

全国各地の美味しい名店や今はなき人気店の復刻商品をお届け
厳選お取り寄せグルメサービス「mitaseru」新会社設立で本格始動
～2026年参画100店舗・2030年事業規模50億円を目指す～

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、以下「三井不動産」)は、日本の名店と共創する厳選お取り寄せグルメサービス「mitaseru」の本格事業化を決定し、本サービスの運営主体となる「株式会社 mitaseru JAPAN(ミタセル ジャパン)」(本社:東京都中央区、代表取締役:松本大輝、以下「mitaseru JAPAN」)を設立したことをお知らせいたします。

mitaseru JAPANはグループ長期経営方針「& INNOVATION 2030」における「第3の道」である新事業領域において、世界に誇る日本の飲食業の新産業創造に取り組みます。国内販売に加え海外販売も実現し、2030年までに事業規模50億円を目指すとともに、日本の食文化継承に貢献いたします。



<本リリースのポイント>

- 事業提案制度「MAGIC」から生まれたグルメプラットフォーム「mitaseru」はさらなる本格化に向けて、サービス運営会社「株式会社 mitaseru JAPAN」を設立。2030年までに事業規模50億円を目指す。
- 人手不足が大きな社会課題となっている飲食業界において、閉店を余儀なくされたお店の味を守る「美味しいの継承プロジェクト(※1)」も拡充し、日本の食文化継承に貢献する。
- 新たに4店舗の商品発売が決定。ラインナップは全34店舗・67商品に拡大。ミシュランガイド掲載店をはじめ、2026年までに100店舗の参画を目指す。
- 三井不動産グループのシナジーを活かした連携も加速。物流施設「MFLP 船橋」内への製造拠点新設、日本橋再生計画発の食のプラットフォーム事業「&mog(※2)」との協業などに取り組みます。

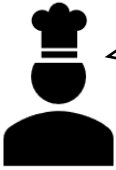


※1:2023年11月22日プレスリリース(<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2023/1122/>)をご確認ください

※2:2024年3月22日プレスリリース(https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2024/0322_01/)をご確認ください

■日本の飲食業界を取り巻く環境

サービス本格ローンチから約1年が経過し、参画飲食店の皆様から評価の声をいただいている一方、「人手不足」などで営業を縮小・閉店を余儀なくされた飲食店も多く、業界における社会課題はより一層深刻になってきています。2023年の飲食店倒産件数は過去最多(※3)となります。 ※3:帝国データバンク調査より



〈「mitaseru」出店者の声〉

労働環境の厳しさ：朝早くからの仕込～夜営業終了後の片づけ等長時間勤務が常態化している
 食材費の高騰：食材費の高騰等で営業利益が圧迫し、店舗スタッフの採用が困難になっている
 営業縮小・休業：人手不足のため営業日や営業時間の縮小、一時休業を余儀なくされる店舗も

「mitaseru」は、名店のメニューをレシピ通り、専門の料理人が手作りで調理し、指定食材の仕入れから商品の製造、販売までを一気通貫で請け負う独自の「飲食店と併走する」事業モデルです。こういった厳しい事業環境の中でも、飲食事業者の「新たな形」を創出し、飲食業界の課題解決に貢献いたします。



- ・ 店舗ブランド提供
- ・ レシピ提供
- ・ 商品開発支援

- ・ 食材調達
- ・ 調理代行
- ・ 冷凍加工
- ・ 販売チャネル構築

- ・ 商品選択 / 購入

■厳選した4店舗が新たにラインナップ、全34店舗・67商品に

mitaseruの参画店舗は、知る人ぞ知る名店から、予約困難店、ミシュランガイド掲載店、今はなき名店など、三井不動産グループが厳選したバラエティに富んだ店舗ラインナップを目指しています。

この度、お店の味を守る「美味しいの継承プロジェクト」による復刻商品や、もつ鍋の博多名店、知る人ぞ知る神戸の名店、計4店舗を取り揃えました。また、「美味しいの継承プロジェクト」は今後も拡充を計画しており、復刻店舗の募集も行ってまいります。

【お店の味を守る「美味しいの継承プロジェクト」第2弾】



りんず食堂 「復刻・レモンラーメン」
 ¥1,782円(税込)

コロナ禍の影響を受け、惜しまれながら閉店した下町の名店。かつてお客様の7割が注文した人気商品が「レモンラーメン」です。各メディアにも数多く取り上げられ、業界著名人にもファンが多く、なにより日本人が愛してやまない蕎麦出汁とラーメンスープを融合させた唯一無二のスープはレモンとの絶妙な組み合わせにより、身体に優しく、女性常連客から「罪悪感のないラーメン」と親しまれました。

【mitaseru 初となる博多と神戸の名店がラインナップ】



博多もつ鍋 やま中 「もつ鍋セット みそ味」(1.5~2人前)
¥3,996円(税込)

全国でもトップクラスの人気を誇るもつ鍋有名店「博多もつ鍋 やま中」。mitaseru ではご家庭でも手軽にやま中のもつ鍋を楽しんでいただけるよう「もつ・スープ」に加え、「野菜」もセットにした mitaseru オリジナル商品として販売しております。



オステリアブッコ ポロネーゼ 「ポルチーニ茸入りポロネーゼ」
¥1,922円(税込)

北イタリア郷土料理店として知られる神戸・北野のポロネーゼ専門店。じっくり煮込んだ牛肩ロースの旨みを凝縮した、贅沢な一品となります。一般的にポロネーゼと言えばミートソース挽肉を使用したソースを想像しますが、ブッコのポロネーゼは牛肉の塊を香味野菜と一緒にじっくり煮込んだラグーソースです。このソースに辿り着くまでに2年の歳月がかかっています。

che bontà(ケ ボンタ)

「神戸発！本格イタリア仕込み自然派ジェラート」3種
¥850円(税込)~



「安心して口に運べる本物のジェラートをつくりたい」そんな思いを抱え、2022年神戸市に誕生した無添加ジェラート専門店。イタリアの中でも一番ジェラートのレベルが高い街がボローニャ。その街で80%使用されているカタブリガ社のジェラートマシンを採用。吟味した素材の選定、香料や着色料などはもちろん未使用、アレルギーの方にも配慮した製造工程。イタリアで修業を積んだ職人のノウハウで作りました。

■三井不動産グループのシナジーを活用した新たな取り組み

飲食業界における社会課題だけでなく、「効率的なサプライチェーン構築」「食文化の継承」といった課題解決にも目を向け、三井不動産グループの資産も活用した様々な取り組みを加速していきます。

(1)三井不動産ロジスティクスパーク船橋(MFLP 船橋)内に商品製造拠点を新設(2025年秋予定)

商品生産体制強化を目指し、三井不動産が展開する物流施設「MFLP 船橋」内に製造拠点を新設いたします。2025年秋の稼働を予定しており、商品製造から配送まで一気通貫した独自のサプライチェーンを構築することで、mitaseru の顧客ボリュームエリアである首都圏のお客さまへ、いち早く商品をお届けいたします。また、MFLP 船橋の従業員や地域住民の方々もご利用いただける商品自動販売機の設置も計画しております。

南船橋駅周辺では、三井不動産グループが運営する国内最大規模の商業施設「三井ショッピングパーク ららぽーとTOKYO-BAY」、「ビビット南船橋」、大型多目的アリーナ「LaLa arena TOKYO-BAY(ららアリーナ 東京ベイ)」、分譲住宅開発などが多数存在しており、周辺施設との連携を行うことで、エリア全体の活性化にも寄与してまいります。



(2) ^{アンドモグ}&mogと共創した「日本の食産業・食文化」の発信

日本橋再生計画第3ステージ「新たな産業の創造」から始まった食のプラットフォーム「&mog by Mitsui Fudosan」(以下「&mog」)と「mitaseru」は、共通のビジョンである「日本の食産業・食文化を世界に向けて発信」を目指し、連携します。

① 日本橋を mitaseru 参画店舗強化エリアに

当社創業の地・日本橋エリアには、「味」と「技」が長年受け継がれてきた老舗飲食店が数多く存在しております。mitaseru もこの日本橋を参画飲食店舗の強化エリアの一つとして位置付け、更なる参画店舗拡充を目指すとともに、「食」を軸とした日本橋の魅力を発信いたします。

② &mog 連携第1弾 シーベジタブルの海藻を使った新商品の開発 -食文化継承を支援-

mitaseru に参画する日本橋エリア飲食店と&mog 提携企業「合同会社シーベジタブル」が取り扱う海藻を使用したコラボ商品を開発、2024 年秋に発売予定です。商品販売を通し、新しい「海藻」の食体験をお届けし、同社が目指す「食文化継承」を mitaseru としても支援いたします。

<「&mog by Mitsui Fudosan」とは>



日本橋～八重洲エリアにおける街の「ハード」と、パートナーと連携した「ソフト」の両面から場とコミュニティを提供し、食の事業開発を支援するプラットフォームです。担い手不足やフードロスなど、食産業が抱える多くの社会課題の解決に貢献することを目指します。

<合同会社シーベジタブル(※4)について>



「海藻で 海も人も すこやかに」を理念とし、世界初となる地下海水を利用した陸上栽培モデルを確立。ビジネス誌「Forbes JAPAN」で、伝統をアップグレードする新ビジネスの担い手である Culture Prenar30 に選出。

※4: 会社情報(<https://seaveges.com/>)をご確認ください

<シーベジタブルコラボ商品に参画予定の mitaseru 日本橋店舗>

日本橋ゆかり



La Paix(ラペ)



平ちゃん

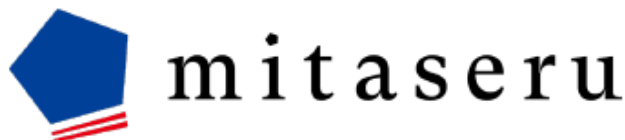


Peace(ピース)



■「株式会社 mitaseru JAPAN」について

日本の飲食事業は、世界からも高い評価を受ける産業でありながら、立地や客席数が売上の制約となっている上に、人手不足という背景が構造的に絡み合い、拡張性という点が業界の課題であると指摘されています。このような状況に対して、世界中に自分の料理を届けたいという料理人の夢と、忙しい中でも美味しい料理をほんのひと手間で、食卓で味わいたいという顧客の想いを共に“満たせる”このサービスを構想いたしました。



料理人の磨き上げた技で作る、あの名店の味を、もっと多くの人へ届けたい。

ごちそうを、もっと多くの人に、もっと気軽に、安心して楽しんでもらえるように。

名店で働く料理人の夢と、お客様の願い、その二つをつなぐために生まれたのが、名店で食べるあの味を究極まで再現した手づくりフローズンディッシュを製造する、厳選お取り寄せグルメプラットフォーム「mitaseru」です。

飲食店の限られた人的・物理的・経済的資源を拡張することで、優れた料理人の技術を継承し、日本の飲食業界を世界に誇る産業にしていくことを目指しています。

ロゴに使われたシンボルマークの五角形は、美味しいお料理が運ばれてくるお盆でもあり、五感が満たされたレーダーチャートでもあります。

「ごちそう」とはお客様のために特別な努力をして準備する食事のことで、日本らしいおもてなしの文化を象徴するものです。

わたしたちは、飲食店の皆様と一緒に、丹精込めたごちそうを作り、世界中のもっと多くの人に、ごちそうをお召し上がりいただきたいと考えています。

<VISION>

ごちそうクオリティで、世界を満たす。

<MISSION>

料理人の技からうまれるごちそうを、食を楽しむ全ての人へ届ける。

<VALUE >

お店を越えて、ごちそうをもっと多くの人へ。いつ、どこで、だれとでもごちそうを味わえる。

【会社概要】

会社名	株式会社 mitaseru JAPAN
所在地	東京都中央区日本橋室町三丁目 2 番 1 号
設立日	令和 6 年 4 月 3 日
事業内容	加工食品販売
主要株主	三井不動産株式会社
資本金	4,500 万円
代表取締役	松本 大輝

■「mitaseru」サービス概要

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。販売店舗・商品情報はもちろん、新商品情報やお得な情報をmitaseru 公式Instagram やLINE でご紹介しております。是非フォロー・お友達登録をお願いいたします。

mitaseru 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/

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「MAG!C」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ム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、「MAG!C」発の事業となります。

■三井不動産グループのサステナビリティについて

三井不動産グループは、「共生・共存・共創により新たな価値を創出する、そのための挑戦を続ける」という「&マーク」の理念に基づき、「社会的価値の創出」と「経済的価値の創出」を車の両輪ととらえ、社会的価値を創出することが経済的価値の創出につながり、その経済的価値によって更に大きな社会的価値の創出を実現したいと考えています。

また、2024年4月の新グループ経営理念策定時、「GROUP MATERIALITY(重点的に取り組む課題)」として、「1. 産業競争力への貢献」、「2. 環境との共生」、「3. 健やか・活力」、「4. 安全・安心」、「5. ダイバーシティ&インクルージョン」、「6. コンプライアンス・ガバナンス」の6つを特定しました。これらのマテリアリティに本業を通じて取り組み、サステナビリティに貢献していきます。

【参考】・「グループ長期経営方針策定」 <https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>

・「グループマテリアリティ」 https://www.mitsufudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/

*なお、本リリースの取り組みは、SDGs(持続可能な開発目標)における4つの目標に貢献しています。



<リリース画像のダウンロードサイト>

<https://www.mitsufudosan.co.jp/press/>