

# ご家庭で プロの“皿鉢”を完全再現！ 土佐料理 司（高知本店）の皿鉢料理が ついに「全国発送」可能に！ 6月17日（水）新発売

株式会社 土佐料理 司(本社：東京都渋谷区、本店：高知県高知市 代表取締役：竹内 太一、以下 土佐料理 司)は、2020年6月17日（月）より高知県の郷土料理「皿鉢料理」の宅配便配送を可能にした『おとどけ皿鉢』の発売を開始します。

サイト URL : <https://www.tosakatsu.com/fs/tsukasa/c/sawachi>



## ■ 『おとどけ皿鉢』とは

新鮮な海の幸や旬の山の幸を大皿にふんだんに盛り込んだ、高知県の郷土料理「皿鉢料理」をご家庭で気軽に楽しんでいただける“ミールキット”です。土佐料理 司の熟練の板前により調理された、20種類以上のお料理がミールキットになって、ご家庭に届きます。付録の特製「大皿プレート」に「かんたん盛り付けガイド」に沿ってお料理を温めて、盛り付けるだけで、華やかな本格「皿鉢料理」が出来上がります。

### 《商品概要》

- ◆名称： おとどけ皿鉢 （3～6人前用）
- ◆価格： 16,000円（税込み・送料込み）
- ◆配送： クール宅配便にて全国配送可

### 【皿鉢お献立 一例】

- ・土佐天然鮎の揚げびたし
- ・りゅうきゅうの酢の物
- ・ウツボのたたき
- ・焼き鯖棒寿司
- ・チャンバラ貝
- ・黒毛和牛のロースト串
- ・鯨の串カツ
- ・高知の名産 野菜各種

等



土佐ならではのお酒が進む“珍味”はもちろん、お子様にも好まれる“お肉料理”や“巻き寿司”など、ご家族でのお食事を盛り上げるお料理を様々ご用意しました。お子様のご成長のお祝いや、記念日、ホームパーティーなど様々なイベントのシーンで、食卓を簡単に華やかに彩ります。

また、6月17日新発売の『おとどけ皿鉢』には漁が解禁されたばかりの「土佐天然鮎」や、地元で古くから親しまれている夏野菜『りゅうきゅう』などの、夏の高知の名産を味わえる献立になっており、季節ごとに旬の食材を楽しむことも出来ます。

## ■ 簡単3ステップで『本格 皿鉢料理』が完成

調理の手間は一切ありません。パック詰めされた食材を解凍して、電子レンジで温め、ガイドと動画の手順に従って盛り付けるだけで、あっという間にプロ顔負けの「皿鉢料理」が完成。

包丁や火を使わず、料理が出来るので安心して、お子様と一緒に楽しく盛り付けることも出来ます。



## ■ 「ガイド」と「動画」で盛り付けを完全サポート



盛り付けは土佐料理 司の総料理長が書き下ろした「かんたん盛り付けガイド」で解説しています。一つ一つの手順が図解になっており、初めての方でも迷わず盛り付けが出来ます。

さらに、より写真映えを意識し、盛り付けのポイントをまとめた「盛り付けのコツ動画」で土佐料理専門店のちょっとした技を限定公開しています。

### ◆盛り付けのコツ動画

限定配信：<https://youtu.be/zmvAsfy7o7E>

## 「皿鉢料理」の常識を覆す 全国に届ける土佐の伝統

### ■ 商品開発の背景

「皿鉢料理」は様々なお料理を大皿に一度に盛り付けるため、そのままの形で高知県外へお届けすることが難しく、これまでには仕出し屋からの出前や、飲食店での提供が一般的でした。

土佐料理 司では創業以来、高知における食文化の代表格とも言える「皿鉢料理」を、自社の店舗を通じて、東京、大阪へと広めてまいりましたが、この度の開発により「全国」、それも「ご家庭」へ直接お届けができるようになりました。火や包丁を一切使わない「利便性」と、プロの味の「再現性」を両立させた、この新しい「皿鉢スタイル」を可能にしたのは、長年培ってきた調理技術と最先端の急速冷凍技術の研究の賜物であり、アフターコロナ時代の新生活様式にも大変適しています。

### ■ アフターコロナを見据えて

コロナ禍で外での集まりや旅行が難しい中、『ハレの日には自宅にいても、華やかな料理でお祝いしたい』『今は高知に行けないけれど、あの皿鉢を楽しみたい』というお客のお声をたくさんいただきました。是非、ご自宅で安心安全にプロの美味しい料理をお楽しみいただきたいと思います。

またコロナ後においては、ご家庭の食卓だけにとどまらず、ホテルや旅館との提携メニューや、イベントやパーティーのケータリングなど、様々なシーンで活躍できる商品に育ててまいります。



## 会社概要

商号 : 株式会社 土佐料理司 創業 : 1917年(大正6年)  
代表者 : 代表取締役社長 竹内 太一 設立 : 1963年(昭和38年)11月  
所在地(本社) : 〒151-0065 東京都渋谷区大山町 28-2  
(本店) : 〒780-0822 高知市はりまや町 1-2-15 URL : <https://www.katsuo.co.jp/>

※高知県の郷土料理を初めて"土佐料理"と名付けたのが「土佐料理 司」です。この事から弊社が土佐料理発祥の店とされています。

### 《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 土佐料理司 営業推進部 広報担当 担当者名:小林  
TEL:03-3481-0050 FAX:03-3465-3696 E-Mail:kobayashi@kazuoh.com