

日本料理の職人が手作りする本格“和食”を全国に 添加物不使用の和総菜 オンラインにて販売開始 自宅にいながらプロの味を 7月13日から

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、日本料理の職人が手作りした、添加物不使用の和総菜を販売する「きじま公式オンラインショップ」を、2020年7月13日（月）にオープンしました（URL <https://kijima.thebase.in/>）。

●添加物不使用・サステナブルシーフードを使用した和惣菜が全国で購入可能に



当社は、化学調味料・各種工キス類・保存料・合成着色料・合成香料などの添加物不使用で、サステナブルシーフードを使用した、安全・安心な和惣菜を販売する公式オンラインショップを7月13日にオープンしました。販売する和惣菜は、すべて神奈川県横浜市戸塚の「おもてなし館きじま本陣」にて、店舗で提供する会席料理と同じ、日本料理の職人が一品ずつ手作りしています。

当社がもっとも自信を持っておすすめする商品は、岡山県産の生牡蠣をふんだんに使用した贅沢な「かきめし」（¥2,139税込）です。「かきめし」に使用している牡蠣は、持続可能な方法で管理・漁獲された水産物に与えられるMSC（海洋管理協議会）認証を取得した、安心なサステナブルシーフードです。内容量は、出汁と具材（かきのしぐれ煮）で、3合分の「かきめし」を炊飯できます。

また、持続可能な責任ある養殖によって生産された水産物に与えられるASC（水産養殖管理協議会）認証を取得したブラックタイガーや国産の銀鮭を使用した「海老と昆布の炊き込みご飯」「国産銀鮭五目炊き込みご飯」のほか、和食の神髄ともいえる魚の煮つけも自信作です。脂のり抜群の大型の天然まぐろのカマだけを贅沢に使用した「天然まぐろ カマ煮つけ」（3個 ¥2,679税込）は、当社特製の無添加の煮つけだけで仕上げた逸品です。



MSC 認証「かきめし」



左：「海老と昆布の炊き込みご飯」 右：「天然まぐろ カマ煮つけ」

核家族化や共働き家庭が増えた昨今、子どもが魚の煮つけなど手間暇かかる“和食”を食べる機会が減っていると思われます。農林水産省によると日本の魚介類の 1 人当たりの消費量は平成 13(2001)年をピークに減少を続けています(※)。おうち時間が増えたとはいえ、自宅で料理するには手間がかかる昔ながらの和惣菜を職人が代わって調理し、食卓へ届けます。

(※出典：農林水産省 WEB サイト https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h29_h/trend/1/t1_2_4_2.html)

当社は、今年の 3 月から会席料理を配達するサービス「お届け会席」の提供を開始しました。当サービスは、神奈川県内の地区限定サービスでしたが、公式オンラインショップのオープンにより、本物の“和食”を全国に提供することができます。今後は随時、販売品目を増やし、将来的には海外展開も視野に入れています。

●店舗では、名物「活いか姿造り」をはじめとした鮮魚の盛り合わせ「海幸盛」が人気

当社は、全国各地の浜や漁師との独自のネットワークと、業界に精通した仕入れの知見により、鮮度と旨さにこだわった旬の海の幸を調達することができます。店舗での一番人気は、名物「活いか姿造り」をはじめとした鮮魚の盛り合わせ「海幸盛」で、当社の鮮度へのこだわりをもっともよく表している逸品です。

また、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」や、中井町の金子製麺から仕入れた国産小麦の麺、新鮮な魚介を仕入れるため地元の漁港とのつながりを強化するなど、地元神奈川の食材を多く取り入れて、地域貢献を促進しています。



看板料理「海幸盛」

また当社は、3 年前から「食を通じて持続可能な共同体の創造と発展に寄与する」を新たな企業ミッションに掲げ、石油由来の合成洗剤の完全撤廃、FSC 認証制度の承認を受けた箸の導入、温室効果ガス(CO₂)を相殺するカーボンオフセットの導入などを進めてきました。

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。

【サービス 概要】

サービス名	：きじま公式オンラインショップ
販売開始日	：2020 年 7 月 13 日
URL	： https://kijima.thebase.in/
販売品目	：MSC 認証「かきめし」、ASC 認証「海老と昆布の炊き込みご飯」、ASC 認証「国産銀鮭五目炊き込みご飯」「天然まぐろカマ煮つけ」など全 10 品から販売を開始し、随時追加予定
配送	：配送料別途 10 日間前後で配送 クール便・冷凍クール便にてお届け
保存方法	：冷凍（-18℃以下）で保管
賞味期限	：3 カ月

【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 : 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



おもてなし館 きじま本陣(戸塚)

当社は、神奈川県横浜市を中心に和食店「きじま」を 6 店舗 (戸塚 2 店舗、新横浜・川崎・東戸塚・みなとみらい各 1 店舗) 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、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。

本件に関するお問い合わせ先

きじま広報事務局 担当 : 福士 (ふくど)

MOBILE : 080-6538-6292

電話 : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

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



抗生素質
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



海を汚す石油由來の
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の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、抗生素質を投与せず、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