

## News Release

### <「おうち塚田農場」第2弾！ 生産者支援＋自宅で美味しい塚田体験> 人気メニューをお取り寄せ『おうち塚田農場 家飲み便』4月23日受注スタート 都内港区・中央区・江東区から開始、順次エリア拡大予定！

駅ナカやデパ地下などで中食事業を展開する株式会社塚田農場プラス（代表取締役社長：森尾太一、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）の100%子会社）は、居酒屋「塚田農場」の料理開発チームと連携し、これまで中食で培ってきたノウハウを最大活用した家飲みにぴったりの塚田農場人気メニューの配送サービス『おうち塚田農場 家飲み便』の受注を4月23日より開始いたします。

サイト URL：<http://delivery.shop25.makeshop.jp/homedelivery.html>

※お届け初日は24日で、初日分の注文締め切りは23日13時です。

ラインナップは「みやざき地頭鶏炭火焼」や「塚だまタルタル若鶏のチキン南蛮」をはじめ、居酒屋「塚田農場」でおなじみのおつまみ、鍋、お食事メニューを冷蔵便でお届けいたします。

#### ■350万食提供の中食ノウハウで従来のテイクアウト・デリバリー料理との差別化

塚田農場プラスでは、事業開始から約6年で宅配弁当を中心に350万食以上を提供してきました。

飲食店のテイクアウトやデリバリーではできたてからお召し上がりまでに時間が経ってしまいますが、『家飲み便』の商品はご自宅でレンジアップした状態で美味しく食べられるよう中食事業で培ったノウハウで調理します。届いた料理を温めてお気に入りの食器に盛りつければ、自宅に居ながら居酒屋「塚田農場」が体験できる、そんなおいしいおうち時間の創出を目指しました。

#### ■おうち塚田農場の位置づけ

当グループは居酒屋「塚田農場」をはじめとした、飲食を提供する店舗の約180店舗を、コロナの感染拡大防止に寄与するために4月2日から5月14日（予定）まで休業しております。

この間も、育成に最低120日かかる地鶏は、契約農家の元ですくすくと育っており、順に出荷時期を迎えています。この価値ある地鶏をおいしいうちに消費できるようにすることが、このコロナ禍においての当社の命題です。

「おうち塚田農場」は、生販直結モデルで事業を推進してきた当グループが、「今、私たちにできること」を主題に、お客様、生産者とともに、突然やってきた“コロナ時代”を生き抜くため、新たな食文化を柔軟に醸成していくことを目指す、新しいエー・ピーカンパニーの在り方に挑戦していく場所であると言えます。



## ■おうち塚田農場「家飲み便」

居酒屋「塚田農場」をご自宅で楽しむ料理のラインナップは、お酒も進む全 19 品です。みやざき地頭鶏の「地鶏炭火焼」を中心に、食事に比重を置きたい利用方法にも、おつまみを充実させたい利用方法にも対応できる料理を厳選しました。今後も継続的に商品開発を行って随時ラインナップを増やしていき、焼酎を始めとしたアルコール類の販売も開始します。また、例えばオンライン飲み会におひとり参加する場合や、ご家族で召し上がる場合にも対応できるよう、2,000 円以上でお届け可能、ボリュームの選択肢にも幅を設けました。

サイト URL : <http://delivery.shop25.makeshop.jp/homedelivery.html>

### < 商品 >



#### 家飲みイメージ

6 品合計 2,350 円 (税抜)

※生野菜は付属しません ※耐熱プラ容器でお届けします

- みやざき地頭鶏 炭火焼き 小 880 円 / 大 1,280 円
- 塚だまタルタル 若鶏のチキン南蛮 4 個 450 円 / 8 個 850 円
- 鶏白湯地鶏つくね鍋 1~2 人前 780 円 / 2~3 人前 1,560 円
- 鶏白湯炊き餃子 1~2 人前 680 円 / 2~3 人前 1,360 円
- 濃厚鶏白湯 塩もつ煮込み 480 円
- 地鶏のよだれ鶏 特製麻辣醤油ダレ 580 円
- 炭火で炙った地鶏の鶏皮ポン酢 380 円
- 塚だま玉子焼き 380 円
- 塚田のポテトサラダ 380 円
- 辛麺チャプチェ 500 円
- 地鶏チャーハン 580 円
- クリームチーズ醤油漬け 420 円
- 鶏水晶 420 円
- ざぶとんメンマ 380 円
- 明太ポリポリ 380 円
- 黒枝豆 280 円
- 黒枝豆ガーリックバター醤油 380 円
- 塚だまタルタルソース 380 円
- 塚田農場秘伝の肉味噌 380 円



**■ 自社便でお届けします！ 前日 13 時までの注文で翌日届く、デリバリーに近い「お取り寄せ」**

株式会社塚田農場プラスの中食は、手仕込みの料理が多くのお客様のリピーターに繋がる“おいしさ”を作っています。

例えば主役ではないタルタルソースも、自社ブランド卵の「塚だま」(※)を大釜で茹でるところから。黄身と白身を分けて別々に仕込む手間も惜しみません。お店とほとんど変わらない手順で製造しています。

お店クオリティの再現にこだわって作った料理を注文して、翌日までちょっとわくわくして過ごす時間は、身近な「お取り寄せ」ならではの楽しみです。

今までロケ弁や会議などのご注文のお届けに奔走していた、配送ドライバーさんの職も守りたい。配送は外注する方法も多くある便利な世の中ですが、信頼するドライバーを走らせる、自社便を採用します。

※「塚だま」は一般的な卵よりもビタミンEを10倍含む、こだわりの卵です。地鶏の卵ではありません。

**< サービスエリア >**

4月24日お届け分～ 港区、中央区、江東区

5月7日お届け分～ 品川区、目黒区、渋谷区を配送エリアに追加

5月末～順次拡大予定。

**< ご注文期限 >**

お届け前日の13時(日・祝を挟む場合は+1日いただきます)

**< 手数料・配送時間について >**

お届け時間は13時～19時

2,000円(税抜)以上でご注文を承ります。

5,000円(税抜)以上のご注文は手数料無料

2,000円～4,999円(税抜)のご注文の場合

・13時～17時 or 15時～19時にお届け →手数料無料

(お待ちになる時間を少しでも短くするため、当日お電話で、お届けの目安時間をお知らせいたします)

・時間指定(1時間幅)をご希望の場合 →手数料1,000円

**< 決済方法 >**

クレジットカードのみ(事前入金の場合、銀行振り込みも可)

今後、エリア拡大やご注文締切時間など、利便性を上げられるよう努力して参ります。

**【株式会社塚田農場プラス】**

<https://www.tsukada-plus.jp/>

株式会社塚田農場プラスは、弁当・惣菜の駅ナカや百貨店での販売、会議やロケ現場などへの配達といった中食事業を中心に事業を展開しています。加えて、明治神宮野球場、東京ドームに計3店舗(「塚田農場スタンド」他)、アトレ品川のフードコートに飲食店を4店舗出店。2020年2月25日には、ペリエ千葉エキナカ3階に初の郊外出店をしました。地域特性やご要望に合わせ、柔軟なスタンスで新店舗・業態を企画し、事業を拡大しています。

代表者：代表取締役社長 森尾 太一

所在地：東京都港区芝大門2-10-12 KDX芝大門ビル9階

設立：2015年7月1日

<< 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

TEL: 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。