

ワタミ株式会社×広田湾漁業組合

「広田湾産わかめ」を使用した春メニューを 4 業態 215 店舗で展開

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、以下ワタミ）では、2024 年 3 月 13 日より、ワタミが展開する居酒屋 4 業態（215 店舗）において、日本三大漁場の一つである三陸の海で採れた「広田湾産わかめ」を使用した春メニューを販売いたします。ワタミは昨年 11 月に広田湾漁業協同組合（岩手県陸前高田市）と地域の活性化と海産物・水産加工品の拡大販売を目的とする「水産資源の有効活用に関する包括連携協定」を締結いたしました。

この度、居酒屋の主力業態である「ミライザカ」「鳥メロ」「炭旬」「和民のこだわりのれん街」で、「広田湾産わかめ」を使用した商品を販売することにより、広田湾産の海産物の魅力をお届けするとともに認知度向上などにつなげてまいります。

■「広田湾産わかめ」販売実施業態ロゴ



■「広田湾産わかめ」を使用した商品一覧

【ミライザカ】



三陸広田湾産わかめサラダ
 ～有機生姜使用の特製ドレッシング～
 499 円（税込 548 円）

【炭旬】



三陸広田湾産わかめとっさりラーメン
 499 円（税込 548 円）



三陸 広田湾産わかめたっぷり湯豆腐
 690 円（税込 759 円）



筍とわかめの季節の釜飯
 790 円（税込 869 円）

【鳥メロ】



三陸広田湾産わかめとあさりの酒蒸し
 599 円（税込 658 円）



三陸広田湾産わかめと三陸銀鮭の釜めし
 699 円（税込 768 円）



三陸広田湾産わかめとあさりの塩バターラーメン
 499 円（税込 548 円）

【和民のこだわりのれん街】



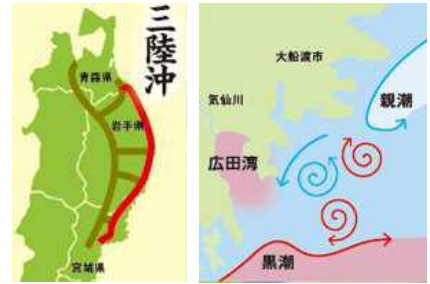
広田湾産わかめとっさりあさりの酒蒸し
 699 円（768 円）

※通常メニューで販売しております。

■【広田湾産わかめの魅力】

①日本三大漁場「三陸」 自然の恩恵に満ちた広田湾

三陸の海はリアス海岸が深く切り立っており、潮の流れも良く多くの魚が集まる日本有数の漁場です。特に、広田湾は、周囲の山からミネラル豊富な栄養分が流れ込む内湾と黒潮由来の栄養分が混ざり合う外湾を有しており、恵まれた環境で高品質の海産物が育ちます。



②全国生産量日本一の三陸わかめ

国内で生産されるわかめの約 70%が三陸で生産されております。栄養豊富な三陸の広田湾で育ったわかめは、豊かな磯の香りを持ち、肉厚で弾力のある歯ごたえと柔らかい食感が特徴で、地域の特産品としても親しまれ、全国的にも評価の高い一級品です。



■ 2011 年から始まった陸前高田市とワタミのつながり

2011 年から渡邊が陸前高田市の参与を務めていたこともあり、陸前高田市でイベントの開催、コールセンターの設置、渡邊の経営塾開催を実施するなど、経済の活性化や雇用の促進に取り組んできました。

また、東日本大震災発生から 10 年後にあたる 2021 年 4 月に、「陸前高田ワタミオーガニックランド」を開業しました。「陸前高田ワタミオーガニックランド」では、ワタミグループが推進する再生可能エネルギーを利用した循環型 6 次産業モデル（ワタミモデル）を具現化する循環型農業テーマパークです。



陸前高田ワタミオーガニックランド（イメージ）