

ミタセル

年末年始、おうちで名店の味が楽しめる 厳選お取り寄せグルメサービス「mitaseru」  
新たな2店舗・新商品6品が加わり、全29店舗計61品にラインナップ拡大  
～3代続く老舗店舗、ミシュランガイド東京2024掲載店、地域限定店舗料理が登場～

三井不動産株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:植田俊)が展開する厳選お取り寄せグルメプラットフォームサービス「mitaseru」は、年末年始のおうち時間をちょっと贅沢に彩るおすすめの新商品(4店舗・6商品)を販売開始いたします。今回の新商品発表は、3代続く老舗店舗、ミシュランガイド東京2024掲載店、地域限定店舗の商品まで幅広く取り揃えました。

「mitaseru」は、都内を中心とした知る人ぞ知る名店から、予約の取れない超人気店、ミシュランガイド東京2024掲載店まで、幅広い名店の味を届けます。参画店舗シェフとmitaseru専属シェフで共同開発をすることで、一般的な監修商品とは異なり、食材をそのままに、最新の超急速冷凍技術を使うことで美味しさをピークの状態で閉じ込めています。ご自宅での調理にも極力負担をかけないよう商品設計いたしました。

-12月おすすめの新商品-

・La Paix (日本橋店舗)

ミシュランガイド東京2024に掲載されたLa Paix。店名の由来は仏語で「平和」。松本一平料理長より、年末年始のおうち時間をより楽しんでほしいという思いから2商品が開発されました。ピンクペッパーを添えた彩りよいサーモンマリネに、和牛100%の豪華なハンバーグはmitaseruでしか食べられません。



内容量:約230g

新商品

和牛100%  
特製赤ワインソースハンバーグ

2,484<sup>税別</sup>円

和牛100%の牛とマッシュルームソテーをシェフ特製赤ワインソースで煮込んでます。濃厚なハンバーグを是非お楽しみください!



内容量:約180g

新商品

低温調理で仕上げたサーモンマリネ

1,425<sup>税別</sup>円

オーブンで低温調理しじっくり仕上げたサーモンと鮮やかな赤パプリカのマリネのコントラスト、アクセントにピンクペッパーをのせ華やかに仕上げました!

ご希望の報道関係者には、試食会を開催させていただきます。お気軽にお問い合わせください。

## ・祇園みかく（新店舗・京都老舗）

1929年創業。京都祇園で三代続く牛肉料理店祇園みかく 三代目・三田兼司がmitaseruの事業に賛同し、こだわりぬいて開発したローストビーフを提供いたします。兵庫県三田市で成育した鼻紋登記された国産行使である丹波種の中から、一番やわらかいといわれる美味しい雌牛にこだわりました。



内容量：約200g

新商品 新店舗 数量限定

### 和牛モモ肉ローストビーフ

2,500円<sup>(税込)</sup>

みかくで一頭買いたした但馬種雌牛のもも肉の軟らかい部位を真空低温調理によりローストビーフに仕上げました。

## ・日本橋ゆかり（日本橋老舗）

創業以来宮内庁への出入りを許され、数々の式典で料理を担う名店。三代目野永喜三夫店主が考案する西京漬けは、縁起のよさを担いで紅白で揃えました。「おふくろの味」をコンセプトとする店主と共同開発し、お魚を提供している調理済商品がないことに着目しご用意いたしました。何度も塩加減や漬け方を協議し、湯煎1つで食べられるこちらの商品はゆっくりしたい年始にお勧めです。



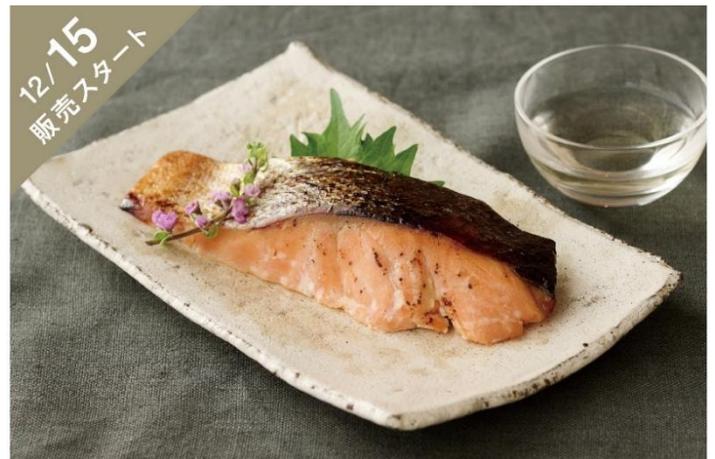
内容量：約120g

新商品

### 特製味噌の 5日漬け込み西京漬け(鱈)

1,674円<sup>(税込)</sup>

野水 喜三夫氏のこだわりが詰まった西京焼。特製味噌に5日じっくり漬け込み、食欲がわく美味しそうな焼き色と、食感はしっとり焼き上げ、芳醇な魚と味噌の味わいと余韻を感じられるように仕上がっています。



内容量：約120g

新商品

### 特製味噌の 5日漬け込み西京漬け(鮭)

1,425円<sup>(税込)</sup>

野水 喜三夫氏のこだわりが詰まった西京焼。特製味噌に5日じっくり漬け込み、食欲がわく美味しそうな焼き色と、食感はしっとり焼き上げ、芳醇な魚と味噌の味わいと余韻を感じられるように仕上がっています。

## ・トラベラーズカフェ朔(新店舗・石垣島限定)

地元の人気店であるトラベラーズカフェ朔では「本場のスパイスを使いながらも親しみやすく、何度も食べたくなるカレー」をモットーに、様々なスパイスを使いながら口どけ良い味を提供しています。その開発は約1年、何度も試作を繰り返しやっと開発にたどりつきました。生のハーブを使うことでより薫り高いカレーをご用意いたしました。



内容量: 約210g

新商品 新店舗 石垣島限定商品

### 石垣島産車えびカレー

通常 1,620円<sup>(税込)</sup> / 大辛 1,674円<sup>(税込)</sup>

石垣島の美しい海で養殖された車えびを皮をむいて丸ごと使用。頭もお召し上がりいただけるよう、角は切り落としています。トマト、バター、ココナツのおいしい組み合わせに香り立つスパイスを加えたクリーミーなカレーです。

### <新商品プレゼントキャンペーン内容>

12月新商品を抽選で7名様にプレゼントいたします！キャンペーン詳細はInstagramよりご確認ください。

実施期間: 2023年12月13日(水)~25日(月)23:59

「mitaseru」公式Instagram: [https://www.instagram.com/mitaseru\\_official/](https://www.instagram.com/mitaseru_official/)

### ■「mitaseru」とは

三井不動産が厳選した有名飲食店の料理を、いつでもどこでもお届けする厳選お取り寄せグルメプラットフォームサービスです。一般的な監修商品とは異なり、有名飲食店と共に、実際に提供されている料理と同クオリティのお取り寄せ商品を開発。専用のキッチンで、お店と同じレシピ・味にこだわりながら、専門シェフが手作りで調理しています。また、調理後すぐに最新の急速凍結技術を用いることで、鮮度をそのまま保存可能としています。保存料は使用しておりません。

公式オンラインストア: <https://mitaseru.com>

Instagram 公式アカウント: [https://www.instagram.com/mitaseru\\_official/](https://www.instagram.com/mitaseru_official/)

LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/xZKCWiD>



### ■三井不動産グループの事業提案制度「MAGIC」について

2018年度に創設された制度であり、当社グループ社員一人一人の「妄想」を起点に、会社を巻き込み「構想」「実現」へ昇華させ、そのイノベーションにより「不動産デベロッパー」の枠を超えた「産業デベロッパー」というプラットフォーマーを目指すことを趣旨に開催しております。提案者が事業責任者となり、自ら提案した事業を推進することを原則としております。「mitaseru」もまた、「MAGIC」発の事業となります。

【本件に関する問い合わせ先】

三井不動産株式会社 広報部 TEL 03-3246-3155