

2021年2月10日

京都の食の新たな販路開拓を支援 「食べて応援！京都ミールキットでおうちごはん」キャンペーン実施

株式会社 JTB と株式会社 NTT ドコモは、新型コロナウイルスで打撃を受けている京都府内の農業生産者や食品事業者を支援するため、京都の食材^(※1)とレシピがセットになったミールキットを共同開発し、食品宅配サービス「dミールキット[®] powered by Oisix^(※2)」において取り扱いを開始、2月11日(木・祝)から「食べて応援！京都ミールキットでおうちごはん」キャンペーンを実施します。



新型コロナの感染拡大による観光客の減少や飲食店の利用自粛により外食需要が落ち込むなど、「食」の既存販路の減少が課題となっています。JTB は販売機会が喪失するなどの影響を受けている生産者や事業者と連携し、「京もの料理の達人」をコンセプトに、新しい生活様式における「消費者と生産者との絆づくり」をめざし、京都の食材を生かした商品開発やオンライン料理教室の開催、EC サイトでの販売を通じて、中食・内食需要を取り込む新たな販路開拓を支援しています。

「京もの料理の達人」fb <https://www.facebook.com/kyomonocooking/>

「食べて応援！京都ミールキットでおうちごはん」キャンペーンでは、その一環として、京都の食材を生かしたレシピを開発し、調理しやすいよう下ごしらえした食材や調味料とともに「おうちで京都を感じる！ミールキット」として商品化、2月11日から2月25日までの期間、dミールキット[®]サイトで販売します。新たに販売するミールキットは「京しば漬けのさば手まり寿司風」で、京都の漬物メーカー「京漬物 初代亀蔵」で製造したしば漬けを使用し、伝統食品である「京都産しば漬け」の新しい食べ方を提案したメニューです。副菜の「包丁いらず！白菜と大根の豆乳スープ」とセットにし、dミールキット[®]定期便で販売します。

また、dミールキット[®]を初めてご利用になる方を対象に、初回限定トライアルキットを1,500個限定で販売します。「おうちで京都を感じる！ミールキット」に加え、「京都産コシヒカリ」「宇治抹茶生チョコレート」と人気のミールキットをもう1品セットにした通常価格4,500円相当(税込)の内容を、1,980円(税込)でお試しいただけます。自宅で調理をする内食需要の高まりを背景に、京都産品の消費の幅を広げる狙いです。

■「食べて応援！京都ミールキットでおうちごはん」キャンペーン概要

- キャンペーン期間:2021年2月11日(木・祝)10:00~2月25日(木)9:59

| dミールキット®定期便 | 価格(税込) |
|---|--------|
| おうちで京都を感じる！ミールキット(2人前) <ul style="list-style-type: none"> ・「京しば漬けのさば手まり寿司風」 ・「包丁いらす！白菜と大根の豆乳スープ」 | 2,041円 |
| 京都産コシヒカリ(2合) | 605円 |
| 宇治抹茶生チョコレート | 441円 |

| 初回限定トライアルキット ※対象:dミールキット®を初めて利用される方 ※限定1,500個 | 価格(税込) |
|---|-----------------|
| おうちで京都を感じる！ミールキット(2人前) <ul style="list-style-type: none"> ・「京しば漬けのさば手まり寿司風」 ・「包丁いらす！白菜と大根の豆乳スープ」 | 1,980円 (送料込) |
| 京都産コシヒカリ(2合) | |
| 宇治抹茶生チョコレート | |
| 最短5分で2品完成するミールキット(2人前) <ul style="list-style-type: none"> ・「たっぷり4種野菜と鶏の甘酢あん」 ・「人参と干しエビの中華あえ」 | |



dミールキット®箱(イメージ)

- キャンペーンサイト:<https://mealkit.dmkt-sp.jp/> ※2月11日(木・祝)10:00に更新されます。
- 問い合わせ先:NTTドコモ スマートライフ推進部 フードテックビジネス担当 03-5156-3588



「京しば漬けのさば手まり寿司風」「白菜と大根の豆乳スープ」
(完成イメージ)



宇治抹茶生チョコレート(イメージ)

※1 京都の食材: 京都産原料及び京都製造加工品をさします。

※2 「dミールキット® powered by Oisix」: NTTドコモがオイシックス・ラ・大地との協業により提供するミールキット宅配サービス。dミールキット®定期便では、食材とレシピ、調味料を必要な分量だけセットにしたミールキットや簡単に調理できる食品を週に一度、指定した曜日にお届けします。ドコモの回線契約がなくても申し込み可能です。「dミールキット」は、株式会社NTTドコモの登録商標です。

JTBは、日本の「食と農業」の魅力を伝えるために日本農産物の海外販路開拓のサポート、そして産地を訪れる人流創出までを「食農観光」として、「J's Agri(ジェイズアグリ)」事業など地域の生産者・事業者および自治体に向けた様々なサービス・ソリューションを提供しています。

<https://www.jtbbwt.com/government/service/solution/area-support/kankou/>

これらの知見とネットワークを生かした「京もの料理の達人」事業は、京都府の「コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業」の食関連産業チャレンジプロジェクトに採択されています。京都産の農林水産物・食品を一体的にブランディングし、「本物の京都産食材」を持続的に普及させる取り組みを行ってまいります。

■「京もの料理の達人」その他の取り組み

1. 「京もの料理の達人」オンラインクッキング

ABC Style や京の食文化ミュージアム「あじわい館」と連携し、京都産の食材を使うオンラインクッキングを開催。生産者や料理人の思いを伝える動画を配信し、京もの食材のファン作りや再購入促進を図ります。

- 「Cookwith(クックウィズ)」京都産の食材応援プロジェクト(主催:ABC Style)
生産者から旬の食材を産地直送でお届けし、オリジナルレシピでお料理をナビゲート。

<https://cookwith.style/pages/kyoyasai>

動画:<https://www.youtube.com/watch?v=GKH0mSmgk4M&feature=youtu.be>



レッスンメニューの一例:えびいもコロケと京野菜のバーニャカウダ(京野菜セット付) photo by ABC Style

- 京の食文化ミュージアム「あじわい館」(主催:リーフ・パブリケーションズ)
京都のお茶文化や京野菜ブランドについての講演とデモンストレーション(食材つき)

<https://www.kyo-ajiwaikan.com/lesson/2021/0020382.php>

2. 商品開発(一例)

- isoism(イソイズム):京都のお漬もん文化が産んだ新しいスタイル“漬け野菜”を楽しめる宅配サラダ

<https://shopping.jtb.co.jp/tags/isoism>



自家農園などの野菜を使い、お店クオリティのサラダが楽しめる「isoism 3DAYS イソイソサラダ」

3. EC サイトでの食材・農産物の販売

- J's Agri:「食」「農」と「観光」「文化」を結び付け、国内外に“本物の日本の魅力”を伝える。

- <https://jsagri.official.ec/categories/2895511> ※cookwith の食材の再購入可能

- るるぶモール「るるぶの産直」(運営:株式会社 JTB パブリッシング)

日本全国の特産・名産品、銘品を各地から直接お届け。J's Agri 登録商品も購入可能。

<https://rurubu.jp/mall/pages/sanchoku.aspx>

- JTB ショッピング「京もの通販特集」(運営:株式会社 JTB 商事)

JTB が京都府の生産者・飲食店とお取り寄せを考案した飲食店舗のお取り寄せ商品を紹介

<https://shopping.jtb.co.jp/tags/kyotofu-nosanpin>

<自治体・事業者様からのお問合せ先> JTB 京都中央支店 075-284-0173(9:30~17:30 土日祝休)

<報道関係者様からのお問合せ先> JTB 広報室 06-6260-5108