

「広島は食の街じゃけえ！」お好み焼きだけじゃない！愛すべき名店多数  
cookpy（ククピー）、広島県で”絶メシリスト”をローンチ  
絶メシレストランをクラウドキッチン化、東京でデリバリー展開へ！  
～地方の絶品グルメを全国各地でお届け！ローカル飲食店の新しいビジネスモデル構築に向けた実証実験をスタート！～

平素より格別のお引き立てを賜りありがとうございます。この度、レストランが持つインフラを最大限活用することでレストラン経営のデジタル化を実現するサービスを展開する株式会社 cookpy（東京都港区）は、ニューノーマル時代の社会課題解決に資するイノベーションの創出を目的とした広島県主催のアクセラレーションプログラム「D-EGGS プロジェクト（ひろしま SANDBOX）」に採択され広島の事業者らとも連携し Web サイト「絶メシリスト広島」を9月22日にローンチいたします。

■サイト URL : <https://www.zetsumeshi-hiroshima.jp/>



#### ポイント①”ニューノーマル時代におけるローカル飲食店の新しいビジネスモデル構築”

「絶メシリスト」は地域の絶やしたくない絶品グルメを Web で紹介する地域創生プロジェクト。2017年に株式会社博報堂ケトルの企画・プロデュースにより群馬県高崎市から始まりました。その後、石川県や福岡県柳川市でも展開され、書籍やテレビドラマにも発展しました。

今回新たに始まる「絶メシリスト 広島」は、株式会社 cookpy が運営主体となることで、「絶メシリスト 広島」サイトから一部テイクアウトオーダーが可能になったり、デリバリープラットフォーム

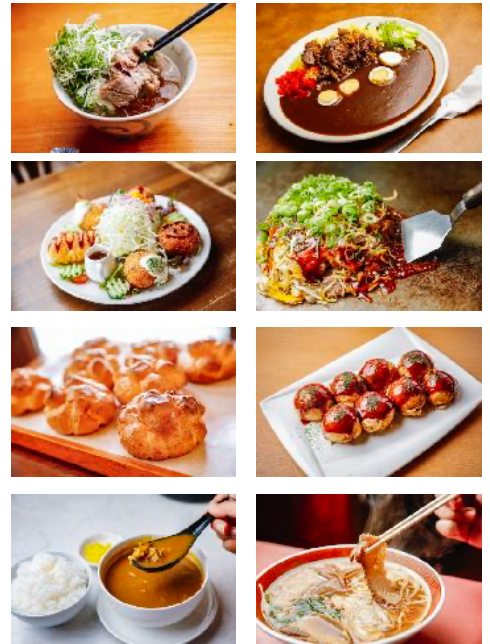
フォーム等と連携したデリバリーオーダーが可能になる仕組みを実装します。さらに、掲載店舗の一部のレシピを東京のクラウドキッチンで再現することで、東京にいながら広島の絶メシレストランが提供するメニューを食べることができるプラットフォームの構築を実現します。また、この売上の一部をレシピ提供店に支払うモデルで、ローカル飲食店の新しい収益拡大の機会を創出します。



掲載店舗のデリバリーボタンのイメージ

**ポイント②”お好み焼きだけじゃない！掲載店舗は食の街 広島のアツべき名店がいっぱい**  
 広島といえば、お好み焼きや牡蠣、レモンなどが名物として知られていますが、「絶メシリスト 広島」掲載店は、地元タウン誌編集者や、広島で活躍する作家、広島の飲食店に詳しいチームメンバーが「絶メシ調査隊」となって情報を集め、地元民が愛してやまない絶品グルメを紹介していきます。

店名	メインメニュー
桃丘	カレー
デンスケ	牛テールスープ
クラブマン	コロッケ
ひらの	お好み焼き
一休庵	たこ焼き
ハイデルベルグ	シュークリーム
上海総本店	ラーメン
田舎洋食 いせ屋	洋食
小春カフェ	クリームぜんざい
新京本店	カレー汁
食事処南星	洋食



**【掲載店舗一覧（2021年9月xx日現在）】**

※今後も広島のアツメシを追加取材していく予定です。

**■「絶メシリスト 広島」取り組みの背景について（株式会社 cookpy より）**

**ニューノーマル時代にサステナブルな飲食店経営を考え直す**

テクノロジーの進化によって、飲食店の運営や携わる人々の働き方が大きく変わっています。cookpyは「cookでhappyを増やす」をミッションに、これまでこだわりのある個店を中心としたレストラン様や、デリバリー/テイクアウトを起点とした新たな飲食店のかたちに挑戦する新進気鋭のレストラン様と共に事業を行なってきました。

私たちは飲食店を取り巻く環境が目まぐるしく変わる中で、非効率なオペレーションを効率化するだけでなく、店舗のマルチチャネル化（デリバリー/テイクアウト/EC 導入など）に伴うすべてのステークホルダーがサステナブルに発展していける状態を目指し続け、その関係性をデザインしていきたいと考えています。その中で関わる全ての人々が新しい役割を担い、より効率的で快適な業務を実現し、それによりお互いに信頼し合い、助けあえる。そのような日本社会に馴染むレストラン・外食の発展の仕方が大切だと考えています。“絶メシリスト”は、まさしく日本が世界に誇る「食」の文化を支える素晴らしい取り組みです。このような日本の食文化をテクノロジーを活用し、後世に残し続けていくことこそが外食の未来を実装し cook で happy が増える社会を実現することにつながっていきます。D-EGGS プロジェクト参画の機会を生かし、絶メシリスト広島をきっかけに、少しでも多くのレストランの想いやストーリーが必要な人に届き、助け合い続けられるように。cookpy は外食の価値を再提案するプラットフォームを絶メシを通して様々なレストラン様と共に拡張していきます。

#### ■【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社 cookpy 広報担当まで

以下フォームもしくはメールよりお問い合わせくださいませ。

<https://contact-cookpy.netlify.app/>

MAIL : [info@cook-happy.com](mailto:info@cook-happy.com)

#### ■【会社概要】

社名：株式会社 cookpy(cookpy,Inc.)

代表取締役 CEO：安井一男

設立：2017年10月30日

資本金：51,455,832 円（資本準備金含む）

事業内容：クラウドキッチンプラットフォーム cookpy の運営

本社所在地：〒106-0032 東京都港区六本木 4-2-45 高會堂ビル 2 階会社

HP：<https://cook-happy.com/>



#### ■【パートナー企業概要】

社名：株式会社博報堂ケトル

本社所在地：〒107-6322 東京都港区赤坂五丁目3番1号 赤坂Bizタワー



**Kettle**  
HAKUHODO

■会社 HP：<https://www.kettle.co.jp/>

#### ■【参考】地域創生プロジェクト「絶メシリスト」とは

<企画背景>

団塊世代が70歳を迎え、団塊世代経営者が営む後継者不足状態の中小・零細企業の廃業数が急増するとされている「2017年問題」など、日本の飲食店を含むサービス業の後継者不足が社会問題となっていた中、そういった問題を解決するきっかけとして2017年に企画されたのが『絶メシリスト』です。

『絶メシリスト』は、市民の皆様から頂いた、失うには惜しく、絶やしてはならないと思う町の絶品グルメ情報の中から、プロのグルメライターたちで編成した『絶メシ調査隊』が厳選した「絶メシ」を紹介する群馬県高崎市発のローカルグルメプロジェクトです。

本プロモーションで国内最大級の広告賞「ACC TOKYO CREATIVE AWARDS 2018」（マーケティング・エフェクティブネス部門）で総務大臣賞・グランプリを受賞、アジア最大の広告の祭典「アジア太平洋広告祭（ADFEST 2019）」で3部門において金賞を受賞、国際広告賞の中でも古い歴史を持つ「ニューヨークフェスティバル 2019（New York Festivals Advertising Award 2019）」で銅賞を受賞、さらに世界最大級の国際広告祭「カンヌライオンズ国際クリエイティビティ・フェスティバル」でも銅賞をいただきました。

また高崎市の絶メシを始めとして、「絶メシリスト柳川」（福岡県）、「絶メシリスト石川」（石川県）など各地域に絶メシの価値観が広がり、全国で絶メシにスポットが当たっています。

## ■【参考】

ひろしまサンドボックス「D-EGGS PROJECT」とは

全国から新型コロナウイルスの感染症拡大で顕在化または顕在化するであろう課題をデジタル技術を活用して解決するアイデアを募集。募集したアイデアから最大 30 件を採択し、アクセラレーション・プログラムを通じた実証実験費用として1件当たり最大 1,300 万円の支援に加え、県外企業向けには最大 1,000 万円の滞在経費も支援。

<https://newnormal.hiroshima-sandbox.jp/>

## ■【今後のスケジュール】

スケジュール（予定）

- ・実証実験期間 / 令和3年 4月下旬～10月末
- ・成果発表会 / 令和3年 11月20・21日

## ■【事務局について】

ワクト概要

名称：株式会社ワクト  
代表者：小松 裕之（こまつ ひろゆき）  
所在地：東京都中央区日本橋 茅場町 2-7-3  
イースト・インタービル9F  
URL：<https://wakuto.net/>



サムライインキュベート概要

名称：株式会社サムライインキュベート  
代表者：榎原健太郎（さかきばら けんたろう）  
所在地：東京都港区六本木 1-3-50  
URL：<https://www.samurai-incubate.asia/>



DIA 概要（事務局お問い合わせ窓口）

名称：株式会社第一エージェンシー  
代表者：鈴木 毅（すずき たけし）  
所在地：広島県福山市西町 1-16-1  
URL：<https://www.dia.ne.jp/>  
Mail：[d-eggs@dia.ne.jp](mailto:d-eggs@dia.ne.jp)  
TEL：082-246-2468

