

三井不動産の厳選グルメお取り寄せプラットフォーム「mitaseru」

## お店の「味」と「技」を受け継いでいく「美味しいの継承」プロジェクト開始

～顧客ニーズを満たす販売チャネルを拡大～

### <本リリースのポイント>

- “飲食店の課題解決”のための施策として、人気にも関わらず閉店せざるを得ない飲食店から mitaseru へ「味」と「技」を受け継いでいく、「美味しいの継承」プロジェクトを開始。第1弾として「つけ麺大武」がラインナップ。  
mitaseru の強みである、飲食店自慢のレシピを専属の料理人が手づくりし、高度なフローズン加工でお届けする工程によってお店の美味しさをそのまま継承できるという点を生かし、飲食業界の後継者問題や店舗契約上の課題から店舗継続に悩む飲食店へ、今後一層展開を進めてまいります。
- “顧客の多様なニーズを満たす”販売チャネル拡大の施策として、オンライン/オフラインを組み合わせ、三井不動産ならではのアセットやリレーションを活用した「無人販売機」や「ギフトカード販売」の展開のほか、外部企業との連携も強化いたします。
- mitaseru は、飲食店の課題と顧客のニーズを新しい形で結び付けながら、一層サービスを進化・拡大させてまいります。

三井不動産株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:植田俊)が展開する厳選グルメお取り寄せプラットフォーム「mitaseru」は、2023年4月のサービス本格ローンチから半年を超え、好調に事業拡大しています。一般的な監修商品とは異なり、実際にお店で提供されている料理と同クオリティを保った調理工程を再現できるという点が飲食店から高い支持を得ており、参加店舗・販売商品は延べ29店・55商品と半年で本格ローンチ時の商品数から約1.5倍になりました。※2023年4月時点:21店舗・33商品

今後も新規施策を実施し、「自身の料理をより多くの顧客に届けたい」という料理人の夢と、「美味しい料理をひと手間で食卓に並べたい」という顧客の想いを共に“満たせる”サービスを目指してまいります。



#### 飲食店の課題解決

- ① 人手不足  
店舗スタッフ不足、ビジネス拡大のリソース不足
- ② 「美味しい」の継承  
店舗存続の危機にあるメニューの継承

#### 顧客の多様なニーズを満たす販売チャネル拡大

- ① 「自らを満たす」ニーズ  
・上質な暮らし・食事を求めるシニア世代  
・普段自分好みの食事ができていないパパママ層
- ② 「大切な方を満たす」ニーズ  
ギフト需要への対応

## ■お店の味を守る「美味しいの継承プロジェクト第1弾」 「つけ麺 大武」が新たにラインナップ

様々な理由で閉店を余儀なくされる飲食店の味を守る「美味しいの継承」プロジェクトに共感いただき、第1弾として「つけ麺 大武」の参加が決定しました。今後も、mitaseru の強みである、飲食店自慢のレシピを専属の料理人が手づくりし、高度なフローズン加工でお届けする工程がお店の美味しさをそのまま継承できるという点を生かし、失われゆくお店の味の継承に取り組んでまいります。



**新商品** **新店舗** **復刻・山くらげ入り鰹と宗田節出汁の鶏つけ麺 1,350円** (税込)

鰹節と宗田節の繊細な旨味が絶妙に調和し、独自のブレンドで深みを加えた濃厚なスープがこだわりの麺とよく絡み、最後まで飲み干せるほど。またスープに入っているダイスチャーシューは、噛むたびに広がる肉の旨味とともに、贅沢なゴロツと感をお楽しみいただけます。山クラゲの独特の食感は、つけ麺に新たな次元を与え、復刻商品はmitaseruならではの限定体験を提供いたします。至福のひとつときをお過ごしください。



つけ麺大武 ▶ 業界最高権威のTRYラーメン大賞新人賞部門入賞の実績を誇り、短い期間で多くのファンを魅了した「川崎のつけ麺大武」。惜しまれつつも火災で閉店しましたが、その経緯を経て、mitaseruにより待望の復活を果たしました。圧倒的な味わいと復活のストーリーをお楽しみください。

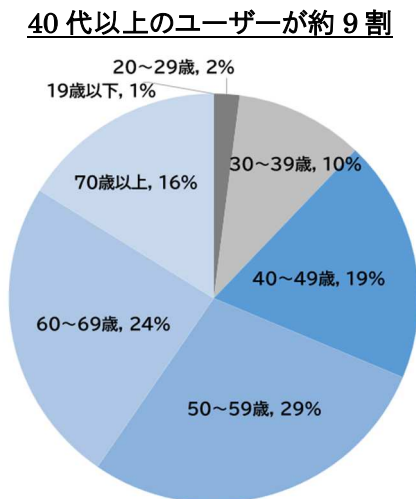
### <「つけ麺 大武」前田店主からのコメント>

2022年春、店舗火災により営業休業を余儀なくされ、営業再開に向けた検討を行っていましたが、新店舗の場所をなかなか見つけられない事に加え、新店舗整備にかかる投資負担や店舗スタッフの確保など、様々な課題をクリアしなくてはならず、営業再開を諦めようかとも考えておりました。

そんな時に mitaseru の提案をいただき、「つけ麺 大武」の味を繋いでいけるのであればと思います、レシピ提供を決断しました。何度も何度も試作品づくりを行い、我々の味を再現することができ、大変嬉しく思っております。当店のお客様にも mitaseru での商品化の話をしたところ、皆様に喜んでいただけました。

## ■顧客ニーズに合わせた「販売チャネル拡大」と「外部企業との連携強化」

mitaseru 購入者へのアンケート結果から、ユーザーは40代以上が約9割、「食の安全に配慮したい」と考える方が8割超ということがわかりました。年齢を重ね“安心かつ上質で豊かな暮らしをしたい”というニーズや、30～40代の働く世代が在宅勤務時のランチとして利用するなど“プチ贅沢に手軽で美味しいものを食べたい”という声を確認しています。このような顧客ニーズをふまえ、新たな「販売チャネル拡大」と「外部企業との連携強化」に取り組んでまいります。



「食の安全にとっても配慮したい」

「食の安全に配慮したい」

**約 80%**

※mitaseru 購入者アンケート(調査期間:2023年2月~11月 / 461名回答)

お店こだわりの食材、調味料が使われた  
手作り・保存料なしの料理を、  
自宅でゆっくりと味わえるのが嬉しい。



<60代男性>

普段は子ども優先の食事となっており、  
同じようなメニューになりがち。エスニック  
などたまには自分好みの食事がしたい。



<40代女性>

※mitaseru 購入者インタビュー

## <「自らを満たす」販売チャネル>

### ① 三井不動産グループのシニアレジデンス「パークウェルステイト鴨川」でのダイニング提供

お一人おひとりの、自由で豊かな暮らしを支える“シニアのためのサービスレジデンス”「パークウェルステイト鴨川」にて、mitaseruの一部商品を彩りよく盛り込まれたアラカルトメニューとしてダイニングにて提供しております。かつて通っていた「あの店の味」を、自らの住まいでも愉しめるというご入居者様のニーズ創出につなげてまいります。



<提供する「オーシャンビューダイニング」>



<提供イメージ>

### ② マンション、商業施設、駅での「ちょっと買い」需要にお応えする無人販売機

三井不動産グループが管理する大規模マンションや、商業施設および駅などの生活動線上で便利に購入いただけるよう、無人販売機を活用した商品販売を展開します。その場で1食単位から購入が可能です。

#### Relic が展開する無人販売機「TukTuk」と連携したマンション内販売

専用決済アプリから 24 時間いつでも mitaseru の購入が可能  
<https://tuktuk-convenience-stand.com/residence>

#### ジェイアール東日本都市開発が展開する「エキピック」での販売

駅ビル「シャポ一船橋」内にて 2023 年 12 月から販売開始予定  
<https://www.irtk.jp/ekipick/>



<左)TukTuk / 右)エキピック>

### ③ ユーザー志向が類似する「ANA Mall」での商品販売(2024 年 1 月予定)

ANA Mall は ANA X 株式会社が運営する“旅と日常がつながる EC モール”をコンセプトにしたインターネットショッピングモールです。

メインユーザーである ANA マイレージクラブ会員は、会員数が約 4,000 万人、40 代以上が約 7 割となっており、上質な食事を求める感度の高い顧客へ、mitaseru の魅力をお届けします。



## <「大切な方を満たす」販売チャネル>

### ④ 感謝の気持ちとともにお届けする「ギフトカード販売」を公式オンラインストア以外でも

mitaseru 公式オンラインストアでは、2023 年 7 月からセレクト形式のギフトカードを販売スタートしました。個人からは結婚祝いや出産祝いのお返しに、法人からはお歳暮やお中元、会食の手土産など、大切な方へ上質な食事をお届けしたいと多くのご利用があり、2023 年 11 月から公式オンラインストア以外でもギフトカード販売を拡大します。

#### 三井ショッピングパーク公式通販サイト「Mitsui Shopping Park &mall(アンドモール)」でのギフトカード販売

ファッション・スポーツ・インテリア・コスメなど幅広い商品を扱う三井ショッピングパーク公式通販サイト「&mall」でも、mitaseru ギフトカードがご購入いただけます。三井不動産グループが展開する商業施設にご来店いただいている一部の飲食店の料理もご体感いただけます。

URL：<https://mitsui-shopping-park.com/ec/shop/mitaseru>

#### ギフトカード/オンラインギフトサービス「AOYAMA GIFT SALON」への出品

会食時の手土産、贈り物はもちろん、福利厚生ギフトやキャンペーン、イベントの景品など、幅広い GIFT シーンでご利用いただけます。

URL：<https://aoyama-gift-salon.jp/view/category/mitaseru>



<「mitaseruGIFT」イメージ>



<「AOYAMA GIFT SALON」販売イメージ>

## ■お歳暮やクリスマスシーズンにもぴったりな、11月の新商品が新たにラインナップ

ミシュランガイド東京 2023 にて二つ星として掲載された「Restaurant Ryuzu」から mitaseru 待望のスイーツがラインナップ。電子レンジで温めてフォンダンショコラ風にして食べても絶品！



新商品

新店舗

生キャラメル入り濃厚テリーヌショコラ 2,916円 (税込)

じっくり炊き上げて作る生キャラメルをチョコレート生地を中心に、低温で火を通すことによってよりなめらかで濃厚な味わいのテリーヌショコラ。素材を厳選し、保存料無添加でグルテンフリーと、どなたでもお楽しみいただけます。

RESTAURANT  
*Ryuzu*

Restaurant Ryuzu(レストランリューズ) ▶ ミシュランガイド東京2023にて二つ星として掲載された名店。六本木の喧騒から一本裏通りに入った、落ち着きあるシックな内装のレストラン。個室、ダイニング、カウンターとお客様のシチュエーションに合わせて利用できる。

ミシュランガイド東京 2023 にてビブルマンとして掲載された「La Brianza」の2作目。パンチェッタの旨みが絡みつく、自宅ではなかなか食べられないローマ風太麺(トンナレリ)をぜひご賞味ください。



新商品

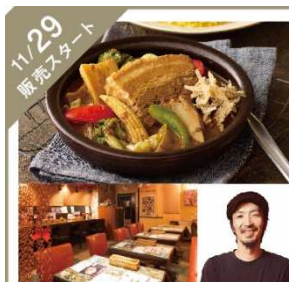
お肉の旨みたっぷりアマトリチャーナ 2,268円 (税込)

豚バラ肉を厳選した塩・スパイス・ハーブでマリネしたパンチェッタをたっぷり使い、甘い玉葱、トマトソースで濃厚に仕上げたアマトリチャーナ。手打ちのローマ風太麺(トンナレリ)のもちもちとした歯応えと共に楽しみください。

La Brianza

La Brianza(ラ ブリアンツァ) ▶ ミシュランガイド東京2023にてビブルマンとして掲載された名店。ブリアンツァグループの本店。オーナーシェフ奥野義幸がイタリアで学んだ料理とこれまでの経験から編み出したイタリア料理をベースに選りすぐりの国産食材を使った料理。トウキョウ・イタリアンのコンセプトの原点でもある。

「タイガーカレー」のお客からリクエストをいただき、札幌の本店でしか食べることができないポークカレーを mitaseru にて商品化。ボリューム満点、食べ応えのある一品です。



新商品

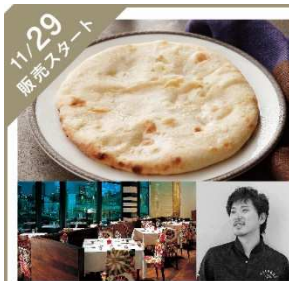
ゴロっとやわらか豚角煮スープカレー 1,458円 (税込)

豚肉の旨味がたっぷり詰まった柔らかくてジューシーな角煮は、煮込むことで肉の繊維がほどよくほぐれ、味わい深い食感が楽しめます。一つ一つ真心を込め、長時間かけて丁寧に煮込んだ豚の角煮をスープカレーの具材として使用しています。



タイガーカレー ▶ 2006年創業の、札幌市北区に本店を構えるスープカレーの人気店です。スパイシーでコクのあるスープが老若男女に愛される理由。厳選された具材と香りをお楽しみください。

小麦粉の香りとチーズの旨みが口いっぱい広がる優しい味わいのチーズナンです。mitaseru でも販売中の「NIRVANA New York」看板メニュー「バターチキンカレー」につけてぜひお召し上がりください。



新商品

ふんわり香る甘〜いチーズナン 756円 (税込)

伝統的なインド料理の一つでチーズが練りこまれた美味しい料理です。チーズのとろける食感とナンの香り高い味わいが魅力。インド料理レストランで広く愛されています。



NIRVANA New York(ニルヴァーナニューヨーク) ▶ 伝統的なレシピと現代の創造性が融合し、シェフ独自の洗練されたインスピレーションで料理を展開するニルヴァーナニューヨークは、東京・六本木で15年の歴史を持つ唯一無二のモダンインディアンレストランとして人気です。

### <新商品プレゼントキャンペーン概要>

11月新商品を計10名様にプレゼントいたします！

実施期間：2023年11月30日(木)まで

キャンペーン詳細は、下記公式Instagramよりご確認ください。

「mitaseru」公式 Instagram: [https://www.instagram.com/mitaseru\\_official/](https://www.instagram.com/mitaseru_official/)

## ■「mitaseru」とは

三井不動産が厳選した有名飲食店の料理を、いつでもどこでもお届けする厳選お取り寄せグルメプラットフォームサービスです。一般的な監修商品とは異なり、有名飲食店と共に、実際に提供されている料理と同クオリティのお取り寄せ商品を開発。専用のキッチンで、お店と同じレシピ・味にこだわりながら、専門シェフが手作りで調理しています。また、調理後すぐに最新の急速凍結技術を用いることで、鮮度をそのまま保存可能としています。保存料は使用しておりません。

販売店舗・商品情報はもちろん、新商品情報やお得な情報を mitaseru 公式 Instagram や LINE でご紹介しております。是非フォロー・お友達登録をお願いいたします。

mitaseru オンラインストア：<https://mitaseru.com/>

Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/mitaseru\\_official/](https://www.instagram.com/mitaseru_official/)

LINE 公式アカウント：<https://lin.ee/xZKCWiD>



## ■三井不動産グループの事業提案制度「MAG!C」について

2018 年度に創設された制度であり、当社グループ社員一人一人の「妄想」を起点に、会社を巻き込み「構想」「実現」へ昇華させ、そのイノベーションにより「不動産デベロッパー」の枠を超えた「産業デベロッパー」というプラットフォームを目指すことを趣旨に開催しております。提案者が事業責任者となり、自ら提案した事業を推進することを原則としております。「mitaseru」もまた、「MAG!C」発の事業となります。

## ■三井不動産グループの SDGs への貢献について [https://www.mitsui-fudosan.co.jp/esg\\_csr/](https://www.mitsui-fudosan.co.jp/esg_csr/)

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境(E)・社会(S)・ガバナンス(G)を意識した事業推進、すなわち ESG 経営を推進しております。当社グループの ESG 経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。また、2021 年 11 月には「脱炭素社会の実現」、「ダイバーシティ&インクルージョン推進」、2023 年 3 月には「生物多様性」に関し、下記の通りグループ指針を策定しました。今後も、当社グループは街づくりを通じた社会課題の解決に向けて取り組んでまいります。

### 【参考】

- ・「脱炭素社会実現に向けグループ行動計画を策定」  
<https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/news/2021/1124/>
- ・「ダイバーシティ&インクルージョン推進宣言および取り組み方針を策定」  
[https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129\\_02/](https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/news/2021/1129_02/)
- ・「グループ生物多様性方針を策定」  
<https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/news/2023/0413/>

\*なお、本リリースの取り組みは、SDGs(持続可能な開発目標)における 2 つの目標に貢献しています。

目標 8 働きがいも経済成長も  
目標 9 産業と技術革新の基盤をつくろう

