

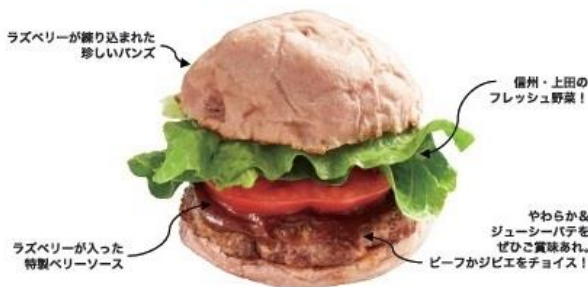
「真田丸」で注目される真田幸村の地、上田の食資源を活かした
 “自分で作る調理キット”をネットで販売開始！
 キャンプやBBQ、パーティーで活用できる
 「真田バーガー」など『真田の台所』を発信へ。

ITベンチャーである株式会社ブルーアー（本社：東京都港区 代表取締役：田中 菜穂子）は、地域の資産である食をネット販売する事業として『真田の台所（さなだのだいどころ）』を開始いたします。長野県上田市の地産食材を使いキャンプやBBQ、ホームパーティーで活躍する“自分で作る調理キット”を主とした商品の他、地産商品を開発・販売します。本事業はレストラン「リストランテ リチェルカ」（本社：長野県上田市 代表取締役：善治 清光）とのパートナーシップ協業により推進させるものです。

長野県上田市はNHK大河ドラマ「真田丸」で認知の高まる、人口15万人の中規模都市。真田昌幸が築城した上田城のある上田城跡公園など、現在、注目の集まる観光地です。この『真田の台所』は長野県が有数の食材の豊かな地域であり長寿県であることに着目、特に上田市は盆地特有の気温の寒暖差により、豊富な種類の野菜と、恵まれた自然環境下で育まれた食肉が豊富な土地でありながら、それが他県には周知されない事実があります。『真田の台所』では信州が長寿県たる「食」のあり方を提案し、これら天然資源を活用して事業化することで、さらに地域を活性化させていくことを目的にしています。

真田の台所 オウチ&オトキット

至極の調理キットあらわる!!
 キャンプやBBQ、ホームパーティーで作りたてを召し上げられ
 HOW TO クッキングマニュアルとおりに作ると、ビックリ!
 絶品のメニューができます。



BLTO バーガー



こんな分厚いベーコンみたことない!?

BLTO サンド.Bはベーコン、Lはレタス、Tはトマト、そしてOはオニオンですが、生野菜ではなく、パンのパンズにオニオン（玉ねぎ）が練りこまれています。ベーコンは1.5cmのびっくりな厚みのあるベーコンに、上田のフレッシュ野菜、そしてなんといっても、オニオン（玉ねぎ）が練りこまれたパンズと全体のコラボレーションが絶妙! 自慢の逸品です。

ポトフ



お鍋に入れるだけでできる絶品ポトフ

お水にお好きにカットした野菜、鶏手羽元、ダイドコロ特製の羊羹ソーセージを入れて、野菜がお好みの固さになるまでグツグツと煮るだけでできるポトフ。特製のソーセージや絶妙に調合されている秘伝のブークガロニによって、おいしいスープが染み出てきます。ダッチオープンヤル・クルーゼ、ストウブのようなホーロー鍋で作りそのままテーブルでサブすれば、ホームパーティーでも完璧な一品です!

チキンのダッチオープン焼



できそうでできないチキンの決定版!!

チキンのオープン焼ができました。なかなか自宅などでオープンで焼きこんで...なんて手間もかかるし、現実には難しいもの。『真田の台所』では、そんな手間のかかるチキンのオープン焼をダッチオープンヤル・ホーロー鍋でフィニッシュすればできるキットにしました。チキンはあらかじめ焼きこんで真空パックに、できあがったらカットして皆さんで召し上がり。

※写真は調理例です

《「真田の台所」最大の特徴》

■上田地産の食材を使った、今までにない“自分で作る調理キット”販売

肉や野菜をそのまま提供するのではなく、下調理がされた肉食材やソース、ドレッシング、新鮮な野菜を梱包した“自分で作る調理キット”としてネット販売を展開します。主なるメニューとして『ハンバーガー』『ポトフ』『チキンのオーブン焼』など。以下の用途で地産の食材を使用。ここまで手の込んだ地産食材のパッケージ化は画期的です。

- (1) 現在、レジャー化が進むアウトドアでのキャンプ場やバーベキューで、簡単でありながら、少し手を加えることで本格的な料理となる“次世代アウトドア料理”を提案。
- (2) ホームパーティーやイベント時などで、簡単ながら少し手を加えることで、本格的で喜ばれる料理が完成する“パーティーキット”を提案。



■信州・上田野菜の IT 流通改革

安くて品質のよい野菜をインターネットによって直販。個人宅への配送のみならず、レストランやカフェなどへの B to B(企業間取引)への販売も強化してまいります。

■ジビエの産業化に向けての展開

自然連鎖の中、増加し農作物を荒らす鹿の駆除が問題になり被害額も大きなものとなっています。現在は大半が焼却・埋没処理されますが、一方で鹿肉の成分を他の畜肉と比較するとタンパク質が多く、脂質が少なくカルシウムや鉄などの無機成分が多く含まれているなど非常に優秀な食肉です。*出典参照 作物被害の削減と、食肉としての日常化を狙い、上田市において産業化させることを目的に推進いたします。

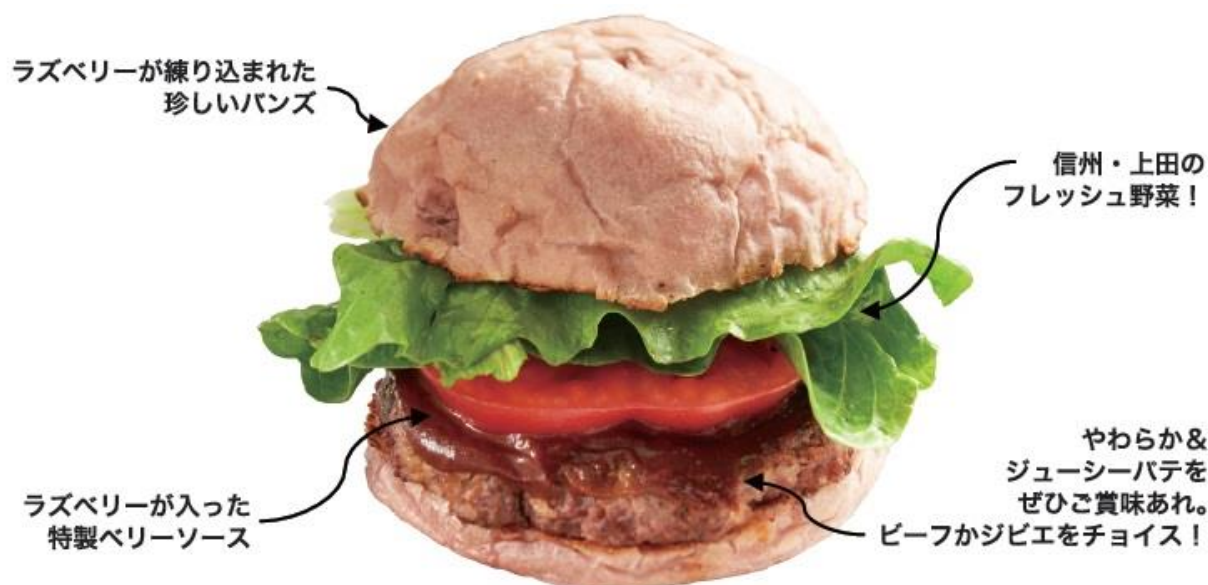
上田市は真田幸村の赤備えの甲冑、六文銭の兜にあしらわれた鹿の角(つの)は当時から勝利の象徴として縁起を担がれてきたものでもあります。上田市には古くから鹿が生息し

真田の台所

ていますが、産業化に向けて問題点をクリアしながら推進してまいります。初期段階として上田市の精肉店と協力し、狩猟・捕獲から精肉へのプロセスを効率化・システム化することで徐々に流通量を増加させる予定です。

なお『真田の台所』を象徴するメニューとして「真田バーガー」という鹿肉ハンバーガーの開発に成功。ハンバーガーという形態をとることで、若年層が興味を持つ食のコンテンツとして考案されたものです。

ハンバーガーのバンズ（パン）と特製ソースにはラズベリーが練り込まれ、ピンク（薄い桃色）の特徴あるバンズとなっています。山に生きる鹿、山の果物であるラズベリーの相性により、臭みを消すのではなく鹿肉の旨みを引き上げるための独特の製法。またパテ（肉）は基本的に塩コショウの味付けですが、シェフ秘伝レシピによって全体がうまくコンビネーションされています。尚、肉は100%鹿の「真田バーガー」か、100%ビーフの「ビーフハンバーガー」を選択することができます。



※写真は「真田バーガーの調理例」

■信州上田を“肉のまち”へ。UEDA MEAT MEET フェス（仮称）を開催予定

上田市は「美味だれ（おいだれ）」というタレの普及を促進しており、焼き鳥のタレを主としてPR活動が盛んに行われています。今回、ハンバーガー、ポトフ、チキンのオープン焼など、『真田の台所』が信州および上田の「肉」をキラーコンテンツとして展開していくにあたり、上田市がPRする「美味だれ」とのコラボレーションも強化。「肉のまち 上田」として上田市でのフェスを小規模ながら展開をはじめ、県外から上田に「肉」を食べに行く、という集客およびイベント活動を展開してまいります。

■『真田の台所』発足について

「ITプロデューサー」と「食のシェフ」とのコラボレーションによる地方創生プロジェクト。ともに長野県上田市という共通項のある二人が立ち上げた新事業。長野県上田市に生まれ、モバイルインターネット黎明期からIT事業のコンテンツプロデュースを手掛け2012年にITベンチャーを立ち上げた田中菜穂子は、東京は物価が高く安価で美味しい肉や野菜が少ない現状があり、帰省のたびに上田の豊かな食文化が発信できないものかと考えていた。一方、神奈川県横浜市に生まれ、結婚を機に長野県上田市に移住しレストランを営んできた善治清光は約15年の上田生活の中で、捨ててしまうほど豊かな食材があり、料理への創作意欲が高いものの発信する機会に恵まれず現状を打破したいと考えていた。二人の偶然の出会いにより「上田の食資源」を発信するプロジェクトが始動した。

■『真田の台所』取扱商品 一覧

【調理キット】ハンバーガー

(ビーフバーガー・ジビエ(鹿肉)バーガー・BLTOバーガー)

ポトフ

グリルチキン

【上田地産商品】しっとり生の黒生ジャーキー

(ブラックペッパー・レッドペッパー・ガラムマサラ)

特製ソーセージ(羊腸、豚腸)、特製ベーコン

真田の台所ドレッシング(エッグ、シーザー、美味だれ)

【上田野菜宅配】宅配「やさい丸」

【その他】上田はちみつ 他

※出典 長野県工技センター研報「県内で捕獲されたニホンジカの肉の栄養成分より

■ 「真田の台所—さなだのだいどころ」概要

アクセス・購入方法：<http://taroyama.com>

(PC/スマートフォン対応)

真田の台所 
オウチ & オソトキット

instagram: <https://instagram.com/sanada.taro/>

■ 株式会社ブルー BLUER INC. について

BLUER
MORE BLUE LIFE
MOUNTAIN.OCEAN.AND MORE HEALTHY LIFESTYLE.

青空の下でもっと健康で豊かな暮らし。

会社名：株式会社ブルー | BLUER INC.

本社：東京都港区赤坂9-6-23 赤坂葵ビル403

長野営業所：長野県上田市下之条1761-1

代表者：代表取締役 田中 菜穂子 (たなかなおこ)

創業：2014年3月

事業概要：IT事業・メディア事業・コンテンツ事業・商品プロダクト開発・
ネットコマース事業・コンサルティング・プロデュース業

■ リストランテ リチェルカ について

ristorante
La Ricerca 

会社名：有限会社リチェルカ | リストランテ リチェルカ

本社：長野県上田市下之郷812-10

代表者：代表取締役 善治 清光 (ぜんじきよみつ)

創業：2004年2月

事業概要：レストラン事業、加工食品販売、宅配事業

<報道機関、その他本件に関するお問合せ先>

株式会社ブルー

広報部 担当：廣原 (ひろはら)

TEL: 03-3531-3163

E-mail: press@bluer.co.jp