

## News Release

## “おうちでおいしく食べる、が農家支援に” 自社 EC「おうち塚田農場」でコロナ禍休業による余剰食材を販売する 一次産業支援の D2C 事業を 4/14～本格始動！ 毎日食べごろを迎える当社自慢の食材で、プレミアムな時間を

塚田農場をはじめとした居酒屋・飲食店を展開する株式会社エー・ピーカンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）は、新型コロナウイルス感染拡大防止に寄与することを第一優先するべきであると考え、4月2日より各ブランドの店舗を一斉休業しております。しかしこの間にも、契約農家が最短でも120日をかけて丁寧に生産する地鶏は、日々おいしく育ち次々に出荷のタイミングを迎えています。生産者と協同して一次産業と店舗を直結させている当社が今できることは、この素晴らしい食材を消費者に直接お届けすることであると考え、自社 EC「おうち塚田農場」において、みやざき地頭鶏の正肉をはじめとした各種商品を販売することにいたしました。創業からこれまで、「生販直結」を推進してきた当社流の D2C（Direct to Consumer）事業として、スタートいたします。



「おうち塚田農場」<http://ouchi-tsukada.com/>

4月14日 00時サイトオープン

ご自宅でお過ごしになる時間が増えた今、より一層「食」が、心と体を健やかに保つための大切な鍵になっています。心を込めて育てられた特別な食材が、料理の作り手にとっても、食べる側にとっても、良い気分転換やコミュニケーションのきっかけになることを心から願い、商品の準備をいたしました。当社ならではの商品で、ちょっとプレミアムな“おうち時間”をお過ごしいただければ幸いです。

当社は、「食のあるべき姿を追求する」をミッションに、食品の生産（一次産業）から流通（二次産業）、販売（三次産業）に至るまでの全てを一貫して手がける独自の「生販直結」という六次産業化ビジネスモデルを展開しています。

全国各地の生産者や産地の行政と直接提携・取引関係を構築することで、より安心・安全な食を世の中に提供していくとともに、地方の第一次産業ひいては地域の活性化にも尽力し、食産業における生産者・販売者・消費者の ALL-WIN の達成を目指しています。

### <地頭鶏ランド日南 代表取締役社長 近藤克明よりコメント>

私達は「塚田農場」を支える裏方として、より健康で良質な地鶏を育て、より高品質な加工を施すことでお客様の笑顔のために精進しています。全店の営業を自粛する決断により、皆様にはご不便・ご心配をおかけしていますが、今回このような形で産地からお客様に直送できる機会を得て、これまで以上に皆さまと繋がれることを嬉しく思っております。この状況が終息した折には、また全国の「塚田農場」をご贖いいただけますと幸いです。

### <地鶏生産者 山田尚紀さんよりコメント>

この度の一斉休業にあたり、社員さんから「生産者さんに申し訳ない」というメッセージをもらいましたが、コロナウィルスは誰の責任でもありません！この状況下でも生産者のことを思ってくださいることに感謝しております。店舗再開に向け耐えつつも、生産側準備をしておきたいと思っています！全員で乗り越えていきましょう！！

■「なかもぐろ」の最上鴨、「四十八漁場」の鮮魚など、当社自慢の食材が「おうち塚田農場」に続々登場予定！  
前述の通り一斉休業していることにより、提供を待つ食材は地鶏だけにとどまりません。山形県は最上郡で育てる自社ブランドの合鴨「最上鴨」や、漁師が丁寧に手当てして送ってくる鮮魚など、当社だからこそお楽しみいただける食材がたくさんあります。第1弾として塚田農場を代表する「みやざき地頭鶏」からスタートし、準備が整い次第、様々なエー・ピーカンパニーブランドの食材をご紹介します。ぜひ定期的にサイトにご訪問ください。

（一斉休業について：<https://prt看times.jp/main/html/rd/p/000000302.000004635.html>）

**■採算度外視の第1弾!「みやざき地頭鶏」「黒さつま鶏」の地鶏と地鶏関連商品を販売**
**「みやざき地頭鶏」炭火焼&「かごしま黒さつま鶏」しゃぶしゃぶセット 6,000円(税・送料込)セット<冷凍>**


みやざき地頭鶏炭火焼 (160g×5)  
 みやざき地頭鶏 味つけカット済み肉 (400g)  
 黒さつま鶏 もも肉しゃぶしゃぶ用スライス (150g)  
 黒さつま鶏 むね肉しゃぶしゃぶ用スライス (150g)  
 黒さつま鶏 ガラ使用鶏白湯スープ (500g)  
 柚子胡椒 (1.5g×2)


**みやざき地頭鶏正肉セット 3,000円(税込)<冷凍>**

みやざき地頭鶏 もも肉2枚(約600g)  
 みやざき地頭鶏 むね肉2枚(約500g)  
 みやざき地頭鶏 ささみ2本(約100g)


**みやざき地頭鶏バラエティーセット 5,000円(税・送料込)<冷凍>**

みやざき地頭鶏 炭火焼 (160g×3)  
 みやざき地頭鶏 味つけカット済み肉 (400g)  
 みやざき地頭鶏 鶏明太春巻き (5本)  
 塚田農場特製味噌 (500g)


**鹿児島県産「黒さつま鶏」丸鶏 4,500円(税・送料込み)<チルド>**

内臓を中抜きした丸鶏を、捌きたてでチルド輸送いたします。  
 高鮮度の地鶏を、丸ごと楽しみたい方におすすめしたい商品です。

**鹿児島県産「黒さつま鶏」しゃぶしゃぶ&地鶏正肉オス・メス食べ比べセット 5,000円(税・送料込)<冷凍>**


黒さつま鶏 もも肉しゃぶしゃぶ用スライス (150g)  
 黒さつま鶏 むね肉しゃぶしゃぶ用スライス 150g  
 黒さつま鶏 ガラ使用鶏白湯スープ (500g)  
 柚子胡椒 (1.5g×2)  
 黒さつま鶏 もも肉2枚(約600gオス・メス各1枚)  
 黒さつま鶏 むね肉2枚(約400gオス・メス各1枚)  
 黒さつま鶏 ささみ(約100g)

ほか、複数種のセットをご用意しております。

**<「おうち塚田農場」に係る配送等 諸条件について>**

発 送：注文確認後、3営業日以内

着日指定：注文日から5営業日後(土日含まないでカウント)より全日指定可能

配 送：みやざき地頭鶏関連商品⇒佐川急便、黒さつま鶏関連商品⇒ヤマト運輸

★産地からご指定の住所に直送します

配 送 料：5,000円以上より配送料無料

5,000円未満の場合は全国一律1,000円

※業者の定める離島(中継料の加算される地域)への配送はできかねます

## 資料

### 地鶏について

日本で流通する鶏肉のうち、地鶏の割合はおよそ1%。非常に希少な食材です。それは、その血統に加え、何より手間ひまかける丁寧な育成と、出荷までに掛かるコストが全く異なるから。開放的な養鶏場で、駆け回ったりお昼寝したりと自由気ままに過ごした地鶏の肉は、その旨みや食べごたえが抜群です。



みやざき地頭鶏

#### < 定義 >

素びな 在来種の純系、または在来種を素びなの生産の両親かどちらかに使ったもの。在来種由来の血液百分率が50%以上で出生証明ができるものを使用。

飼育期間 孵化日から75日以上飼育していること。※ブロイラーは出荷まで約50日

飼育方法 28日齢以降は平飼いで飼育していること。

飼育密度 28日齢以降、10羽/1㎡以下で飼育していること。

#### < 塚田農場の地鶏は・・・ >

飼育期間 雌：150日、雄：120日

飼育方法 平飼い

飼育密度 1㎡あたり 宮崎：2羽以下、鹿児島：5羽以下と規定



黒さつま鶏

本来プレミアム食材である地鶏を、独自の生販直結モデルにより、身近な価格でお届けしています。

### 冷凍方法

地鶏のおいしさを保つことを追求し、当社の加工子会社はアルコールで凍結させる「リキッドフリーザー」を導入しています。マイナスの温度帯に冷やしたアルコールに、パックした鶏肉を漬け込み急速冷凍させます。最大氷結晶生成温度体（0℃～-5℃近辺）を最速で通過させるため、氷結晶が微細となり、食品へのダメージが最小限にできます。限りなくフレッシュに近い状態で冷凍保存ができ、解凍後も細胞が破壊されない為、ドリップが滲み出ず、加工したてのようなおいしさを保ったまま、地鶏をお客様にお届けしています。

### ■株式会社イー・ピーカンパニー

代表者：代表取締役社長 米山 久  
 所在地：東京都港区芝大門2-10-12 KDX 芝大門ビル9F  
 設立：2001年10月29日  
 U R L： <http://www.apcompany.jp/>

<< 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 >>

株式会社イー・ピーカンパニー 広報：上原

電話：070-3199-7973 メール：[pr@apcompany.jp](mailto:pr@apcompany.jp)

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。