

報道関係社各位

株式会社 大地を守る会
2017年6月30日

大地宅配初“シェフコラボキット”
半年先まで予約の取れない「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフの味が手軽に再現できる
「奥田シェフ監修 おやさいdeli kit」を7/17発売

有機食材宅配のパイオニア・大地宅配を運営する株式会社大地を守る会（本社：千葉県千葉市 代表取締役社長：藤田和芳）は、「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ 奥田政行氏の味がご家庭で味わえる「奥田シェフ監修 おやさいdeli kit」を7月17日（月）に発売します。

大地を守る会の取り組みに、奥田シェフが共感して誕生したコラボキット

40年以上に渡り、日本の第一次産業を守り育て、未来へとつなげていく取り組み続ける大地を守る会と、「おいしさを知ってもらうことで食べる人が増え、種も広がる」と在来野菜の普及に注力している奥田シェフの思いが重なり、今回のコラボレーションが実現しました。

素材そのものの持ち味を掛け合わせて味を作り出す奥田シェフの料理では、素材の良さが非常に重要です。大地を守る会の契約生産者の野菜だからこそ、シンプルな組み合わせでも食べた時の美味しさが何倍も広がる調理方法が生きてきます。

今回のキットでは、奥田シェフの緻密な計算が作り上げた味をご家庭で手軽に再現できるように工夫しました。生産者の顔が見え、野菜の新しいおいしさを体験していただける商品です。

今後、在来野菜を使用したおやさいdeli kitの販売も予定しています。

素材の生かし方やおいしさを最大限に引き出す「奥田理論」

奥田シェフ監修シリーズは、素材同士の相性、味・香りの相乗効果の高め方、料理の噛む回数を意識した下ごしらえなど、「奥田理論」と呼ばれる方程式をベースに考案したスペシャルな内容です。素材一つ一つの特徴を最大限に発揮させます。家庭料理の中でも活かせるように、レシピ付きリーフレットで「奥田理論」を解説し、キットを使ううちに自然と料理のコツを身につけられることも目指しています。



調理例：鹿児島県産豆アジと
きのことじゃがいものアヒージョセット



「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ
奥田政行氏

●おやさいdeli kit-大地のめぐみでゆとりごはんの特徴

1) 大地を守る会の契約農家の野菜を使用

農薬や化学肥料を出来るだけ使わない、自社の厳しい基準をクリアした食材を使用します。有機野菜、栽培期間中農薬不使用の割合は約88%で、業界トップクラスの水準です。さらに、お肉も全て国産を使用しています。

2) オリジナルの合わせ調味料は化学調味料不使用。おいしさにこだわりました

化学調味料を使わずに、何度も試作を重ねたオリジナルのタレです。調理時間約15～30分でご家庭で簡単に本格的な料理が完成します。

3) 食材はカット。合わせ調味料とレシピもセットにしてお届け

約3人前の主菜・副菜の食材と合わせ調味料、写真付きで分かりやすいレシピ付きリーフレットが入っています。ほとんどの食材はカットした状態でお届けするので、調理時間が短縮できます。

<ご取材に関するお問合せ先>

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム（担当：石井、町田、鷲尾）
E-mail：press@daichi.or.jp TEL：043-213-5860 FAX：043-213-5604

●商品概要 (各500セット限定)

■商品名 : 奥田シェフ監修キット・鹿児島県産豆アジときのこと
じゃがいものアヒージョセット

■発売日 : 7月17日(日) (7月10日(月)より会員先行販売)
■価格 : 2,204円(税抜)
■商品特徴 : 豆アジとじゃがいもは口の中で味と香りが同時に広がる実は相性の良い組み合わせ。火加減と材料を加える順番がおいしさの鍵となる、奥田マジックを体感できるアヒージョです。
副菜は、ブロッコリーときゅうりの鮮やかな緑が印象的なサラダ。ツナとみずみずしいきゅうりにレモンやんにんにくチップを効かせて、初夏にぴったりの一品に仕上げました。

■消費期限 : お届け後2日保証

■商品名 : 奥田シェフ監修キット・アサリだして煮込んだ
シーフードのリゾット粥セット

■発売日 : 7月24日(月) (7月17日(月)より会員先行販売)
■価格 : 2,018円(税抜)
■商品特徴 : 味付けはシンプルにアサリだして。口の中で「噛むほどにコクなる」食材のうまみとお米の甘みを、じっくりと味わって楽しむリゾットです。
副菜は「食感はおいしさ」をキーワードに、カリッと焼き上げた絹生揚げとネバネバしたオクラのソースを組み合わせました。意外な組み合わせがくせになる一品です。

■消費期限 : お届け後2日保証

■商品名 : 奥田シェフ監修キット・いなか豚のバラ肉と豆腐の
パヴェ 照り焼きジンジャーソースセット

■発売日 : 8月14日(月) (8月7日(月)より会員先行販売)
■価格 : 2,018円(税抜)
■商品特徴 : 照り焼きジンジャーソースの「濃味」と生野菜の「淡味」でリズムを作る一皿。もう一口食べたいと思わせるリズムづくりは奥田理論の醍醐味と言えます。香ばしい豚肉とふわっとした豆腐の「合わせ味」も絶妙です。
副菜は、みょうがやオクラ、ミニトマトなど夏野菜をたっぷり使ったスープ。食材の「持ち味」が重なり合い、さわやかで心地よい余韻を楽しめる一品です。

■消費期限 : お届け後2日保証



<主菜>鹿児島県産豆アジときのこと
じゃがいものアヒージョ
<副菜>ツナときゅうりのソースで和えた
ブロッコリー



<主菜>アサリだして煮込んだ
シーフードのリゾット粥
<副菜>オクラとミニトマトのネバネバ旨豆腐



<主菜>いなか豚のバラ肉と豆腐のパヴェ
照り焼きジンジャーソース
<副菜>夏野菜を食べる旬スープ

●会員限定の予約販売も実施

特設サイトより、定期会員限定の予約販売を行います。ご予約をいただくと、商品のお届け毎に100ポイント(1ポイント=1円、全3回で合計300ポイント)をプレゼントいたします。

■予約受付期間 : 6月30日(金) 15:00~7月10日(月) 12:30まで
■お届け : 7月24日(月)~から順次発送
■特設サイト : <https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/61003018>

<ご取材に関するお問合せ先>

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム(担当:石井、町田、鷲尾)
E-mail : press@daichi.or.jp TEL : 043-213-5860 FAX : 043-213-5604



奥田政行（おくだまさゆき）氏プロフィール

1969年山形県鶴岡市生まれ。県境の新潟県旧山北町で育つ。鶴岡の高校を卒業後、東京にてイタリア料理、フランス料理、フランス菓子とイタリアンジェラートを修業。25歳で帰郷し、ホテルの料理長や農家レストランを経験したのち、2000年、地元食材で作るイタリア料理の店「アル・ケッチャーノ」を、2007年には、カフェ&ドルチェをメインとする「イル・ケッチャーノ」、2009年に東京・銀座に「ヤマガタ サンダンドロ」をオープン。

2016年には、イタリア・ミラノで開催された野菜料理の国際大会「THE VEGETARIAN CHANCE」に初参加し、世界3位に輝いた。

ハンガリーやアメリカのホテルでフェアを開催するなど独創性に富んだ料理は、国内のみならず海外でも高い評価を得ている。

現在、山形県庄内総合支庁「食の都庄内」親善大使を務めるほか、庄内浜文化伝道師マイスターにも認定されている。素材の特徴を生かす独自の調理法は「奥田理論」とも呼ばれ、広く支持されている。



<株式会社 大地を守る会について>

自然環境と調和した、生命を大切にする社会の実現をめざし、1975年に設立のソーシャルビジネス（社会的企業）。安全・安心とおいしさにこだわった農・畜・水産物、加工食品、雑貨等をお届けする宅配サービス他を運営しています。現在、定期会員数は約46,000人、生産者数・取引先数は約2,000（2017年3月時点）。

本社：千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデン D棟21階

<ご取材に関するお問合せ先>

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム（担当：石井、町田、鷺尾）
E-mail：press@daichi.or.jp TEL：043-213-5860 FAX：043-213-5604