

2022 年 2 月 17 日
株式会社マイソフトコミュニケーションズ

市場に出回らないような珍しい食材で、彩り野菜スイーツを考案 北海道のレアなじゃがいもで作った「もなか DE モンブラン」

春の訪れ告げるさくら市 2022 年 2 月 23 日（水・祝）新宿下落合 氷川神社で販売

「“良いもの”を世の中に、世界に」をコンセプトに、米や野菜、果物といった北海道産食材卸売販売の EC サイト「えが八」を運営する株式会社マイソフトコミュニケーションズ（本社：東京都新宿区、代表：江頭新悟）は、2022 年 2 月 23 日（水・祝）、新宿下落合 氷川神社境内でのさくら市で「北海道・彩りお野菜スイーツ・もなか DE モンブラン」「濃厚じゃがいもポタージュ」を販売いたします。



北海道・彩りお野菜スイーツ
もなか DE モンブラン



濃厚じゃがいもポタージュ

2020 年よりスタートした EC サイト「えが八」。(EC サイト <https://egahachi.base.shop/>) は、「からだと環境に優しい、そして何より美味しいものを食べてほしい」という生産者の思いを消費者に届けることをモットーに、北海道のこだわり産直食材の販売サイトです。北海道の一定の地域で短い期間限定で生産されるなど、なかなか市場に出回らないような珍しい食材も、えが八ならではの食材を厳選してお届けしています。

◆北海道の食材をより身近に感じてもらいたい スイーツメニュー＆スープをご用意

通常は EC サイトでの販売となりますが、昨年 12 月には関東有数の長さを誇る商店街「戸越銀座商店街」でポップアップストアを初出店。期間中は都内でも北海道気分が味わえるように、農産物や水産物などの販売だけでなく、週替わりで“できたてを味わう・楽しめる”イベントも実施し、多くの方々にご来店いただきました。

そして今回は店頭イベント第 2 弾として、特別に“新宿下落合 氷川神社”でのさくら市で冬だからこそ美味しい！北海道産だからこそ美味しい！！珍しいじゃがいもを使った「北海道・彩りお野菜スイーツ・もなか DE モンブラン」と、じっくり煮込んだ「濃厚じゃがいもポタージュ」、また北海道産米の「ゆめぴりか」の甘酒を販売いたします。

“彩り”と名前にあるように、実は北海道で収穫されているじゃがいもは 50 種以上にものぼります。カットすると黄色はもちろん、紅色や紫など多種多様。とはいえ、なかなか東京の市場では出回っていません。“目でも美味しく”の気持ちを込めて、じゃがいもならではの彩りを楽しんでいただけるモンブランとポターージュ、また、ゆめびりかの甘酒をご用意しました。

(※天候等により収穫するじゃがいもの種類が変わることがございますので、予めご了承ください。)

《生産者の紹介》

■株式会社けんぶち VIVA マルシェ

代表取締役 高橋 朋一（たかはし ともかず）さん

VIVA マルシェは確かな品質の農産物や加工品を幅広く生産・販売しています。

剣淵町の豊かな自然と大地で育てられた少量多品種の生産物を全国のお客様にお届けしています。

近年は海外からのニーズも高まっています。

農業体験を通して、観光振興や人材育成にも貢献していきたいと思っています。



けんぶち VIVA マルシェ 高橋 朋一さん

■長太農場

長太 均（ながた ひとし）さん

安心・安全はもちろんのこと、本当に喜んでいただける美味しいものを作りたい！！ただ美味しいのではなく体が喜ぶ作物は、先代よりずっと受け継がれてきた想いです。

北海道の豊富な雪解け水と広大な大地のもと、土に拘り防除も最低限に抑え大切に育てた低農薬・特別栽培米です。



長太農場 長太 均さん

当日はそのレアなじゃがいもを使ったお野菜スイーツ・じゃがいもポターージュ・甘酒に併せて、北海道産のじゃがいもや札幌黄玉葱、その他北海道の農産物も販売いたします。

販売会場となる“新宿下落合 氷川神社”は、厄除け・開運の社であると同時に、都会の喧騒を忘れるほど緑豊かで四季折々の花を愛でることができます。梅の開花を感じながら、体にも優しく・美味しい「彩りじゃがいもスイーツ」をご家族で味わってみませんか？

【商品概要】

■ 北海道・彩りお野菜スイーツ・もなか DE モンブラン (定価：300 円 ※税込み)

梅の花をかたどった最中の皮に、“シャドークイーン”と“ノーザンルビー”というじゃがいもで作ったクリームをサンドしました。

それぞれのじゃがいもの特徴である“シャドークイーン”の紫・“ノーザンルビー”のピンクのクリームのコントラストと、じゃがいもならではの優しい甘さとなっています。

※原材料：じゃがいも、生クリーム、バター、グラニュー糖



■ じっくり煮込んだ濃厚じゃがいもスープ（定価：300 円 ※税込み）

“とうや”を使用して、美味しさを引き出すために、じっくり煮込んだ濃厚なじゃがいもポタージュです。

“とうや”を使用することで、一般的なじゃがいものポタージュと違い、金色のポタージュとなっています。

※原材料：じゃいも、札幌黄玉葱、バター、牛乳、コンソメ



■ 北海道産米「ゆめぴりか」の甘酒（300 円：税込み）、札幌黄玉葱、その他北海道の農産物

※売れ切れ等により販売中止となることもございます。

◆メニュー企画・料理担当

株式会社マイソフトコミュニケーションズ 企画/広報販売マネージャー

盛 憲太（もり けんた）

平成3年1月生まれ。飲食業に携わって12年。自らも料理人歴12年。

今回の氷川神社さくら市では彩りお野菜スイーツを一から開発しました。

じゃがいもの種類によってデンプン量や濃度の違いによりモンブランにした時の水分量が違うのでその調整に苦労しました。

濃厚じゃがいもポタージュ、「ゆめぴりか」の甘酒も試作を繰り返して、北海道産野菜の良さをひきだしています。

そのまま食べてももちろん美味しいのですが、普段みなさんが作らなそうな食べ物を作ってみたいと思い作りました。ぜひこの機会に食べていただけると嬉しいです。



【イベント詳細】

日時：2022年2月23日（水・祝） 10時30分～16時30分（販売完了次第終了）

場所：新宿下落合 氷川神社 〒161-0033 東京都新宿区下落合2丁目7-12）

販売アイテム：お野菜スイーツ・もなか DE モンブラン、濃厚じゃがいもポタージュ、「ゆめぴりか」の甘酒、北海道産じゃがいも、札幌黄玉葱、他

※ご取材は、広報事務局（TEL：03-5411-0066 メール：pr@netamoto.co.jp）までお申込みお願いいたします。

【マイソフトコミュニケーションズについて】

株式会社マイソフトコミュニケーションズは、創業以来 18 年間婚礼ペーパーアイテムに携わってきましたが、「“良いもの”を世の中に、世界に」をモットーに「常に時代の流れに対応できる企業でありたい」という理念の下、グローバル化が進み、世界からも注目されている日本の食文化を広く発信していくための事業に現在力を注いでいます。

特に代表江頭の生まれ育った北海道の食材を、生産者と「“良いもの”を世の中に届けたい」というビジョンを共有して、EC サイト「えが八」での販売、マルシェ出店などを手掛けております。

【株式会社マイソフトコミュニケーションズ 概要】

社名：株式会社マイソフトコミュニケーションズ

代表：江頭 新悟

本社：東京都新宿区下落合 2-6-15 幹ビル

ホームページ：<https://www.mysc.jp/>

TEL：03-5982-1227

設立：2003 年 7 月 11 日

従業員数：5 名

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社マイソフトコミュニケーションズ 広報事務局

担当：杉村（携帯 070-1389-0175）／ 永江（携帯 070-8514-7909）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp