の職員食堂において、2026年3月9日(月)~3月19日(木)の間、福島県・宮城県・岩手県で生産された農畜水産物を使用したイベント限定の特別メニューの販売を行います。



復興庁主催「結の場」から広がる新たな連携

2011年3月11日に発生した東日本大震災から15年を迎えました。

これまで復興庁は、2021年度から2025年度までの5年間を「第2期復興・創生期間」と位置づけ、被災地の自立的・持続的な発展に向けた取組を進めてきました。本年度はその締めくくりの年にあたります。

この間、農林水産業をはじめとする各産業は前進しており、津波被災農地の約96%が復旧し、原子力被災12市町村でも営農再開が着実に進むなど、地域は新たな段階へと歩みを進めています。

2026年度以降は、復興の進捗状況を踏まえ、福島の本格的な復興・再生に向けた取組がより重点的に進められる予定です。

これまで3県を中心に展開してきた復興施策は、「第3期復興・創生期間」という新たな段階へと移り、残された様々な課題の解決に向けた取組がこれからも進められていきます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL:官公庁_管理 ML_2nd

<kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com>



そのような節目の年に、本フェアは復興庁主催の「結の場」で生まれた出会いを起点として展開します。

「結の場」は被災地事業者と企業・団体を結びつける“出会いの場”として、復興庁主催のもと 2012 年度から開催されており、これまで多くの新規取引や商品開発をはじめとした様々な連携が生まれています。販路拡大や商品開発、継続的な取引へとつながる機会を創出し、単発的な支援にとどまらない持続的な関係構築を目指す取組として展開されています。

本フェアは「結の場」で出会った被災地事業者との連携から実現しました。「結の場」を通じて生まれた関係をきっかけに、実際の食材調達やメニュー開発へとつながり、今回のイベントで提供するメニューとして具体化しています。

当社は飲食事業と水産事業を併せ持つ強みを活かし、「結の場」で出会った事業者の食材を実際のメニューとして提供することで、新たな販路創出と継続的な取引につなげる取り組みを進めています。また本イベントをきっかけにし、被災地事業者との継続的な食材取引やメニュー開発を進め、当社にて新たな販路創出につなげていきます。

復興庁 地域復興マッチング「結の場」のご紹介

<https://www.reconstruction.go.jp/topics/cat-11/cat-169/cat-170/yuinoba/>

「結の場」で出会った事業者の紹介

【福島県／有限会社サカイフーズ】

有限会社サカイフーズは、福島県内において鶏卵の生産・供給を手がける事業者です。飼育環境の管理から出荷まで一貫した品質管理体制を構築し、安全性と安定供給の両立を実現しています。業務用取引にも積極的に対応し、用途や調理方法に応じた柔軟な提案が可能な点を強みとしています。

サカイフーズの卵は、コクとバランスの良さに定評があり、素材そのものの品質が料理全体の完成度を高めます。

今回使用する「会津地鶏の生卵」は、福島県会津地方で飼育される地鶏の卵で、旨味の強さとコクのある味わいが特長です。しっかりとした卵黄の色味と弾力があり、加熱しても風味が損なわれにくい点が評価されています。本フェアでは、その濃厚な味わいを活かし、素材の力を感じられるメニューとして仕立てます。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : 官公庁_管理 ML_2nd

<kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com>

【福島県／フーズネット福島】

フーズネット福島は、地域産品の流通・販売を担い、生産者と市場をつなぐ役割を果たしている事業者です。地域内外のネットワークを活かし、農産物や加工品の安定供給と販路拡大を支えています。単なる卸売にとどまらず、商品の特性や市場ニーズを踏まえた提案型の取組を行っている点が特徴です。

今回使用する“生きくらげ”は、肉厚で弾力があり、瑞々しい食感が特長の食材です。乾燥品とは異なるフレッシュな風味を活かし、和洋を問わず多様な料理に展開可能です。本フェアではこの生きくらげを使用したメニューを展開します。



【宮城県／三養水産株式会社】

三養水産株式会社は、宮城県を拠点に水産加工品を製造する事業者です。地元で水揚げされた水産物を中心に、原料の目利きから加工、品質管理まで一貫して行い、安全性と美味しさの両立を追求しています。長年培ってきた加工技術を活かし、素材本来の旨味を引き出す商品づくりに取り組むとともに、業務用・小売向け双方に対応した商品開発を進めています。

本フェアでは、同社の「牡蠣のクリームフライ」および「タコカツ」を使用します。牡蠣のクリームフライは、宮城県産牡蠣の濃厚な旨味を活かした一品で、外は軽やかに、中はクリーミーな食感が特長です。また、タコカツは、素材の風味と食感を活かした商品で、地域の水産資源の魅力を伝えるメニューとして展開します。

【宮城県／直江商店】

株式会社直江商店は、宮城県塩竈市に拠点を置く水産練り製品の専門メーカーです。創業以来伝統の技を守りながら、素材本来の味わいを大切にした製法を継承し、時代に合わせた最新の工程も取り入れながら製品づくりを行っています。代表的な「おとうふかまぼこ」は、大豆と白身魚のすり身を丁寧に練り合わせたふっくらとした食感と豊かな味わいが特長です。大豆の風味と魚の旨味が絶妙に調和し、和食だけでなく洋・中の様々な料理にも活用できる汎用性の高さも魅力となっています。さらに、「おとうふかまぼこ 笹」や「小丸生姜」「お好み揚げ」「揚げかま」など多彩なラインアップを展開しています。



その他の食材の紹介

●麓山高原豚

福島県内の指定農家で限定生産されるブランド豚です。JA 全農福島県本部が認定しており、優れた種豚と専用飼料を使用することで、安全性や健康面、旨みを追求しています。

●川俣しゃも

川俣しゃもは、福島県川俣町で生産される地鶏で、弾力のある肉質と濃厚な旨味が特長です。飼育環境や飼料管理に配慮しながら育てられ、安定した品質と高い商品力を有しています。

●夢牡蠣フライ

宮城県産牡蠣を使用し、牡蠣本来の濃厚な旨味とクリーミーな食感を活かした商品です。厳選した原料を丁寧に下処理し、

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : 官公庁_管理 ML_2nd

<kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com>

とのバランスにも配慮することで、外は軽やかに、中はジューシーに仕上げています。素材の持ち味と加工技術が調和した一品として、宮城の海の魅力を伝えます。

●愛情しいたけ

福島県本部が生産から販売までサポートするこだわりの菌床シイタケで、福島の冷涼な気候と生産者の熟練された栽培技術により作られています。肉厚でジューシー、香りの豊かさとうまみが特長です。

限定メニュー詳細情報・販売店舗

●まるやか会津地鶏卵の椎茸キーマカレー



- ・農林水産省あふ食堂
- ・財務省「テゾリーナ」・法務省「霞ヶ関一丁目食堂」
- ・厚生労働省「グッドミールダイニング」他

たまごの生臭さがなくコクと旨味があるのが特徴の会津地鶏の生たまごを使用した商品です。ルーには麓山高原豚ひき肉と福島県のブランドしいたけ「愛情しいたけ」を使用しています。

●福島なめことおとうふかまぼこのペペロンチーノ



- ・農林水産省あふ食堂
- ・財務省「テゾリーナ」・法務省「霞ヶ関一丁目食堂」
- ・厚生労働省「グッドミールダイニング」他

福島県産なめこのなめらかな食感と旨味に、直江商店の「おとうふかまぼこ」のやさしい風味を合わせた一皿。にんにくとオイルの香りが素材の持ち味を引き立てた商品です。

●おとうふかまぼこのチーズ焼き



- ・農林水産省「あふ食堂」・法務省「霞ヶ関一丁目食堂」
- ・財務省「テゾリーナ」・東大病院「あふ東大病院食堂」
- ・防衛省「笑縁食堂」他

直江商店の「おとうふかまぼこ」にチーズを合わせ、香ばしく焼き上げた一品。豆腐のやさしい甘みと魚の旨味に、とろけるチーズのコクが重なり合う、素材の魅力を活かした味わいです。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : 官公庁_管理 ML_2nd

<kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com>

●福島の恵みパスタ～麓山高原豚と生きくらげ～



- ・農林水産省「あふ食堂」・法務省「霞ヶ関一丁目食堂」
- ・防衛省「パスタ mama」・東大病院「あふ東大病院食堂」
- ・財務省「テゾリーナ」・厚生労働省「グッドミールダイニング」他

福島県産「麓山高原豚」の旨味とやわらかな肉質に、肉厚で瑞々しい生きくらげ、さらに福島県のブランドしいたけ「愛情しいたけ」を合わせた一皿。食感と旨味が重なり合い、福島の多彩な恵みを感じられるパスタに仕上げました。

●牡蠣のクリームフライ&たこかつ



- ・農林水産省「あふ食堂」・法務省「霞ヶ関一丁目食堂」
- ・防衛省「笑縁食堂」・外務省「笑縁食堂」
- ・東大病院「あふ東大病院食堂」・財務省「テゾリーナ」他

宮城県産牡蠣の濃厚な旨味を閉じ込めたクリームフライと、噛むほどに風味が広がるタコカツの盛り合わせ。外は香ばしく、中はジューシーに仕上げ、三陸の海の恵みを存分に味わえる一皿です。

<実施店舗一覧>

- 農林水産省『あふ食堂』
- さいたま新都心合同庁舎 2 号館『あふ食堂』
- さいたま新都心合同庁舎 1 号館『魚とめし』・『スカイビューレストラン KEYAKI』
- 財務省『テゾリーナ』・『三福』 ※職員のみ利用可
- 法務省『霞ヶ関一丁目食堂』 ※職員のみ利用可
- 外務省『笑縁食堂』 ※職員のみ利用可
- 厚生労働省『グッドミールダイニング』・『笑縁食堂』 ※職員のみ利用可
- 防衛省『笑縁食堂』・『パスタママ市ヶ谷』 ※職員のみ利用可
- 東京大学付属病院『あふ東大病院食堂』 ※職員のみ利用可
- 東京法務局『東京チカラめし食堂』

※「あふ食堂」は農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

※一部の受託食堂は職員のみ利用となり、一般の入館などは出来ませんのでご容赦ください。

『あふ食堂』のご紹介

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : 官公庁_管理 ML_2nd

<kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com>

「あふ」とは、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」(農業、林業、漁業、食品)の頭文字に由来しています。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。

「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点！ 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。



● 農林水産省『あふ食堂』

所在地：東京都千代田区霞が関 1- 2-1

農林水産省本館 B1 階

T E L : 03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/afu_shokudo/

※ 農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム(12:00～13:00)は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

● 『あふ食堂 さいたま新都心店』

所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心2-1

さいたま新都心合同庁舎 2 号館 1 階

T E L : 070-1342-979

営業時間：平日 11:30～14:00

定休日：土・日曜、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/ahu_saitamashintoshin/

※ さいたま新都心合同庁舎 2 号館「あふ食堂」は入館手続きなしでご利用いただけます。職員 のランチタイム(12:00～13:00)は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

農林水産省「あふ食堂」にて産地の PR をしたい皆様へ

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を「あふ食堂」より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 担当：小川

TEL : 03-6206-7990 メールアドレス：kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com

会社概要

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : 官公庁_管理 ML_2nd

<kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com>



【会 社 名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代 表 者 名】代表取締役社長 長澤 成博

【設 立】1977 年 4 月

【事 業 内 容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/

【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149Vz1Jya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY!」】<https://crazyaboutfishery.com/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : 官公庁_管理 ML_2nd

<kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com>