

報道関係者各位

エコで持続可能な食肉文化を 「マチルダ」にエコポークを提供開始 ～子供たちに食事のワクワクや生産者の想いを伝える～

株式会社Eco-Pork(所在地:東京都千代田区 代表:神林隆 以下、「当社」)は、当社DXソリューションを活用する新潟県産ブランド豚「鬼の宝ポーク」が株式会社マチルダ(所在地:東京都港区 代表:丸山由佳 以下、「マチルダ」)に採用され、家庭料理のテイクアウトサービス『マチルダ』の1/29週メニューへの活用が決定したことをお知らせします。



1/29(月)のマチルダの献立
鬼の宝ポークのふっくらハンバーグ～和風玉ねぎソース～が主菜

◆ 取り組みの背景と狙い

マチルダの「食体験を通じて子供にワクワクを届けたい」という想いと、当社の「次世代に食肉文化をつなぎたい」という想いが出会い、新たな価値創造のため今回の取り組みが実現しました。

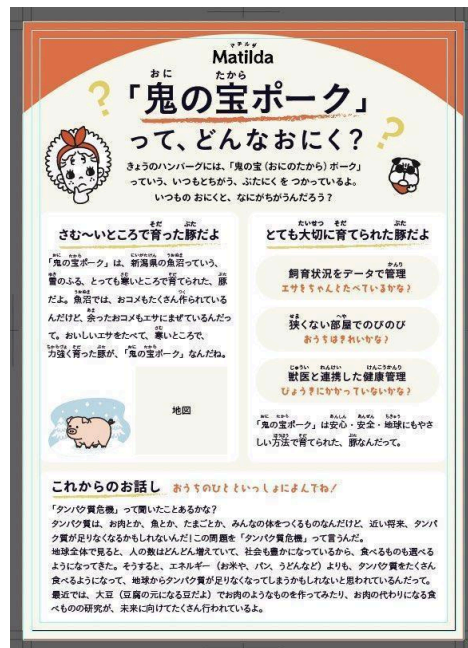
マチルダは「こどもが無邪気でいられる社会を創る」をビジョンに掲げ、「毎日の夜ごはんがちょっと楽しみになる」家庭料理のテイクアウトサービスを提供しています。<https://matilda.kitchen/>

マチルダがひとつひとつ手作りする完全日替わりの夜ごはんに、生産者が一頭一頭丁寧に育てた「鬼の宝ポーク」が加わり、子供たちにおいしくて安心・安全な豚肉をおなかいっぱい食べてもらいます。そして、子供たちが食文化に興味を持つことで、社会全体で食の未来を守っていくという動きを加速していきたいと考えています。

▼販売商品

当社が提供する「鬼の宝ポーク」は、マチルダの以下のメニューに活用される予定です。

- ・1月29日(月) 鬼の宝ポークのふっくらハンバーグ～和風玉ねぎソース～
- ・1月30日(火) 豚肉と茄子の甘辛味噌炒め
- ・1月31日(水) 豚バラのほっこりポトフ
- ・2月2日(金) 肉じゃがおいなりさん



夜ごはんには豚の飼育環境やタンパク質危機について説明するリーフレットが同梱されます。

◆ 今後の展開

当社はマチルダのような子育て家庭むけ食サービスに豚肉を提供していくことで、子供たちに豚肉の美味しさや、お肉が生産される環境について伝えてきます。このように食の現場に豚肉を提供し、養豚に関する情報を発信していくことで、養豚農家の社会価値向上に寄与し、当社の掲げる「次世代に食肉文化をつなぐ」を実現していきます。

マチルダ <https://matilda.kitchen/>

「毎日の夜ごはんがちょっと楽しみになる」家庭料理のテイクアウトサービスです。注文・決済はオンラインで完結し、近所のテイクアウトステーションで日替わりの家庭料理を受け取ることができます。現在、都内を中心に、豊洲・勝どきを含む8箇所にステーションを展開し、1日1000食以上、子育て家庭を中心とした多くの方に利用されています。

鬼や福ふく <http://www.oniyafukufuku.com/>

新潟県魚沼市津南町で養豚業および農業を営んでいます。鬼の宝ポーク、鬼もろこし、鬼にんにく、コシヒカリを生産。2019年からEco-Pork「Porker」で養豚生産管理を開始し、約1500頭をたった2名のスタッフで、愛情込めて育てています。「鬼の宝ポーク」はしっかりと旨味と香りで県内にファンが多く、2023年4月からはEco-Porkオンラインショップで全国展開を開始しました。

Eco-Pork <https://eco-pork.com/>

”次世代に食肉文化をつなぐ”を企業理念に掲げ、世界40兆円市場である養豚の、データによる持続可能化を目指しています。養豚の全てをデータで可視化する養豚経営支援システム「Porker」および、関連するIoT機器を開発・販売しています。「Porker」は2023年11月現在、国内養豚農家の約11%のシェアをもち、年間160万頭のデータを蓄積しています。経済産業省「J-Startup Impact」(2023年度)、「グローバル・スタートアップ・エコシステム強化事業」(2021年度)、農林水産省「令和2年度・令和3年度／令和4年度・令和5年度 スマート農業実証プロジェクト」「中小企業イノベーション創出推進事業(フェーズ3基金)第1回公募」などにも選定・採択されています。2023年4月には自社ECサービスを開始。全国の豚肉の新しい魅力発信に取り組んでいます。

お問い合わせ先

株式会社Eco-Pork 担当:沼澤 080-8740-1129 info@eco-pork.com
<https://eco-pork.com/>