

石川県穴水町・タスカジ・JTB コミュニケーションデザイン 地域の特産物お取り寄せ & オンライン料理イベント 「オンライン牡蠣まつり」5月22日開催！

～「おうちで食の旅体験」社会実証実験第2弾。コロナ禍のピンチを新たなチャレンジへ～

シェアリングエコノミーの家事代行マッチングプラットフォーム「タスカジ」を運営する、株式会社タスカジ（本社：東京都港区、代表取締役：和田幸子、以下タスカジ）は、JTB コミュニケーションデザイン（本社：東京都港区、代表取締役：古野 浩樹、以下JCD）、株式会社アイクリエイト（本社：東京都渋谷区、代表取締役：栗田あや、以下アイクリエイト）と協働し、全国各地の地域食材と家事代行サービスを組み合わせた「おうちで食の旅体験」社会実証実験の第2弾を行います。

今回は、コロナの影響で毎年約2万人が集まる『雪中ジャンボかきまつり』が中止になった石川県鳳珠郡穴水町の皆さんと一緒に、知る人ぞ知る県外流通の少ない穴水町の牡蠣を使って、2021年5月22日（土）に、「オンライン牡蠣まつり」を実施いたします。



■ 背景

新型コロナウイルスの影響により私たちの生活スタイルは急激に変化しました。観光分野への影響も大きく、地域食材の消費量にも伸び悩みが起こっています。これは食品ロスにもつながる社会問題といえます。

タスカジは、あらゆる家事の課題解決をサポートしてきた知見やノウハウを活かして「イェナカ（家の中）」の実証実験などを実施する法人向け事業『タスカジ研究所』の仕組みを活用し、地域活性支援に取り組むJCDと協働で、この社会問題の解決に取り組んでいます。

今回連携事業として実証実験を行う地域は、石川県鳳珠郡穴水町。今年はコロナの影響で毎年約2万人が集まる穴水町の牡蠣まつり『雪中ジャンボかきまつり』が中止となってしまいましたが、それを逆手に取り、新しい取り組みを行います。第1弾では、地域食材をタスカジさんが家事代行の依頼者宅で調理をしながら産地情報をお伝えする内容でしたが、**第2弾の今回は応援購入サービス「Makuake」を**

利用し、県外流通の少ない穴水の牡蠣を、全国の皆さんの家庭にお届けし、参加型オンライン家事プログラム「タスカジブートキャンプ」の仕組みを使って、日本全国から参加いただけるオンラインイベントとして実施いたします。

■今回の取り組み内容について

今回はお届けする牡蠣を、自宅でも美味しく食べられるように、タスカジさんがオンラインで参加者にレクチャーするプログラムを、「オンライン牡蠣まつり」と銘打って実施します。予約がとれないカリスマ家政婦として各メディアでも話題のタスカジさん「すずきよさん」が丁寧に教えながら一緒につくるオンライン料理イベントです。その他、イベント視聴と牡蠣のオイル漬けや能登ワインが届くプランや、視聴のみができるプランなどをご用意しています。

本プロジェクトは食品ロスの減少につながる活動であり、SDGs（持続可能な開発目標）の17の目標のうち、『12. つくる責任つかう責任「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」』、『17. パートナリシップで目標を達成しよう「持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する」』に資する取り組みです。

*本プロジェクトはテストマーケティングであり、今回取り扱う食材は、石川県・穴水町の牡蠣です。

■「オンライン牡蠣まつり」実施詳細

タスカジアンバサダーとしても活躍中の人気タスカジさん「すずきよさん」によるオンライン料理イベントです。参加者はオンライン上で、すずきよさんと共に穴水の牡蠣を使って4つの牡蠣料理を作っていただけます。

- ・日時：2021年5月22日（土）16：00～18：00（予定）
- ・内容：タスカジアンバサダーによる料理イベント（約60分）ほか

*プログラムの関係上、開催時間が短縮される可能性があります

*今後のプログラム詳細は、下記詳細・申込ページ（[アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」](#)内）にてご案内します。

▼詳細・申込 URL

<https://www.makuake.com/project/anamizu/>

（1）取扱商品：（下記①～⑤より、ご希望のものをチョイス）

①<30名限定!>穴水応援スペシャルプラン★

穴水の殻付き牡蠣10個+剥き牡蠣10個お取り寄せ&「オンライン牡蠣まつり」イベント参加券

- ・料金：8,300円（税込）
- ・内容：5月22日のオンライン牡蠣料理イベント「オンライン牡蠣まつり」イベントへの参加券と、イベントで使用する牡蠣(約2～3名分)をお届けします。

※殻付き10個程度+剥き牡蠣200g（10個程度）

※牡蠣剥き用の専用ナイフを同梱します

②<限定50名!>穴水応援Aプラン★

穴水産牡蠣オイル漬け&能登ワイン(シャルドネ)&イベント視聴券

- ・料金：7,700円（税込）
- ・内容：穴水町中に、日本中にロケットのように魅力を発信していこうという意味を込めて、穴水町内の飲食店と能登ワイン株式会社が立ち上がり発足した任意団体「穴水ロケット」がつくる、穴水産牡蠣

オイル漬けと能登ワインのお届けと、オンライン牡蠣イベントを視聴できるプランです。穴水産牡蠣オイル漬けは、このプロジェクトのために製作。

③<限定 50 名!>穴水応援 B プラン★

穴水産牡蠣オイル漬け&イベント視聴券

・料金：4,700 円（税込）

大ぶりの牡蠣とにんにく、鷹の爪を低温のオリーブ油でコンフィした後、新たなオリーブ油で3日間漬けています。そのまま食べると牡蠣の甘味を堪能できるほか、料理にも使いやすく仕上げています。

④<限定 100 名>飲んで応援 C プラン★

能登ワイン(シャルドネ)&イベント視聴券

・料金：4,300 円（税込）

能登半島の風土と気候を生かした広大な畑で栽培されたワイン専用ぶどう100%を使った本格生ワイン。牡蠣との相性抜群の「シャルドネ」をお届け。オンライン牡蠣イベントの視聴とのセットプランです。

⑤参加して応援★イベント視聴券

・料金：700 円（最大 100 名）

オンライン牡蠣イベントの視聴券です。

(2) 販売期間：2021 年 3 月 30 日（火）～2021 年 5 月 10 日（月）

(3) 販売エリア：全国

(4) 申込 URL：<https://www.makuake.com/project/anamizu/>

(5) 販売数：全 330 セット【販売プラン、料金詳細については（4）申込 URL をご確認ください】

(6) 「オンライン牡蠣まつり」でつくるメニュー：

牡蠣のワイン蒸し トマトソース添え／パエリア／牡蠣のオイル漬け／牡蠣とチーズの餃子



牡蠣のワイン蒸し トマトソース添え



パエリア



(上) 牡蠣のオイル漬け
(下) 牡蠣とチーズの餃子



講師：すずきよさん

管理栄養士。料理教室の先生歴約 20 年。「タスカジ」で料理のタスカジアンバサダー、「タスカジブートキャンプ」の人気隊長として活躍中。雑誌・WEB など各メディアへレシピや家事ワザの監修、新人タスカジさんの研修講師を務めるなど、家事知見の確立と伝承に力を注ぐ。育ち盛りの子どもたちに喜ばれる、野菜をたくさん使った家庭料理が得意。『タスカジさんが教える 最強の「家事ワザ」』（マガジンハウス）、『予約の取れないカリスマ家政婦が教える「使いきり」レシピ』（宝島社）でも、多くのレシピや料理ワザを紹介している。

■穴水町について

石川県穴水町は、本州の中央あたり、能登半島の真ん中で湖面のように広い内海を抱く風光明媚な地です。

自然と人が絶妙なバランスを保ちながら結びつき息づく『能登の里山里海』は世界農業遺産に認定され、長い年月を重ねて育んできた伝統技術や食文化、守ってきた農耕儀礼や美しい景観は「ちょっと懐かしい、古き良き日本の原風景」そのものです。

穴水町：<https://portalsite-anamizu.jp/>

■能登・穴水の牡蠣について

穴水を含む七尾湾は、日本海側最大の牡蠣の産地。雪中ジャンボかきまつりには毎年約2万人の牡蠣好きが全国からこのイベントのために能登・穴水を訪れます。穴水の牡蠣は県外にはほぼ流通せず、リアルイベントや現地を訪れた人しか巡り会えない、知る人ぞ知る希少な食材です。

一般的に、牡蠣の旬は冬（11月～3月）といわれますが、穴水の牡蠣は、牡蠣を養殖する穴水湾の水深が10～25mと深いため、ゆっくりと育ち桜の咲く季節から海水温があがり産卵を始める6月頃までが旬です。

水深が深い海は、海水温が上下しづらく、濁りも少ないため、美味しい牡蠣が育つには最適の環境といえます。そのため、穴水の牡蠣を食べなれた食通は、他の牡蠣には手を出さなくなるといわれるほど、美味しい牡蠣ができるのです。加熱すると身がふっくらし、適度な塩味も効いていてレモン汁だけでも美味しくいただけます。

出汁が多く出るため、牡蠣自体の旨みもしっかり残したまま他の食材にも旨味が広がります。



■本社会実証実験に込めた思い

本プロジェクトは、新型コロナウイルスの影響でハードルが高くなった「旅体験」を、「日本各地の美味しい食材を「旅体験」として自宅で手軽に味わってもらい、地域活性化や食品ロスの低減に貢献したい」という想いで、企業と行政・地域の垣根を越えて、プロジェクトがスタートしました。

今後もタスカジは、家事を軸にさまざまな企業と、新しいプロジェクトやサービスなどに取り組み、より快適で楽しい「イェナカ」生活をご提案してまいります。

■タスカジのサービスについて (<https://taskaji.jp>)

多彩な家事スキルを活かして働くハウスキーパー（タスカジさん）と、家事をお願いしたい人とをつなぐ、シェアリングエコノミーの家事代行マッチングサービス。2014年のサービスリリース以来、一貫して家庭のあらゆる家事の課題解決をサポートしてきました。「家事代行は高価、家事は単純作業」という旧来型の家事意識の改革に挑戦し「コミュニティ循環型サービス運営モデル」の先駆けとなり、家事はクリエイティブな仕事であると発信し、証明し続けています。利用者数約75,000名、登録タスカジさん数約2,500名（2020年12月現在）。日経DUAL家事代行サービス企業ランキング2017 1位、日経ウーマン・オブ・ザ・イヤー2018働き方改革サポート賞。

■会社概要

【株式会社タスカジ】

- ・社名：株式会社タスカジ
- ・所在地：東京都港区芝 2-26-1 iSmart ビル 301
- ・代表者：代表取締役 和田幸子
- ・設立：2013年11月6日
- ・事業内容：家事代行マッチングプラットフォーム「タスカジ」の運営
- ・URL：<https://taskaji.jp/>

【株式会社 JTB コミュニケーションデザイン】

- ・社名：株式会社 JTB コミュニケーションデザイン
- ・所在地：東京都港区芝 3-23-1 セレスティン芝三井ビルディング 12 階
- ・代表者：代表取締役 社長執行役員 古野 浩樹
- ・設立：1988 年
- ・事業内容：「コミュニケーションデザイン事業」を事業ドメインとし、MICE、プロモーション、組織活性・人材育成、施設運営、エンタテインメント等のあらゆるコミュニケーション事業を展開する。
- ・URL：<https://www.jtbcom.co.jp/>

【株式会社アイクリエイト】

- ・社名：株式会社アイクリエイト
- ・所在地：東京都渋谷区神宮前 1-5-8 神宮前タワービルディング 14 階
- ・代表者：代表取締役 栗田あや
- ・設立：2008年5月
- ・事業内容：ブランディング・PR サポート
- ・URL：<https://i-crt.jp/>

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>
株式会社タスカジ 広報担当：門出 万里子（もんでまりこ）
Tel：080-7827-9202 E-mail：pr@taskaji.jp