

2025年3月19日

報道関係者各位

株式会社 mitaseru JAPAN

日本橋の一流シェフによる桜を感じる新商品、復刻商品を含む 8 商品を 厳選お取り寄せグルメサービス「mitaseru」にて新発売 ～全 83 商品・全 41 店舗に拡大、百貨店催事販売等オフライン販売も強化～

三井不動産グループの株式会社 mitaseru JAPAN(ミタセル ジャパン)(本社:東京都中央区、代表取締役:松本大輝、以下「mitaseru JAPAN」)は、東京・日本橋の一流シェフによる桜を感じさせる新商品や新店舗の新商品など合計 8 商品を 3 月 19 日(水)より「mitaseru」にて順次発売いたします。これにより、mitaseru 販売商品は合計 83 商品、取り扱い店舗数は 41 店舗に拡大いたしました。さらに、今年は実店舗等オフライン領域での販売も強化し、明治屋ストアーや日本橋三越本店にて催事販売を行うほか、3 月 29 日(土)～3 月 30 日(日)に、東京・日本橋の春の名物イベント「SAKURA FES NIHONBASHI2025」にも出店することをお知らせいたします。



新商品のお知らせ

日本橋の一流シェフがお届けする桜香る商品と春の一押し商品

＜本リリースのポイント＞

■春の新商品 8 商品の発売

- ① 東京・日本橋の一流シェフによる桜をイメージした新商品（「La Paix(ラベ)」松本料理長、「日本橋ゆかり」野永店主）
- ② 「ミシュランガイド東京 2025」掲載店「焼鳥 おみ乃」をはじめとする新商品
- ③ お店の味を守る「美味しいの継承プロジェクト」第 3 弾 新商品※

※“飲食店の課題解決”を目的とし、人気にもかかわらず閉店せざるを得なかった飲食店の「味」と「技」を mitaseru が受け継いでいく「美味しいの継承プロジェクト」。第 3 弾として東京・三田のスペインバル「カサ・デ・マチャ」が加わりました。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、今後一層の展開を進めてまいります。

■百貨店催事、高質スーパー等、オフラインでの販売を強化

“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、OMO(オンラインとオフラインの融合)に注力し、EC 販売にとどまらず外部企業との連携も強化いたします。

- ① 明治屋ストアー4拠点、日本橋三越本店催事イベント販売
- ② 東京・日本橋の春の名物イベント「SAKURA FES NIHONBASHI2025」への出店

① 東京・日本橋の一流シェフによる桜をイメージした新商品

東京・日本橋にある名店の一流料理人とのコラボレーションで、桜をイメージした新商品を開発しました。ミシュランガイド東京 2025 掲載店「La Paix(ラペ)」の松本一平料理長、三代続く老舗店「日本橋ゆかり」の野永喜三夫店主に参画いただき、日本橋の春の風物詩「SAKURA FES NIHONBASHI2025」を盛り上げたいとの思いから考案いただいた、春の訪れを感じる mitaseru 限定商品です。



La Paix(ラペ) 松本一平料理長



日本橋ゆかり 野永喜三夫店主



「La Paix(ラペ)」ミシュランガイド東京 2025 一つ星掲載店

桜のパンナコッタ with 苺ソース(3月19日(水)新発売) 1,200円(税込)

まろやかな生クリームをベースに桜あんを織り交ぜた特製の桜パンナコッタの上に、鮮やかな色合いの苺ソースがかかっています。桜あんのかすかな甘さと桜の香りが生クリームのコクと見事に調和し、口の中で溶けるような優しい味わいを生み出し、甘酸っぱい苺の風味が桜のパンナコッタの繊細な味わいを引き立てます。一口食べれば、まるで春の訪れを感じられるスイーツです。



桜バスクチーズケーキ(3月20日(木)新発売) 2,160円(税込)

春の訪れを感じさせる絶品デザート。クリームチーズと生クリームの豊かな風味に、桜塩漬けペーストを織り交ぜて焼き上げました。しっとりとしたクリームチーズの食感に、桜塩漬けの塩味が甘味を引き立てます。フレンチの技術を取り入れた La Paix(ラペ)オリジナルのバスクチーズケーキ、大人な味わいの一品です。



「日本橋ゆかり」三代続く老舗店

桜香る蝶餃蒸し餃子(*SAKURA FES NIHONBASHI2025 桜屋台限定) 1,000円(税込)

岡山県の高梁川水系の清流水を利用し、チョウザメの養殖からキャビアの製造、加工、販売までを一貫して行っている「蝶餃屋」と、蝶餃キャビア大使も務める「日本橋ゆかり」の野永喜三夫店主とのコラボレーションで実現したメニューです。和食と中華で人気の点心を掛け合わせ、餃子の具にチョウザメの身を使い、桜の葉と桜花びらの塩漬けを入れた一品です。桜の季節、春の訪れを感じる日本橋から世界に新しい食体験を発信してまいります。

②ミシュランガイド東京 2025 掲載店をはじめとする新商品

mitaseru の新たな取り扱い商品として、東京・押上にあるミシュランガイド東京 2025 一つ星掲載店「焼鳥 おみ乃」と、1929 年創業の京都老舗「祇園みかく」、シンガポール政府選定の人気の名店 4 店がタッグを組み日本上陸を果たした「シンガポール・シーフード・リパブリック」の新商品が順次新登場いたします。



焼鳥 おみ乃 小美野正良店主



焼鳥 おみ乃 押上店



「焼鳥 おみ乃」ミシュランガイド東京 2025 一つ星掲載店 肉味噌 3 食セット

(4月下旬発売予定) 1,980 円(税込)

日本料理の奥ゆかしさと焼き鳥の味わい深さをともに堪能できる「焼鳥 おみ乃」はミシュランガイド東京 2025 掲載店の予約困難店です。焼き鳥はもちろん、鶏の持つ可能性を広げていくことを大切にしています。mitaseru で取り扱う商品はコース料理の一品、小美野正良店主と 2 年もの歳月をかけて開発した肉味噌です。伊達鶏のひき肉に白みそ・黒みそ 2 種類のみそをブレンドして作った肉味噌は、「鶏肉のうまみ」と「みそのコク」を感じられる一品となっています。軟骨の食感がアクセントになっており、ご飯やお酒のお供にもピッタリです。



「祇園みかく」1929 年創業 京都の老舗

但馬牛味わう贅沢ハヤシライスソース

(3月21日(金)発売) 1,560 円(税込)

但馬牛の雌牛のみを厳選し、その繊細で上品なうまみを最大限に引き出した特製ハヤシライスソースです。

洋食の伝統を守りながらも、「祇園みかく」オリジナルの味に再構築した一品。

ランチタイム限定でしか味わうことができなかった特別なメニューとして多くの方に愛されてきた逸品を復刻。

牛骨からじっくりと時間をかけて取っただしをベースに、丁寧に煮込んだデミグラスソースが但馬牛の柔らかい肉質と絶妙にマッチ。一口食べれば、口の中に広がる芳醇なソースと濃厚なお肉のうまみを楽しめます。



「シンガポール・シーフード・リパブリック」シンガポール政府選定店 ラクサヌードル(4月中旬発売予定) 価格未定

シンガポール政府に選ばれたシーフードレストランの共演が織りなす「シンガポール・シーフード・リパブリック」。シンガポールの食文化を色濃く反映したレストランで、本場の味をお届けしています。ラクサヌードルは、代表的なストリートフードです。濃厚なココナッツミルクをベースに、エビのうまみがじっくり溶け込んだスープは、口に運ぶたびに深い味わいが広がります。スパイシーさとまろやかさが絶妙に調和した逸品。

シンガポールの本格的な味わいを、自宅で簡単に楽しめるように再現しました。

③お店の味を守る「美味しいの継承プロジェクト」第3弾 新商品

「美味しいの継承プロジェクト」とは、人気にもかかわらず惜しまれつつ閉店した飲食店の「味」と「技」を mitaseru が受け継いでいく施策です。mitaseru では、専属の料理人が1品1品お店と同じ製法で手作りしたメニューを超急速冷凍技術を用いて凍結、お店のおいしさをご家庭にそのままお届けしております。その強みを生かし、「美味しいの継承プロジェクト」では、閉店した飲食店の自慢のレシピを当社に伝授いただき、メニューを再現して商品化、mitaseru で販売してまいります。第3弾として、2024年に惜しまれながら閉店した東京・三田のスペインバル「カサ・デ・マチャ」の商品が加わりました。



■スペインバル「カサ・デ・マチャ」商品化の背景

スペイン全17州を巡り、食とその背景にある文化、歴史を研究してきた瀧本雅彦シェフが作るスペイン料理は、慶應義塾大学 三田キャンパスの近くにあることから、2003年のオープン以来多くの学生や教授にも愛されてきました。受け身になりがちな店舗営業から離れて、自身でより多くのお客様にスペイン料理を届けていきたいという思いから2024年に惜しくも閉店となりましたが、お店の味を日本全国の方々に届けられる mitaseru のサービスに共感いただき、「美味しいの継承プロジェクト」に参画いただく運びとなりました。今回の新商品2点はどちらも地域色のある料理となっており、今後はスペイン全17州の味を楽しめる商品開発を進めていく予定です。



サルモレホ 濃厚トマトの冷製スープ(4月2日(水)発売予定) 1,500円(税込)

スペイン Andalucía(アンダルシア)州の名物料理。トマトのフレッシュさと完熟トマトのうまみを全て閉じ込め仕上げた冷製スープです。水を使わず、火入れしていないトマト果汁、エクストラヴァージンオリーブオイル、ニンニクで調理したクリーミーなスープに仕上がっています。上質なオリーブオイルの香りが感じられ、前菜やワインのおつまみとしても召し上がっていただけます。



カチョポ 牛カツと自家製アリオリソース(4月4日(金)発売予定) 3,480円(税込)

スペイン北部 Asturias(アストゥリアス)州の名物料理。薄切りの牛肉の中に生ハム、チーズ、マッシュルームのアヒージョを挟み、衣をつけて揚げたスペインで人気の牛カツでアリオリソースが味の決め手です。牛カツの中に挟んだ生ハムのコクとマッシュルームのアヒージョ、溶け出すチーズのマリアージュをお楽しみください。

百貨店催事、高質スーパー等、オフラインでの販売を強化

mitaseru は OMO[※](オンラインとオフラインの融合)に注力し、ECにとどまらず、商品やサービスに実際に触れることで得られる顧客体験を最大化させるオフライン施策を強化してまいります。“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、2024 年に高質スーパーの明治屋ストアーでの催事イベントに数多く出店してきました。専属の料理人が手作りし、超急速冷凍技術を用いて保存料を使用することなくおいしさをピークの状態に閉じ込めた mitaseru の冷凍商品は、百貨店や高質スーパーへ訪れる上質志向で感度の高いお客様や店舗バイヤー様から大変ご好評をいただいております。2025 年はオンラインと並行して実店舗等、オフラインでの販売を強化してまいります。商品を実際に手に取って、試食していただくことにより、これまで EC サイト上では伝え切れなかった mitaseru 商品の魅力をより深く理解して購入いただくことができ、より満足度の高い顧客体験の提供につながると考えております。

※Online Merges with Offline の略で「オンラインとオフラインの融合」を意味し、顧客にオンラインとオフラインの垣根を意識させず、モノやサービスの購入・体験を提供するマーケティング施策。オンラインとオフラインそれぞれのデータを統合し、情報を一元管理することで顧客体験の向上等を図ること。

■明治屋ストアーでの 2025 年の販売予定

【明治屋玉川ストアー(玉川高島屋)催事】

2025 年 3 月 19 日(水)～2025 年 3 月 25 日(火) 7 日間

【明治屋横浜西口ストアー(横浜高島屋)催事】

2025 年 4 月 9 日(水)～4 月 15 日(火) 7 日間

【明治屋広尾ストアーアザレアフェア】

2025 年 4 月 18 日(金)～4 月 20 日(日) 3 日間

【明治屋恵比寿ストアー催事】

2025 年 5 月 28 日(水)～6 月 3 日(火) 7 日間



●2024 年催事イベントの様子(明治屋広尾ストアー)



■日本橋三越本店「桜満開！渾身グルメが集う、春のステージ」出店

日本橋の春の風物詩「SAKURA FES NIHONBASHI2025」の連動企画として日本橋三越本店で行われる「桜満開！渾身グルメが集う、春のステージ」に mitaseru が出店いたします。春の新商品を含む人気メニューを1品からご購入いただけるだけでなく、その場で食べて楽しんでいただくことができます。



画像提供:三越伊勢丹

開催場所：
日本橋三越本店 本館地下1階 フードコレクション

開催期間：
2025年4月2日(水)～4月8日(火)
午前10時～午後7時半

販売商品：

●La Paix(ラペ)桜のパンナコッタ with 苺ソース



●La Paix(ラペ)桜バスケットチーズケーキ



以上2点の春の新商品のほか、mitaseruに参画する日本橋店舗・人気店舗の商品計12点を販売いたします。



日本橋ゆかり 野永喜三夫店主

開催期間中には、「日本橋ゆかり」の野永喜三夫店主が来場します。ぜひこの機会にご来場ください。

※来場日時：4月2日(水)、5日(土)、6日(日) 午後3時～午後4時

SAKURA FES NIHONBASHI2025 「ニホンバシ桜屋台」

日本橋らしい「食」とイベントを通じて、人と人を“つなぐ”春の楽しみを提案している「SAKURAFES NIHONBASHI2025」の人気コンテンツ「ニホンバシ桜屋台」に mitaseru が出店いたします。

mitaseru オンラインストアでは味の試食はできませんが、この桜屋台にお越しいただければ桜商品を1食ずつ味わっていただくことができます。日本橋の一流シェフによる桜商品を実際に味わっていただける貴重な機会であり、EC サイト上では伝え切れない味の魅力を存分にお伝えいたします。

ニホンバシ桜屋台は、日本橋全域の老舗飲食店やホテル、商業施設などが参加し、1年に1度、この2日間しか食べられない伝統の味や各店舗の趣向を凝らした限定メニューが屋台形式で楽しめます。2日間にわたって「日本橋ゆかり」の野永喜三夫店主が来場します。ぜひ足をお運びください。

■SAKURA FES NIHONBASHI2025「ニホンバシ桜屋台」概要



開催場所: SAKURA FES NIHONBASHI2025 ニホンバシ桜屋台

開催期間: 2025年3月29日(土)~3月30日(日)

販売商品:

- ・La Paix(ラペ)桜のパンナコッタ with 苺ソース
- ・La Paix(ラペ)桜バスクチーズケーキ
- ・日本橋ゆかり 桜香る蝶鮫蒸し餃子



SAKURA FES NIHONBASHI2025

毎年春に日本橋で開催される春のイベント。今年は「咲く、日本橋」をテーマに、日本橋の街全体が桜色に染まります。

開催日程: 2025年3月19日(水)~4月6日(日)

開催場所: 日本橋室町エリア周辺(各イベントの詳細な開催場所や開催時間は公式HPをご覧ください)

公式HP: <https://nihonbashi-sakurafes.art/>

「株式会社 mitaseru JAPAN」について

日本の飲食事業は、世界からも高い評価を受ける産業でありながら、立地や客席数が売り上げの制約となっている上に、人手不足という背景が構造的に絡み合い、拡張性という点が業界の課題であると指摘されています。このような状況に対して、世界中に自分の料理を届けたいという料理人の夢と、忙しい中でも美味しい料理をほんのひと手間で、食卓で味わいたいという顧客の思いを共に“満たせる”このサービスを構想いたしました。



料理人の磨き上げた技で作る、あの名店の味を、もっと多くの人へ届けたい。ごちそうを、もっと多くの人に、もっと気軽に、安心して楽しんでもらえるように。名店で働く料理人の夢と、お客様の願い、その二つをつなぐために生まれたのが、名店で食べるあの味を究極まで再現した手づくりフローズンディッシュを製造する、厳選お取り寄せグルメプラットフォーム「mitaseru」です。

飲食店の限られた人的・物理的・経済的資源を拡張することで、優れた料理人の技術を継承し、日本の飲食業界を世界に誇る産業にしていこうと目指しています。ロゴに使われたシンボルマークの五角形は、美味しいお料理が運ばれてくるお盆でもあり、五感が満たされたレーダーチャートでもあります。「ごちそう」とはお客様のために特別な努力をして準備する食事のことで、日本らしいおもてなしの文化を象徴するものです。私たちは、飲食店の皆様と共に、丹精込めたごちそうを作り、世界中のもっと多くの人に、ごちそうをお召し上がりいただきたいと考えています。

【会社概要】

会社名	株式会社 mitaseru JAPAN
所在地	東京都中央区日本橋室町三丁目 2 番 1 号
設立日	2024 年 6 月 4 日
事業内容	加工食品販売
主要株主	三井不動産株式会社
資本金	4,500 万円
代表取締役	松本 大輝

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/

LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/xZKCWiD>



【本件に関する報道関係お問い合わせ先】

株式会社 mitaseru JAPAN 佐々木 悠 customer-service@mitaseru.com

(メールにてご連絡いただいた後、こちらから折り返しご連絡いたします)