

News Release

ロケ弁グランプリ受賞の「塚田農場おべんとラボ」が 芸能人御用達「オーベルジーヌ」と夢のコラボ商品を発売！

駅ナカやデパ地下などで中食事業を展開する株式会社塚田農場プラス（代表取締役社長：森尾太一、株式会社エー・ピー・カンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）の100%子会社）は、展開する宅配サービス「家飲み便」にて、ロケ弁などで圧倒的な人気を誇る欧風カレーの「オーベルジーヌ」とコラボし、「黒牛バーグカレー」を7月21日（火）より注文を受け付けいたします。

本コラボは、有名タレントさんが人気のロケ弁のおかずを組み合わせることを楽しんだバラエティ番組がきっかけです。オーベルジーヌのカレーと「塚田農場」のハンバーグ弁当を掛け合わせ絶賛してくださったことから、「実際に販売してほしい」というお声をたくさんお寄せいただくこととなり、この度やっと実現することができました。



■商品概要

「黒牛バーグ カレーソース」

価格：900円（+税）

内容

- ・カレーソース（オーベルジーヌ製）
- ・ハンバーグ（塚田農場おべんとラボ製）
- ・マッシュポテト（塚田農場おべんとラボ製）



「黒牛バーグカレーライス」

価格：1,400円（+税）

内容

- ・カレーソース（オーベルジーヌ製）
- ・ハンバーグ（塚田農場おべんとラボ製）
- ・ごはん（塚田農場おべんとラボ製「さがびより」使用、チーズ）



■注文方法

2020年7月21日（火）受注開始
以下 URL より、ご確認下さい。

<http://www.ienomitakuhai.com/>

配送エリア：全国（沖縄・離島を除く）

■オーベルジーヌの欧風カレー

オーベルジーヌのカレーの人気のひみつは、素材と手間を惜しまずに作られていること。こだわりの製法で多くの芸能人がテレビやSNS等で取り上げるなど、絶大な支持を得ています。

- ✓ 大量の牛肉と香味野菜で出汁を取ったビーフイオン
- ✓ 国産玉ねぎを72時間煮込み甘味を最大限に引き出し作る玉ねぎビーオンと玉ねぎペースト
- ✓ 上質のバターと乳脂肪分が高い濃厚な生クリーム
- ✓ 絶妙なバランスで組み合わせた24種類のスパイス
- ✓ 特注の湯煎機でじっくり火入れし、継ぎ足しを繰り返すことで生まれる深み



■弁当の「塚田農場」でしか食べられない、大人気のハンバーグ

「星空の黒牛」は、細かなサシが特徴の黒毛和種と、赤身の味が濃厚なホルスタインを交配させた国産の黒牛で、北海道川上郡標茶町で藤原さんが生産しています。

摩周湖からくる豊かで澄んだ水と、300ヘクタールもの広大な自然地形をそのまま利用し農薬や化学肥料などを一切使用しない牧草地で大切に育てられる黒牛です。

霜降り状に入った脂身がジューシーで柔らかい肉質を生み出すため、この「星空の黒牛」を100%使用する贅沢なハンバーグは柔らかく冷めてもおいしいと、お弁当でも評判の出来栄です。

■「家飲み便」について

<http://www.ienomibin.com/>

中食で培ったノウハウを活かし商品開発を行っている「家飲み便」は、居酒屋「塚田農場」の料理を冷蔵状態でお届けするサービスです。料理はレンジで温めて食べるタイミングが一番おいしくなるよう独自ノウハウで調理しており、その再現性の高さに驚きのコメントをたくさんいただいています。

日本全国（沖縄・離島を除く）にお届けが可能です。

【株式会社塚田農場プラス】

<https://www.tsukada-plus.jp/>

株式会社塚田農場プラスは、弁当・惣菜の駅ナカや百貨店での販売、会議やロケ現場などへの配達といった中食事業を中心に事業を展開しています。加えて、明治神宮野球場、東京ドームに計3店舗（「塚田農場スタンド」他）、アトレ品川のフードコートに飲食店を4店舗出店。2020年2月25日には、ペリエ千葉エキナカ3階に都外初出店をしました。地域特性やご要望に合わせて、柔軟なスタンスで新店舗・業態を企画し、事業を拡大しています。

代表者：代表取締役社長 森尾 太一

所在地：〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町3-18 スターコート日本橋102

設立：2015年7月1日

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社イー・ピー・カンパニー 広報：上原

TEL：070-3199-7973 メール：pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。