

2024年9月30日

報道関係者各位

株式会社 mitaseru JAPAN

世界初の地下海水を利用した青のりの陸上栽培による

海藻の量産を確立したスタートアップ・シーベジタブル社と初コラボ！

東京・日本橋にある名店の一流料理人 4 人による 海の生態系を守るサステナブル食材「海藻」の新商品を発売

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、海藻の研究・栽培・加工・料理開発などを一貫して行う合同会社シーベジタブルとコラボレーションし、東京・日本橋にある名店の一流料理人 4 人が手掛ける、海藻を使ったお取り寄せグルメ新商品 3 点を 9 月 6 日(金)より「mitaseru」オンラインストアにて発売中です。さらに、10 月中旬に新商品 1 点を加え、合計 4 つの新商品を発売します。また、日本橋三越本店にて 9 月 25 日(水)から 10 月 8 日(火)まで開催中の特別イベント「EAT & MEET SEA VEGETABLE」では、このうち 3 商品を 10 月 2 日(水)より店頭販売し、海藻の新たな食体験を提案いたします。



■mitaseru × シーベジタブル 新商品開発背景

mitaseru は、都内を中心とした知人ぞ知る名店から、予約の取れない超人気店、「ミシュランガイド東京 2024」掲載店まで、三井不動産グループが厳選した有名飲食店の味をお届けする厳選お取り寄せグルメサービスです。一般的な監修商品とは異なり、参画店舗シェフと mitaseru 専属シェフが共同開発をすることで、実際に店舗で提供されている料理と同クオリティーのお取り寄せ商品の開発を実現。1 品 1 品キッチンで手作りし、化学調味料も極力使用しておりません。調理後すぐに最新の超急速冷凍技術を用いることで保存料を使用することなく美味しさをピークの状態で閉じ込めています。ご自宅での調理にも極力負担をかけない商品設計しています。

今回の新商品は、3 代続く老舗店「日本橋ゆかり」、ミシュランガイド東京 2024 掲載店「La Paix」、La Paix が新たに手掛けるメディア注目の新店「平ちゃん」、「Peace」の料理人 4 人が手掛ける、海の生態系のバランスを保つサステナブル食材「海藻」を使った新たな食体験のご提案です。

日本人にとって身近な食材である海藻が生い茂る藻場^{もぼ}は「海のゆりかご」といわれ、海洋生物の命を育む機能を持ち、海の生態系のバランスを保つ役割を果たしています。しかし、近年の海水温の上昇によって海藻を食べる魚やウニの活動が活発になったことで全国の藻場が激減し、海藻が絶滅の危機にひんするとともに、海の生態系への影響が危惧されています。そんな中で世界初の、地下海水を使用した海藻の陸上栽培による量産を確立し、藻場の復活と海藻の食文化を守ると同時に、新たな海藻食文化の創出に尽力するシーベジタブルの活動に共感した mitaseru JAPAN は、シーベジタブルが取り扱う海藻を使ったコラボレーション商品の開発を決意。同じくシーベジタブルの活動に共感した、日本の飲食業界の第一線を走る東京・日本橋の料理人 4 人と協議を重ねながら商品開発を行いました。

■東京・日本橋にある名店の一流料理人による商品開発について

3代続く老舗店「日本橋ゆかり」、ミシュランガイド東京2024掲載店「La Paix」、La Paixが新たに手掛けるメディア注目の新店「平ちゃん」、「Peace」の料理人4人による海藻の新たな食体験のご提案です。

「日本橋ゆかり」の店主・野永喜三夫さんは、海藻が日本の伝統的な食材であることに加えて、環境配慮と美味しさの両立を実現したシーベジタブルに興味を抱き、温故知新を大切にする自身のポリシーとも合致し、今の若い人に向けても楽しんでいただける商品ができるのではないかと考え、メニュー作りにチャレンジしました。「La Paix」では、以前から規格外野菜やサステナブルシーフードを採用するなど、環境に配慮した取り組みを行っており、ミシュラングリーンスターにも選出されています。「La Paix」だけでなく系列店でも環境配慮に取り組みたいという思いから、「平ちゃん」、「Peace」とともに今回のプロジェクトに参画しました。

〈和食〉日本橋ゆかり

創業以来、親子3代にわたって宮内庁への出入りを許され、数々の式典で料理を担う老舗名門店です。伝統を守りながらも、新しい日本料理を発信し続けています。

すじ青のり香るアサリとネギの深川まぜうどん（発売中）

1,200円(税込み)

シーベジタブル使用素材：すじ青のり

青のりの中でも特に香り高く、海藻界の「香りの王様」ともいわれるシーベジタブルの「すじ青のり」をふんだんに使い、東京深川名物のアサリを混ぜ合わせることで磯の香りをより楽しんでいただけるうどんに仕上げました。すじ青のりには、鉄やカルシウム、ビタミンA、ビタミンB12といった栄養素が豊富に含まれ、うま味成分であるグルタミン酸も豊富なことから、素材の味わいを一層引き立てます。



3代目 野永喜三夫店主



すじ青のり香るアサリとネギの深川まぜうどん

〈フレンチ〉La Paix(ラペ)

ミシュランガイド東京2024にて一つ星として掲載され、ミシュラングリーンスターにも選出された名店。人と人との温かなつながりを大切に調和の取れた料理と空間を大切にし、全国の生産者から届く本物の素材を使い、現代料理の軽やかさと古典料理の歴史を併せ持つ日本らしい、季節感に満ちたフランス料理を提供しています。

つぶ貝と帆立すじ青のりバターブルゴーニュ風 グラタン仕立て（発売中） 2,160 円(税込み)

シーベジタブル使用素材: すじ青のり、若ひじき

厳選されたつぶ貝と帆立が、シーベジタブルの「すじ青のり」を練り込んだ特製バターとともに、ブルゴーニュ風に仕上げられています。すじ青のりの豊かな香りとバターの滑らかなコクに加え、柔らかくエグみがほとんどないシーベジタブルの「若ひじき」の味わいが、つぶ貝と帆立の甘みを引き立てます。一口ごとに広がる海とバターの芳醇(ほうじゅん)な香りで、贅沢(ぜいたく)な時間をお楽しみください。



松本一平料理長



つぶ貝と帆立すじ青のりバターブルゴーニュ風 グラタン仕立て

<和食・フレンチ>平ちゃん

フレンチレストラン La Paix(ラペ)が新たに手掛ける、イノベティブ ODEN「平ちゃん」が mitaseru に初登場。なじみあるおでんから新しい「ODEN」まで、四季を感じる料理をお出汁(だし)とともにお出します。

生あつばアオサの胡麻鯛茶漬（発売中） 1,403 円(税込み)

シーベジタブル使用素材: 生あつばアオサ

一般的なアオサに比べて厚みがあり、ほろ苦さと味わいの濃さが特徴のシーベジタブルの「生あつばアオサ」を使い、鯛(たい)と海藻の新しい食感を追求しました。生あつばアオサが持つみずみずしい磯の香りと、香ばしい胡麻の風味が鯛茶漬のタレと絶妙に調和し、シンプルながらも贅沢な味わいに。海と大地の恵みを存分に感じていただける、特製お出汁を使った上品な鯛茶漬です。



根内大和料理長



生あつばアオサの胡麻鯛茶漬

＜イタリアン・フレンチ＞Peace(ピース)

フレンチレストラン La Paix(ラペ)が手掛けるイタリアンフュージョン店。「東京最高のレストラン 2024」の最も評価に値する店舗 19 店に選ばれた同店が mitaseru に初登場。「フレンチ・イタリアン・日本」をテーマに、四季折々の日本食材を取り入れ、フレンチやイタリアンの技法でアレンジした料理を提供しています。

サーモン・若ひじき・すじ青のりのラザーニャ (10 月中旬発売予定)

1,731 円(税込み)

シーベジタブル使用素材: すじ青のり、若ひじき

ジューシーなサーモンを使った、シーベジタブルの「すじ青のり」と「若ひじき」の海藻の香りを楽しめるラザーニャです。シーベジタブルの若ひじきは一般的な芽ひじきと異なる、ひじきが生えて間もない時期に収穫した柔らかな若芽です。食感は柔らかくでエグみもほとんどありません。タンパク質や食物繊維、ビタミン B2、ビタミン K1 などの栄養素を美味しく摂取できます。



大島孝仁料理長



サーモン・若ひじき・すじ青のりのラザーニャ

■コラボレーションの背景と三井不動産グループの取り組み

今回のコラボ開発は、三井不動産運営の食の事業開発を支援するプラットフォーム「&mog by Mitsui Fudosan」と連携した取り組みで、&mog パートナー企業である三越伊勢丹と mitaseru に参画する日本橋エリア飲食店が手を組んだプロジェクト第 1 弾となります。

三井不動産グループ創業の地である日本橋エリアには、「味」と「技」が長年受け継がれてきた老舗飲食店が数多く存在しています。東京・日本橋にある名店の一流料理人と合同会社シーベジタブルがタッグを組むことで日本の食文化を担う海藻の可能性を広げ、新たな食体験をお届けするとともに、シーベジタブルが目指す「食文化継承」を mitaseru としても支援し、日本の食文化継承や新たな食体験の楽しみを発信する取り組みを加速してまいります。

＜「&mog by Mitsui Fudosan」とは＞



日本橋～八重洲エリアにおける街の「ハード」と、パートナーと連携した「ソフト」の両面から場とコミュニティを提供し、食の事業開発を支援するプラットフォームです。担い手不足やフードロスなど、食産業が抱える多くの社会課題の解決に貢献することを目指します。

■日本橋三越本店「EAT&MEET SEA VEGETABLE」特設ブースでの販売について



日本橋三越本店で開催中の海藻の新たな食体験を通じてその可能性に触れることができる特別イベント「EAT & MEET SEA VEGETABLE」の特設ブースにて mitaseru 商品 3 商品を、10 月 2 日(水)～10 月 8 日(火)の期間にご購入いただくことができます。

開催場所 : 日本橋三越本館地下 1F フードコレクション特設会場 SEA VEGETABLE ブース

開催期間 : 2024 年 9 月 25 日(水)～10 月 8 日(火)

mitaseru 商品販売期間 : 2024 年 10 月 2 日(水)～10 月 8 日(火)

販売商品※1:

- ① 日本橋ゆかり すじ青のり香るアサリとネギの深川まぜうどん
- ② La Paix(ラペ)つぶ貝と帆立すじ青のりバターブルゴーニュ風グラタン仕立て
- ③ 平ちゃん 生あつばアオサの胡麻鯛茶漬け

※1 販売価格は mitaseru オンラインストアとは異なる可能性があります。

■合同会社シーベジタブル※2について



「海藻で 海も人も すこやかに」を理念とし、世界初となる地下海水を使用した海藻の陸上栽培による量産を確立。ビジネス誌「Forbes JAPAN」で、伝統をアップグレードする新ビジネスの担い手である Culture Prenar30 に選出。

※2 会社情報(<https://seaveges.com/>)をご確認ください

【会社概要】

会社名 合同会社シーベジタブル
 所在地 高知県安芸市穴内乙 688-9
 設立日 2016 年 4 月
 代表者 蜂谷 潤、友廣 裕一

■「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くことを目指しています。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、飲食店の皆様と一緒に、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	令和 6 年 4 月 3 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)