

2026 年 7 月 30 日
三井不動産株式会社
株式会社 mitaseru JAPAN

製造・保管・発送を一体化し、関西・関東の 2 拠点体制へ

ミ タ セ ル プレミアム冷凍グルメ「mitaseru」、船橋に新たなセントラルキッチンを開設 ～ラーメンの巨匠・佐野実の伝説店「支那そばや」、とうふ料理の名店「とうふ屋うかい」が新登場～

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、以下「三井不動産」)が設立した株式会社 mitaseru JAPAN(本社:東京都中央区、代表取締役:松本大輝、以下「mitaseru JAPAN」)は、三井不動産が街づくりを推進する南船橋エリアにおいて、お客様満足度のさらなる向上に向け、プレミアム冷凍グルメ「mitaseru」(以下「mitaseru」)の製造・保管・発送拠点「mitaseru 船橋セントラルキッチン」(以下「本拠点」)を 2026 年 7 月 29 日(水)に竣工したことをお知らせいたします。

mitaseru は、名店の味をご家庭で楽しめるプレミアム冷凍グルメサービスとして、定期便サービスを中心に利用者数・販売数量ともに順調に拡大しており、特に首都圏エリアを中心に需要が増加しています。こうした事業成長を背景に、製造・物流体制のさらなる強化を目的として本拠点を開設いたしました。

本拠点は、商品製造から保管、発送までを一体で担う中核拠点として、需要が拡大する首都圏への配送体制を強化するとともに、サービス品質の向上と事業拡大を図ります。三井不動産が展開する物流施設「三井不動産ロジスティクスパーク船橋(MFLP 船橋)」内に新たな拠点を構えることで配送効率の優れたサプライチェーンを構築し、名店の味をより高い品質で、より多くのお客様の食卓へお届けする体制を整えてまいります。

mitaseru JAPAN は、三井不動産グループの長期経営方針「& INNOVATION 2030」のもと、名店の味をご家庭に届ける新たな食体験の提供を通じて、飲食店の可能性を広げ、日本の食文化の継承と発展に取り組んでまいります。



「mitaseru 船橋セントラルキッチン」外観



左:支那そばや 本店「佐野実流 担々麺」、右:とうふ屋うかい「厚揚げと牛しぐれ煮」

<本リリースのポイント>

- 定期便サービスの成長などを背景に事業が拡大。千葉県・船橋市に既存拠点の約 2.5 倍の面積となる**新たな商品製造・保管・発送拠点が竣工**し、首都圏配送のハブとして、製造・物流体制を大幅強化。
- 人気店・名店の新商品として、現代ラーメンの巨匠・佐野実 創業の伝説店 支那そばや 本店の「佐野実流担々麺」、とうふ料理の名店 とうふ屋うかいの「厚揚げと牛しぐれ煮」が登場し、**ラインアップは全 57 店舗・112 商品に拡大**。
- フードロス削減と地域貢献を目的とした子ども食堂支援を開始。
- シニアレジデンス提供施設の拡大や MFLP 船橋の共用施設「&GATE」への商品提供開始等、三井不動産グループのシナジーを活かした連携を強化。

■新たな商品製造・保管・発送拠点について

近年、飲食業界では食料費や人件費の高騰、後継者不足、コロナ禍以降の消費行動の変化に加え、国際情勢の影響による包装資材の不足や物流コストの上昇など、厳しい経営環境が続いています。2025 年の飲食業倒産件数は 1,002 件に達し、1996 年以降で初めて 1,000 件を超える※など、業界を取り巻く環境は一層厳しさを増しています。

※東京商工リサーチ調べ https://www.tsr-net.co.jp/data/detail/1202301_1527.html

こうした中、mitaseru は「名店の味を家庭に届ける」という価値提供を通じて、飲食店の新たな収益機会の創出や日本の食文化の継承に取り組み、業界の課題解決に貢献してまいりました。

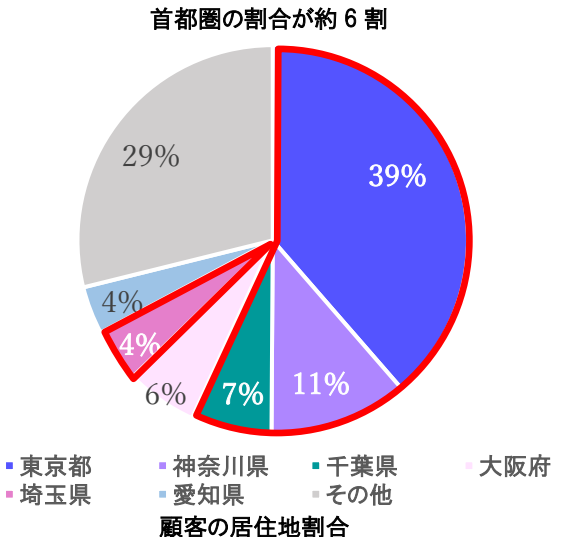
また、現在日本ではプレミアム冷凍グルメ市場が拡大しており、高級冷凍食品スーパーや冷凍食品のお取り寄せなど新たな消費スタイルが広がっています。高齢化を背景に「自宅で外食さながらの食事を楽しみたい」といったニーズも拡大しており、mitaseru はこうした市場環境を追い風に右肩上がりの成長を続けています。

事業拡大に伴い、2025 年 9 月には既存の大阪製造・配送拠点(以下「大阪セントラルキッチン」)を拡大リニューアルしました。さらなる体制強化を目指し、2026 年 7 月、MFLP 船橋内に、新たな商品製造・保管・発送拠点「mitaseru 船橋セントラルキッチン」を竣工しました。

船橋の新拠点は、セントラルキッチン機能に加え、商品在庫を保管できる冷凍倉庫を備え、既存・大阪拠点の約 2.5 倍の面積になります。商品製造から保管、お客様への発送まで一貫したサプライチェーンを構築することで、mitaseru の顧客が多い首都圏への迅速な配送を実現します。



「mitaseru 船橋セントラルキッチン」位置図



また、関西・関東の 2 拠点体制を構築することで、生産・物流能力の向上に加え、自然災害や突発的な物流網の混乱など有事の際にも供給を継続できる体制づくりを進めています。今後も安定した商品供給を実現し、お客様に安心してご利用いただけるサービス基盤の強化を図ってまいります。

さらに、商品発送体制の拡充に向け、ヤマト運輸株式会社との連携を強化します。大阪セントラルキッチンでは、ヤマト運輸の営業所を経由して物流ターミナルへ輸送する一方、船橋セントラルキッチンでは、ヤマト運輸の首都圏の物流ターミナルへ直接輸送することで、サービス拡大に伴う配送件数の増加にも対応します。これにより、主要配送エリアである首都圏への配送効率が向上し、今後の需要拡大にも対応可能な物流基盤を構築してまいります。

<mitaseru 船橋セントラルキッチン 概要>

名称	mitaseru 船橋セントラルキッチン (ミタセル フナバシ セントラルキッチン)
所在地	千葉県船橋市浜町 2 丁目 4 番 3 号
敷地面積	約 666 ㎡
延床面積	約 263 ㎡
設計・施工	郡リース株式会社・ジーク株式会社 株式会社マルキッチンソリューション
竣工	2026 年 7 月竣工 (2026 年秋稼働開始)



「mitaseru 船橋セントラルキッチン」外観

■新商品ラインアップについて

mitaseruでは、知る人ぞ知る名店や予約困難店、世界的に評価される星付きレストランなどを厳選し、バラエティに富んだ店舗ラインアップの構築を目指しています。このたび、現代ラーメンの巨匠・佐野実 創業の伝説店 支那そばや 本店の「佐野実流 担々麺」、とうふ料理の名店 とうふ屋うかいの「厚揚げと牛しぐれ煮」など、計4品の新商品が登場しました。

＜新商品詳細ならびに参画飲食店からのコメント＞



新店舗
新商品

支那そばや 本店 「佐野実流 担々麺」

1,998円（税込）

旨味のある自家製麺に濃厚自家製胡麻ダレをたっぷり、辛さの中に旨味を感じる一杯です。肉味噌はバームクーヘンを食べて育った「蔵尾ポーク」のひき肉を使用し、ホアジャオ（花椒）と爽やかな麻味（マーウェイ）を加えバランスよく仕上げました。お好みで花椒のようなピリッとしたマイクロハーブ等をアクセントにお楽しみください。




「mitaseruには今回の企画にお声かけ頂き感謝申し上げます。ラーメンファンから圧倒的な人気を博し、創業者の佐野実が愛した担々麺。限られた期間の中での試作において、粘り強く対応頂いたおかげで高品質かつ美味しい一品が出来ました。『支那そばや 本店』では限定商品として販売している担々麺をmitaseruに提供させて頂き、より多くのお客様に召し上がって頂けることとても嬉しく思います」

支那そばや 本店



新店舗
新商品

とうふ屋うかい 「厚揚げと牛しぐれ煮」

3,510円（税込）

とうふ屋うかい特製の、大豆の旨味が濃厚な厚揚げを使用。生姜や山椒をきかせた牛しぐれ煮を煮汁ごと合わせ、実山椒や小松菜と共にじっくり炊き上げました。牛肉は黒毛和牛の中でもとりわけ旨味の強い部位を使い、時間をかけて炊くことでトロリとした食感に。食卓の一品としても、お酒のお供としてもお楽しみいただけます。




「mitaseruの素敵な思いやサービスに共感し、このたび参加させていただきました。1993年に東京・八王子で誕生した『とうふ屋うかい』は、日々大豆を吟味し、職人の繊細な感性と技を重ねながら理想の味わいを追いかけています。レストランで育まれてきたとうふ料理をご家庭でお楽しみください」

とうふ屋うかい



新店舗
新商品

本とさや 「浅草冷麺」

2,106円（税込）

和牛から丁寧に引き出した深い旨みと、野菜の甘みをじっくり重ね合わせた特製スープが自慢の冷麺です。さっぱりとした後味の中にも、しっかりとしたコクと奥行きを感じられる味わいに仕上げました。麺は食感とのど越しにこだわり、スープとの相性を追求。焼肉の締めとしてはもちろん、最後の一口まで満足していただける一杯です。




「本とさやでは、創業以来大切にしてきた味を、より多くのお客様にお届けしたいという想いがありました。mitaseruのお店の味をそのままご家庭へ届けるというコンセプトに共感し、今回参画を決めました。浅草までお越しいただくことが難しい方にも、本とさや自慢の冷麺を楽しんでいただき、この商品をきっかけに店のことも知っていただければ嬉しく思います。今後もmitaseruとともに、多くの方へ本物の味を届けていきたいと考えています」

本とさや



新店舗
新商品

道頓堀 今井 「カレーうどん」

8月下旬発売予定

自家製カレーと昆布、サバ節、うるめ節を使用したお出汁の効いたカレーうどん。玉ねぎを黄金色になるまでじっくり炒めて、カレーを炊き上げます。3日3晩、コトコトと時間をかけて仕上げたルーは、深い旨味と豊かなコクが自慢。ほどよくスパイシーな刺激が、もちもちのうどんによく絡みます。うどんを食べ終えた後は、残ったカレーにご飯とお好みでチーズを加え、カレーチーズリゾットとしてもご堪能ください。




「商品のクオリティなどには自信を持っておりますが、お客様目線で見た時の冷蔵保管での消費期限の短さなどの問題を、mitaseruのもつ最新の冷凍設備や販売網を通じて解決し、新たな顧客の獲得に繋がる事を期待しております」

道頓堀 今井

■フードロス削減と地域社会への貢献

mitaseru JAPAN では、持続可能な食の流通体制の構築と地域社会への貢献を目的として、新たに子ども食堂への商品提供を開始いたします。製造・物流体制の強化に伴い、品質には問題がないものの、賞味期限が近づき、販売が難しくなった商品の有効活用を進めることで、フードロスの削減と食支援の両立を目指します。

第一弾の取り組みとして、2026 年 8 月に開催予定の子ども食堂関連イベント「こどもごちめし夏祭り 2026」への参加を予定しております。地域の子どもたちやご家族との交流を通じて、食の楽しさや豊かさをお届けしてまいります。

また今後は、新拠点を構える船橋エリアにて船橋子ども食堂ネットワークとの連携を進め、商品提供の輪を広げていく予定です。新拠点を起点に地域コミュニティとのつながりを深めながら、食を通じた地域共生の実現を目指してまいります。

mitaseru は、日本各地の名店が長年わたって育んできた味や技術、そしてその背景にある食文化を次世代へつないでいきたいという想いのもと事業を展開しています。子ども食堂での活動を通じて、子どもたちが多彩な食に触れ、食の楽しさや日本の豊かな食文化を身近に感じるきっかけを創出するとともに、未来へ受け継がれていく食の価値を届けてまいります。

＜提供予定のこども食堂＞

こどもごちめし



2026 年 8 月 1 日(土)11:30-13:30

こどもごちめし夏祭り 2026

(場所: 東京ガーデンテラス紀尾井町 紀尾井タワー 17F)

2026 年 8 月 9 日(日)11:00-14:00

夏見のおうち子ども食堂

(場所: 千葉県船橋市夏見公民館)

■三井不動産グループとの連携を通じた提供機会の拡大

mitaseru では、三井不動産グループとの連携を通じて、さまざまな生活シーンへの商品提供を拡大しています。

これまで、三井不動産レジデンシャルウェルネス株式会社が運営す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」において、mitaseru の商品をダイニングにて提供してまいりました。このたび新たに、「パークウェルステイト千里中央」においても提供を開始し、導入施設を拡大いたします。

近年、高齢化の進展に伴い「自宅や住まいの身近な環境で本格的な食事を楽しみたい」というニーズは高まっています。mitaseru は、名店の味を手軽に楽しめる新たな食の選択肢として、シニアレジデンスにおける食体験の充実にも貢献してまいります。



「パークウェルステイト千里中央」外観



ダイニングでのご提供イメージ①



ダイニングでのご提供イメージ②

また、新拠点を構える MFLP 船橋の共用施設「&GATE」内カフェテリアにおいても、mitaseru 商品の提供を開始いたします。第一弾として、日本橋ゆかりの「具たくさんの豚汁」およびファイヤーホール 4000 の「4000 式汁なし担々麺(燃麺)」を提供し、物流施設で働く方々にも気軽に名店の味をお楽しみいただける環境を整備します。

今後も三井不動産グループが保有・運営するさまざまな施設との連携を進めることで、オンライン販売にとどまらない新たな顧客接点の創出と、多様な食シーンへの展開を推進してまいります。



「&GATE」内カフェテリア



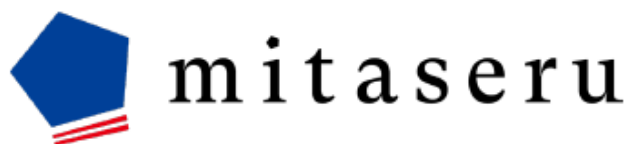
日本橋ゆかり
「具たくさんの豚汁」



ファイヤーホール 4000
「4000 式汁なし担々麺(燃麺)」

■「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	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://www.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>



■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サステナビリティについて

三井不動産グループは、「共生・共存・共創により新たな価値を創出する、そのための挑戦を続ける」という「&マーク」の理念に基づき、「社会的価値の創出」と「経済的価値の創出」を車の両輪ととらえ、社会的価値を創出することが経済的価値の創出につながり、その経済的価値によって更に大きな社会的価値の創出を実現したいと考えています。

2024 年 4 月の新グループ経営理念策定時、「GROUP MATERIALITY(重点的に取り組む課題)」として、「1. 産業競争力への貢献」、「2. 環境との共生」、「3. 健やか・活力」、「4. 安全・安心」、「5. ダイバーシティ&インクルージョン」、「6. コンプライアンス・ガバナンス」の6つを特定しました。これらのマテリアリティに本業を通じて取り組み、サステナビリティに貢献していきます。

【参考】 ・「グループ長期経営方針」 <https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>
・「グループマテリアリティ」 https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/