

豪華な“おうちごはん”を楽しむ「おうち外食」の需要拡大 サステナブルな食材を使用した安全・安心な会席料理を自宅で堪能 神奈川県内に旬のおいしさをお届け 6 月 23 日より

神奈川県内で和食料理店を展開する株式会社きじま（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：杵島正光）は、豪華な“おうちごはん”を楽しむことができる会席料理の宅配サービス『お届け会席』を、2020 年 6 月 23 日（火）より販売開始しました。

●サステナブルな旬の食材、豪華な会席料理を簡単な調理のみで自宅で堪能

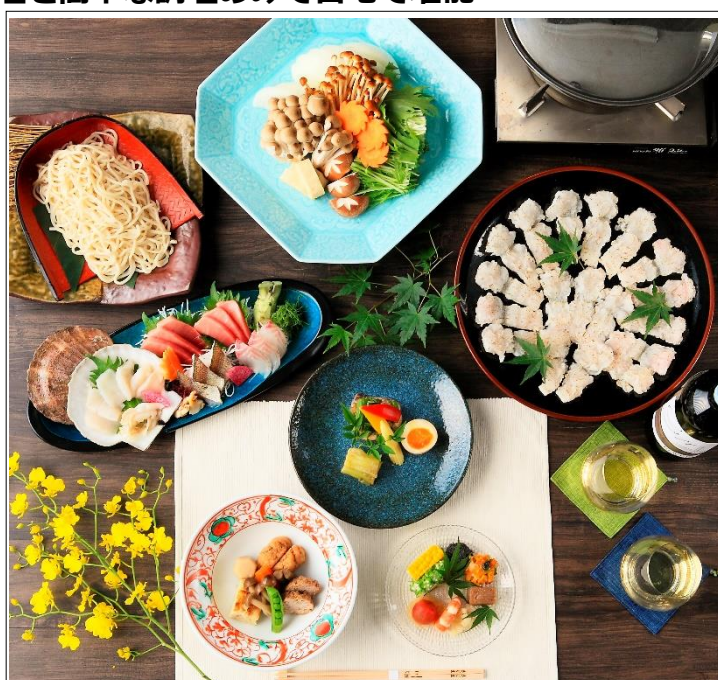
『お届け会席』は、店舗で食べるような豪華な会席料理を、簡単な調理のみでご自宅で召し上がることができる宅配サービスです。配達可能地域は、神奈川県横浜市・川崎市・鎌倉市・藤沢市です。

6 月 23 日から販売を開始する『夏のお届け会席』の基本メニューは、「季節野菜の炊き合わせ」、「季節の前菜」、「季節の焼物」、「天然まぐろ中とろ入り旬のお刺身 4 点盛り本わさび添え」、「^{はち}鰻のすき鍋自家製旨だし」です。鍋は具材と鍋出汁をお届けするため簡単な調理が必要ですが、その他のメニューはそのままお召し上がりいただけます。さらにお刺身のグレードアップや追加料理、鍋の変更などお好みに合わせて自在にお選びいただけるメニューを用意し、オリジナルの会席もお楽しみいただけます。

また『お届け会席』で当社が使用する食材には、地元神奈川の食材を多く取り入れています。卵は、相模原市の井上養鶏場から仕入れた「ブランド有精卵さがみっこ」を、鍋のメの麺は中井町の金子製麺から仕入れた国産小麦の麺を、地元の漁港からは新鮮な魚介を仕入れています。

また、有機・自然栽培農産物や、動物福祉（アニマルウェルフェア）に配慮した方法で飼育された畜産物、国際的なサステナブルシーフード認証を取得した水産物などを積極使用し、化学調味料・各種エキス類・保存料・合成着色料・香料不使用で、環境に負荷をかけない安心・安全な食の提供を行っています。

今後も当社は、最もおいしい旬の食材をおいしく召し上がっていただくために、季節ごとにメニューを変更し、『お届け会席』を継続的に提供していきます。いつでもご自宅で豪華な“おうちごはん”をお楽しみいただけます。

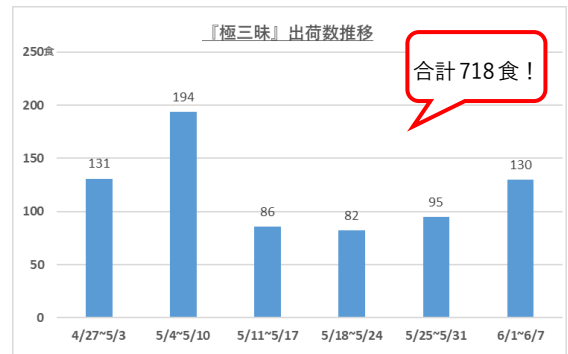


（上）鰻のすき鍋 自家製旨だし（炙り鰻・季節野菜・細うどん）
（左中）天然まぐろ中とろ入り旬のお刺身 4 点盛り本わさび添え
（写真は三名様盛り）
（下）季節野菜の炊き合わせ、季節の前菜、季節の焼物
※器・お鍋はついておりません

●緊急事態宣言中に想定の 5 倍以上売れた、豪華な“おうちごはん”宅配メニュー

当社は、創業以来鮮度抜群の海の幸を中心に、安心・安全な会席料理を提供し、地元の支持を得ています。

しかし今年は、コロナ禍の緊急事態宣言を受け、時間短縮営業を余儀なくされたため、店舗の売上は一時的に減少しました。その対策として急遽、“巣ごもり需要”に対応した会席料理の宅配サービス『お届け極三味』(税抜 5,480 円)を会員限定で 4 月 27 日より販売開始しました。範囲を限定した会員 1 万 2 千人に、はがきを送付しただけの告知でしたが、開始 1 週間で用意した宅配用容器が不足するほどの予約が入りました。



『お届け極三味』は、食事の宅配サービスとしては高額にもかかわらず、最終的には想定 5 倍以上となる 700 食を販売しました。購入者からは、「久しぶりに家族と外食気分が味わえた」「母の日のいい記念になった」などの声をいただきました。

当社は、コロナ禍で自炊やファストフードのテイクアウトが増えた中、「家庭でも豪華な“おうちごはん”を楽しみたい」という需要があり、安全・安心な食材を使用する当社の味が支持されたと考えています。

この好評を受け、当社は会席料理のお届けサービスを継続的に提供できるよう、メニューの再考や容器を改良し会員以外にも提供できるよう体制を整え、『お届け会席』としてリニューアルし、この度の発売に至りました。

今後は、豪華な“おうちごはん”として以外に、ギフト需要としての利用拡大も期待できると考えています。

●サステナブルな食材への切替を促進、安全でおいしい“和食”を後世に伝える役目担う

当社は、通常の食事だけでなく、慶事や法事・七五三などの行事で利用されることも多く、年間約 40 万人にご来店いただいています。人生の節目の重要な場面に値する料理とはどんな料理かを考えた結果、「環境に配慮し、将来的にも安心・安全なサービスの提供」に行きつきました。

2019 年 9 月に日本の和食料理店では初となる国際的なサステナブルシーフード認証である ASC 認証のブラックタイガー海老の提供を開始。同 10 月には、水産資源と環境に配慮し適切に管理された持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証となる MSC 認証のカツオとメバチマグロの提供を開始し、メニューには MSC・ASC の「海のエコラベル」の表示を行っています。この「海のエコラベル」表示には、CoC 認証(流通経路を含めたトレーサビリティの認証)を取得する必要があるため、国内の和食店では初めての例です。

当社の環境への取り組みは食材だけにとどまらず、全社で使う洗剤から石油由来の合成界面活性剤を全てを撤廃、FSC 森林認証制度の承認を受けた箸の使用、印刷物は温室効果ガス(CO2)を削減するカーボンオフセットの導入などを進めています。

このように環境に配慮した SDGs を推進するうえで課題となったのはコストアップでした。有機・自然栽培の食材を使用すると、原価はそれぞれ数倍から数十倍になりますが、当社は都心の一等地にある超一流店ではないため、価格への反映は難しいと考えました。

そこで当社は、すでに進めていた事業の IT 化により、予約の比率を高めて来客数の見込み予測の精度を高め、人員配置の適正化による労働時間の削減と、食材仕入量の適正化によるフードロスの削減で得ていた資本を、サステナブルな食材への切替に運用することにしました。その結果、以前とほぼ変わらない原価率を維持したまま、より安心・安全な料理を提供できるようになりました。

当社は今後も、「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」を合言葉に、持続可能な食材・サステナブルシーフードの使用や、化学調味料・各種添加物を一切使用しない昔ながらの発酵調味料の使用、有機栽培・自然栽培の農産物の積極利用などを通じて、安心・安全でおいしい“和食”を後世に伝える一翼を担っていきます。



FSC 認証の国産ヒノキを使った箸

【お届け会席 概要】

サービス名 : 夏のお届け会席

発売開始日 : 2020 年 6 月 23 日 (火)

基本のコース : ①季節の前菜盛り合わせ (そのままお召し上がりいただけます)

②季節野菜の炊き合わせ (そのままお召し上がりいただけます)

③季節の焼物 (そのままお召し上がりいただけます)

④天然まぐろ中とろ入り

旬のお刺身四点盛り 本わさび添え (そのままお召し上がりいただけます)

⑤^{はち}鰻のすき鍋 自家製旨だし (炙り鰻・季節野菜・細うどん)

鍋出汁と具材をお届けいたします

価格 : 5,480 円 (税抜) (配達料は無料)

追加変更 : 旬のお刺身 7 点盛りに変更 : プラス 800 円

鍋の変更 : 放牧豚の白だしすき鍋(国産小麦の生ラーメン付き) : 基本コース価格

枕崎牛のしゃぶしゃぶ(国産小麦の生ラーメン付き) : プラス 1,500 円

数量限定・枕崎牛のすき鍋 有機白みそ仕て(国産小麦の生ラーメン付き) :

プラス 2,500 円

その他、北海道産放牧豚角煮 (2 個) 1,580 円、天然まぐろカマ煮つけ (3 個) 2,480 円などの追加料理や、ワイン・日本酒などもご用意しています。

(一部に、湯煎・蒸すなど簡単な調理が必要なメニューがございます)

配達エリア : 神奈川県横浜市・川崎市・鎌倉市・藤沢市

お届け時間 : 11:00~20:00

予約方法 : 045-863-0881 (受付時間 10:00~21:00) ※前日まで 2 名様分よりお受けします

URL : <https://kijimagroup.co.jp/hamashidashi/kaiseki>

【会社概要】

社名 : 株式会社 きじま

代表 : 代表取締役 杵島 正光 (きじま まさみつ)

本社所在地 : 神奈川県横浜市戸塚区戸塚町 3970

TEL : 045-870-4068 (代)

URL : <https://kijimagroup.co.jp/>

設立 : 1966 年 (昭和 41 年) 11 月 25 日

資本金 : 48 百万円

売上高 : 19 億円

従業員数 : 72 人

事業内容 : レストラン経営による飲食事業・催事の企画運営

当社は、神奈川県横浜市を中心に和食店「きじま」を 5 店舗 (戸塚 2 店舗、新横浜、川崎、東戸塚) 展開。

全国各地の浜や漁師との独自のネットワークや業界に精通した仕入れにより毎日新鮮な海の幸を提供しています。中でも名物の「活けイカ姿造り」は 30 年にわたる当社の看板商品・鮮度の象徴としてお客様から支持され続けています。



おもてなし館 きじま本陣 (戸塚)



看板商品「海幸盛」

本件に関するお問い合わせ先

きじま広報事務局 担当 : 福土 (ふくと)

MOBILE : 080-6538-6292

電話 : 03-3225-1165 FAX : 03-3225-5520

E-mail : pr@netamoto.co.jp

参考資料

【当社の主な取り組み】



有機・自然栽培農産物の
利用促進



抗生物質
遺伝子組み換え飼料
不使用
動物福祉に配慮した
畜産物の使用



持続可能な水産物の
利用促進



化学調味料・各種エキス類
不使用



保存料・合成着色料・
合成香料不使用



海を汚す石油由来の
合成界面活性剤の完全撤廃

【当社の活動が該当する SDGs】



上記の他、プラスチックの削減、環境印刷、FSC 認証の箸の使用など、当社は SDGs の理念と行動計画に共感し、全世界共通の達成目標である SDGs に照らし合わせ、将来世代の永続的な維持・発展のため、環境資源を損なわない形で持続可能な企業活動を追求します。

【原材料 一例】



- 米 : 無農薬・無肥料の自然栽培米
- 醤油 : 国産の大豆と麦 100%で、木桶仕込み・天然醸造の醤油
- 油 : 薬品による処理は一切せず、水だけで精製された非遺伝子組み換え国産菜種油
- 砂糖 : アルゼンチン産の有機さとうきびから生まれた砂糖
- 酢 : 国産有機米 100%の有機純米酢
- みりん : 国産のもち米を贅沢に使用し、3年に及ぶ熟成期間を経て作られる伝統製法の本みりん
- 味噌 : 国産の有機原料を使い、蔵付きの天然酵母で醸造された有機味噌
- 料理酒 : 無農薬・無化学肥料の自然米 100%で仕込んだ料理酒
- 白醤油 : 国産の有機原料を使用した、日本で唯一の有機認証取得の白醤油
- 魚醤 : 神奈川県産のカタクチイワシと塩のみを原料に、一年かけて発酵させた非加熱の生魚醤
- 練りごま : 熟練の職人による手作業で丁寧に焙煎された香り高い有機ごま
- 卵 : ポストハーベストフリーで非遺伝子組み換えの飼料を与え、抗生物質を投与せず、平飼いで育てられた有精卵
- 牛乳 : アニマルウェルフェアに配慮して生産された生乳を、風味や口当たりを生かすためゆっくりと低温で殺菌したパスチャライズド牛乳
- 肉 : アニマルウェルフェアに配慮した方法で飼育された畜産物の積極利用
- がり : 化学調味料・各種エキス類・保存料・合成着色料・香料 無添加の手づくりがり
- わさび : 本わさびをすりおろして使用