

報道関係者各位

2022年5月19日
株式会社ライドオンエクスプレス

宅配寿司「銀のさら」を運営するライドオンエクスプレス

新ブランド「Craft Eats」 第1弾

植物肉の割合を食べ比べできるハンバーガーキット「Craft Burger」

Makuake にて5月20日（金）～トライアル販売開始

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス（本社：東京都港区、代表取締役社長：江見 朗）（以下、当社）は、グループ企業である株式会社ライドオンエクスプレスにおいて、新事業となる冷凍ミールキットの EC 販売サービス「Craft Eats（クラフト イーツ）」を展開いたします。プロジェクト第1弾として、植物肉と牛肉の使用割合の違いを楽しめるオリジナルパティを特徴とするプレミアムハンバーガーキット販売サービス「Craft Burger（クラフトバーガー）」を、2022年5月20日（金）からクラウドファンディングサービス「Makuake」にてトライアル販売いたします。

同サービスは、植物肉などの次世代食品を日常に取り入れやすくすることで、食の満足と環境課題解決の両立を目指しています。



■ 食の満足と環境課題解決の両立を目指す、ミールキット販売の新ブランド「Craft Eats」

当社では、ご家庭での食事をより豊かで持続可能なものにしていくため、新たに冷凍ミールキットの EC 販売サービスである「Craft Eats」（クラフトイーツ）のサービスを開始いたします。

昨今、環境意識と健康志向の高まりから、植物由来の次世代食品が注目されており、今後その需要は増々高まっていくものと想定されます。当社グループでは、次世代食品が食卓の新たな選択肢としてこれまで以上に浸透していくことが、自然環境の保護と将来の豊かな食を守っていく上で重要であると考え、また昨今のフードロス問題を考慮し、食べたい分だけを食べられる「冷凍」のミールキットを展開いたします。

「Craft Eats」では、「美味しく、楽しく、環境に良いミールキット」をコンセプトに、ミールキットのセット内容をお客様が自らの好みに合わせてカスタマイズすることが出来ます。美味しさを追求することで次世代食品を日常に取り入れやすくし、ひとりひとりの食の満足と環境課題解決の両立に貢献することを目指しています。

今回のトライアル販売を経て、今秋の本格リリースを目標にしております。

■プロジェクト第1弾！『植物肉×牛肉』の使用割合を楽しめるプレミアムハンバーガーキット「Craft Burger」

新ブランド「Craft Eats」のプロジェクト第1弾、「Craft Burger（クラフトバーガー）」では、今までにない新たな体験として、有名レストランで数々のフレンチを手掛けたシェフ監修のもと、植物肉と和牛をブレンドしたオリジナルパティを開発しました。

オリジナルパティの植物肉は、フードテックベンチャー「グリーンカルチャー」が開発した大豆たんぱくやエンドウたんぱくを原料とし、動物性原料を一切使わずに動物性のお肉が持つ食感や風味、美味しさを再現した「Green Meat™※1」を使用しています。

牛肉は国産牛の中でも最高品質の和牛のみを使用。厳選した植物肉と和牛をブレンドする事で、ヘルシーながら和牛本来の甘く上品な旨味や肉々しさを損なうことなく、しっかりと感じていただけます。

※1「Green Meat™」：<https://greenmeat.jp/>



今回のクラウドファンディングでは、「0 か 100 の両極だけではない新たな選択肢」として、植物肉の使用割合がそれぞれ「100%、75%、50%、25%、0%」の5パターンでブレンドしたパティを、ミニバーガーとして食べ比べできるセットにして販売いたします。味や食感の違いを楽しみつつ、自分の好みにあった植物肉の使用割合を見つけることが出来ます。

今回のトライアル販売では、食べ比べセットのみの販売ですが、今秋本格リリース時には、植物肉と牛肉の使用割合をご注文時にお客様がカスタム出来、自分だけのオリジナルバーガーを作ることが出来ます。

（植物肉の使用割合のカスタムは「100%、75%、50%、25%、0%」から選べます）

和牛 100%：植物肉 0%	…	和牛本来の味と食感を、しっかりと味わえます。
和牛 75%：植物肉 25%	…	ほぼ和牛の味に近いですが、食感に柔らかさを感じられます。
和牛 50%：植物肉 50%	…	和牛の香ばしさはそのままに、バランスが取れた味わいです。
和牛 25%：植物肉 75%	…	あっさりとした印象だが、和牛の食感がプラスされています。
和牛 0%：植物肉 100%	…	プレーンな味わい、ハムのような柔らかい食感が特徴的です。



植物肉と和牛をブレンドしたパティ



5種類のパティと5種類のソースをお好みで楽しめる



■ 5種類のこだわりのソースや、バンズも厳選

「Craft Burger」には、パティだけでなく、バンズやソースなど全てにおいて、こだわりが詰まっています。

バンズは、香ばしくふんわりと軽い口当たりの食感と風味の良いものにこだわり、厳選しました。

ソースは、パティやバンズとの相性を考慮した独自のオリジナルソースを開発。冷凍耐性や調理工程の手軽さを研究し、試行錯誤を重ねた特製のソースです。

・オリジナルバーガーソース ※すべてのバーガーに共通

数種類のスパイスとトマトの旨味を合わせた王道のオリジナルハンバーガーソースです。

・トリュフソース

トリュフの鼻腔に抜けて行く芳醇な香りは、食欲を掻き立てます。



独自開発のプレミアムソース

・チーズソース

コクのあるチーズにスパイスを加え仕上げました。パティとの相性も抜群です。

・アボカドソース

ねっとりしたアボカドの旨味を引き出し、隠し味には日本ならではの出汁を加えました。

・トマトソース

トマト本来の素材の味を活かし、具材やお肉の味を引き立てるシンプルな味わいに仕上げました。

今回のトライアル販売では、バンズ 1 種類とソース 5 種類が入っておりますが、今秋本格リリース時には、バンズやソースもカスタマイズ出来る予定です。

■地球にやさしいエコな素材を使用した梱包箱でお届け

梱包箱には、地球にやさしい非木材「パームヤシカサパルプ」を原料とした紙「パームヤシックス®※2」を使用しております。紙の原料である森林資源を節約することで、サービス全体を通して環境課題の解決に向けた活動を推進しております。

※2 「パームヤシックス® について」

パームヤシックス®はクラウンパッケージの登録商標です。

パームヤシックスは植物油のなかで世界一の生産量を誇るパーム油を製造した後に捨てられていた「ヤシカサ」をパルプ化し、紙の原料に配合したものです。

【商品概要】

・ミニバーガー3 種食べ比べセット【トリュフ、チーズ、アボカド】（10 食入り） ¥6,480（税込）※早割価格



【内容物】

- ・ミニバーガーバンズ（5 個入り×2）
- ・オリジナルパティ（5 種類×2）
- ・ソース 5 種：オリジナルバーガーソース・トリュフソース・チーズソース・アボカドソース・トマトソース
- ・レリッシュ（1 袋）

・ミニバーガー3 種食べ比べセット【トリュフ、チーズ、アボカド】（5 食入り） ¥4,480（税込）※早割価格



【内容物】

- ・ミニバーガーバンズ（5 個）
- ・オリジナルパティ（5 種類×1）
- ・ソース 5 種：オリジナルバーガーソース・トリュフソース・チーズソース・アボカドソース・トマトソース
- ・レリッシュ（1 袋）

・ミニバーガー2 種食べ比べセット（10 食入り） ¥6,480（税込）※マクアケ価格

3 種類【各①トリュフ×チーズ／②チーズ×アボカド／③トリュフ×アボカド の中からソース 1 セットをお選びいただけます】



※画像は「①トリュフ×チーズ」の 2 種食べ比べセット

【内容物】

- ・ミニバーガーパンズ（5 個入り×2）
- ・オリジナルパティ（5 種類×2）
- ・ソース 4 種：①オリジナルバーガーソース・トリュフソース・チーズソース・トマトソース
②オリジナルバーガーソース・チーズソース・アボカドソース・トマトソース
③オリジナルバーガーソース・トリュフソース・アボカドソース・トマトソース
- ・レリッシュ（1 袋）

【Craft Burger 概要（クラウドファンディング）】

- 概要 : 植物肉と和牛の使用割合を変えてブレンドしたオリジナルパティの食べ比べができるハンバーガーセット。
- 商品名 : ①ミニバーガー3 種食べ比べセット【トリュフ、チーズ、アボカド】（10 食入り）
②ミニバーガー3 種食べ比べセット【トリュフ、チーズ、アボカド】（5 食入り）
③ミニバーガー2 種食べ比べセット【3 種類】（10 食入り）
- 価格 : ①6,480 円 / ②4,480 円 / ③6,480 円
- 対象エリア : 日本国内
- ご注文方法 : 「Makuake」
<https://www.makuake.com/project/craft-eats/> ※5/20～公開予定
- 注意事項 : 早割り商品は数量限定となります。

【Craft Eats 概要】

- サービス名 : Craft Eats（クラフトイーツ）
- サービス内容 : 「美味しく、楽しく、環境に良いミールキット」をコンセプトに食の満足と環境課題解決の両立を目指すサービスです。
ミールキットのセット内容を自由にカスタマイズする事でオリジナルミールキットをつくるワクワク感とより多くの方が次世代食品を食事に取り入れていくための新たな選択肢を提案しています。
第 1 弾プロジェクトとして、「Craft Burger」を展開予定です。
- 公式 WEB サイト : <https://www.crafteats.jp>（※5/20～公開予定）



【グリーンカルチャー株式会社 概要】

グリーンカルチャー株式会社は、「健康と地球とずっと。」をテーマに掲げ、サステナブルな未来をつくるため、植物肉の開発・製造・販売を行っております。代表の金田郷史氏が、米国留学時に日本より多様性に富んだ現地の食環境に衝撃を受け、日本でもプラントベース食品を身近にしたいとの思いから、2011 年に創業いたしました。独自の研究開発データベースを活用することで、既存の畜肉を補うだけでなく、「畜肉よりおいしくて健康的」な植物肉を皆様の食卓へお届けできる未来を創造していきます。



<https://greenculture.co.jp/>

【株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 概要】

法人名 : 株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス
代表 : 代表取締役社長 江見 朗
所在地 : 〒108-6317 東京都港区三田 3-5-27 住友不動産三田ツインビル西館 17 階
電話 : 03-5444-3850
設立 : 2001 年 7 月 31 日
事業内容 : フードデリバリーチェーンの経営管理業務
ホームページ : <http://www.rideonexpresshd.co.jp/>