

2025 年 11 月 20 日

三井不動産株式会社
株式会社 mitaseru JAPAN

プレミアム冷凍グルメ・厳選お取り寄せグルメサービス「mitaseru」サービスリニューアル ZURRIOLA など世界が認める星付きレストランの味を自宅で味わえる 待望の定期便サービスをスタート 需要拡大により船橋に新たな商品製造拠点を着工

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」)が設立した、株式会社 mitaseru JAPAN(本社:東京都中央区、代表取締役:松本大輝、以下「mitaseru JAPAN」)は、更なるお客様の満足度向上に向け、厳選お取り寄せグルメサービス「mitaseru」(以下「mitaseru」)をリニューアルいたしました。

リニューアルを記念して、銀座にお店を構えるスペイン料理の名店「ZURRIOLA」の「海の恵みのイカ墨リゾット」をはじめ、世界が認める星付きレストランを含む新商品 7 品を 2025 年 11 月 20 日(木)に発表します。さらに、mitaseru の事業拡大に伴い、三井不動産の物流施設「三井不動産ロジスティクスパーク船橋(MFLP 船橋)」内に新たな商品製造・発送拠点を着工したことをお知らせします。なお、今回のリニューアルでは、三井不動産が資本業務提携を行っている株式会社 SUPER STUDIO(以下「SUPER STUDIO」)の AI コマースプラットフォーム「ecforce」にてオンラインストアを刷新するとともに、「定期便サービス(名店ごちそう便)」、「ポイントサービス」といったオンライン機能を拡充しました。

mitaseru JAPAN は三井不動産のグループ長期経営方針「& INNOVATION 2030」における「第 3 の道」である新事業領域での取り組みとして、世界に誇る日本の飲食業の新産業創造に挑戦し、より一層の業界底上げを目指します。



<本リリースのポイント>

- mitaseru は、名店の味をそのまま自宅で楽しめるプレミアム冷凍グルメ通販サービス。世界が認める星付きレストラン「ZURRIOLA」や美味しいの継承プロジェクト※1 第 4 弾「相撲茶屋 佐賀昇」をはじめとした名店が続々と出店、ラインナップは全 50 店舗・97 商品に拡大し、事業は右肩上がりの成長。飲食店への新たなソリューションとして「商品の完全買取販売(商品仕入れ販売モデル)」も展開。
- 大阪にある既存製造・発送拠点を拡張し、商品製造・発送体制を強化。さらに、船橋に既存拠点の約 2.5 倍規模となる新たな商品製造・発送拠点を着工。来夏から関西と関東の 2 拠点体制にて更なる事業体制強化を図る。
- SUPER STUDIO の AI コマースプラットフォーム「ecforce」にてオンラインストアを刷新。定期便サービス「名店ごちそう便」・ポイントサービス「mitaseru CLUB」などを提供開始。
- 明治屋高輪ストアにて mitaseru 初「個食パッケージ」での卸販売も開始。オンラインのみならず、百貨店催事、高質スーパーなどオフラインでの販路も拡大し、オムニチャネル戦略の実現を目指す。

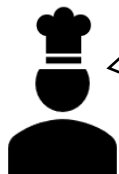
※1 2023 年 11 月 22 日プレスリリース(<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2023/1122/>)をご確認ください

■日本の飲食業界を取り巻く環境について

昨今、食料費の高騰や人件費の増加、後継者不足、コロナ禍以降の変化などによって日本の飲食業界は深刻な経営難に陥っています。帝国データバンクの調査によると2025年上半期の飲食店倒産件数は458件で、3年連続で増加^{※2}、上半期では過去最高となりました。また調理師免許取得者も年々減少し、2012年度比較でも4割減^{※3}となっています。高報酬を求めて料理人が海外に出ていく例も多く、日本の飲食業のクオリティや競争力の低下も懸念されています。

※2 TDB Business View 2025/7/8

※3 厚生労働省 調理師免許取得者数の推移 <https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001484913.pdf>



〈「mitaseru」出店者の声〉

労働力確保の難しさ：調理師・スタッフともに人材が不足していて、さらに人件費も上がっている
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
時間・場所の制約：店舗運営で手一杯で他のビジネスチャンスがあっても手が回らない

■これまでの取組みについて

mitaseru は、2023年4月にサービスを開始しました。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」事業モデルで展開、商品ラインナップは全50店舗・97商品に拡大しています。

mitaseru では、「飲食店の拡張性の課題解決」に着目した事業展開を進めています。日本の飲食事業は、世界から高い評価を受ける産業でありながら、立地や客席数といった物理的制限による売り上げの限界があり、更には人手不足という問題も重なり、「より多くのお客様に料理を届けたくても届けられない」という課題を抱えています。そこで mitaseru は、一般的なレストラン監修商品とは異なり、店舗で実際に提供されている料理と同クオリティの「再現」にこだわって、シェフととことん向き合い年月をかけて商品を開発、そのシナジーから生まれた「店舗と同クオリティのメニュー」は、コラボレーション商品とは一線を画すものとして大きな支持を得てきました。惜しまれつつ閉店した店舗のメニュー再現に取り組む「美味しいの継承プロジェクト」では、物理的な店舗がなくなった後も「レストランのあの味」を後世に残していくことを可能にするなど、飲食店の新たな形を切り開いていきました。

また、現在日本ではプレミアム冷凍グルメ市場も活況を呈しており、高級冷凍食品スーパーや冷凍食品のお取り寄せなど新たな消費スタイルが生まれています。高齢化を背景に「自宅で外食さながらの食事を楽しみたい」といったニーズも拡大しており、mitaseru はこうした市場の追い風を受けて右肩上がりの成長を続けています。

■新商品ラインナップについて

mitaseruの参画店舗は、知る人ぞ知る名店から、予約困難店、世界が認める星付きレストラン、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、東京・銀座にあるスペイン料理店「ZURRIOLA」の「海の恵みのイカ墨リゾット」、お店の味を守る美味しいの継承プロジェクト第4弾によって復刻する東京・銀座のちゃんこ料理店「相撲茶屋 佐賀昇」の「復刻・特製柚子胡椒と味わう塩ちゃんこ鍋」など、計7品の新商品が登場しました。

＜参画飲食店からのコメント＞

今回のサービスへの参加をさせて頂くにあたって mitaseru の方々とは何度も試作をさせて頂きました。

今、我々の業界では人手不足、コスト高、価値観の変化など様々な問題がありますが、今回のサービスが変化対応のチャンネルの一つとなると思っています。また、普段とは少し違うお料理を沢山の方に喜んでいただけたらと思います。

ZURRIOLA シェフ 本多誠一



海の恵みのイカ墨リゾット

＜新商品一覧＞



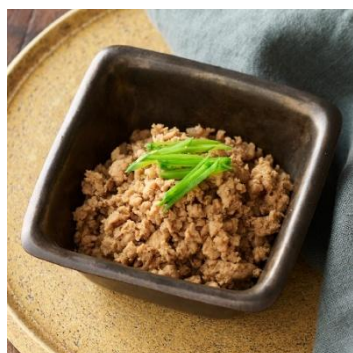
4000 Chinese Restaurant
「贅沢たまごと国産米の五目炒飯」



日本橋ゆかり×三代目たいめいけん
「2026 年迎春豪華和洋 二段重おせち」



アロマフレスカ銀座(現 Shin Harada)
「ボルチーニ茸のクリームペンネ」



焼鳥おみ乃
「こり旨軟骨鶏そぼろ」



水たき玄海
「伝統仕込みの白いとり鍋」

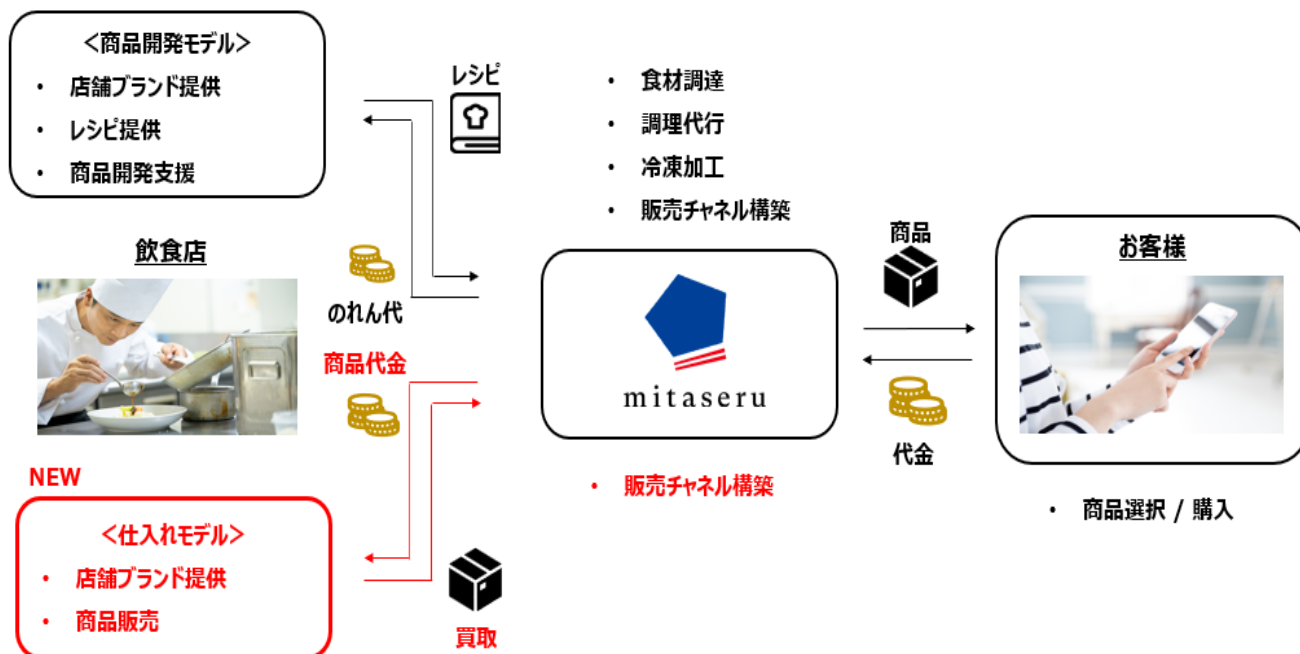


相撲茶屋 佐賀昇
「復刻・特製柚子胡椒と味わう塩ちゃんこ鍋」

※商品詳細は 8P 以降の一覧をご参照ください。

■飲食業界への新たなソリューションについて ～商品仕入れ販売モデル～

飲食店が自ら調理・凍結した商品を店舗から完全に取り上げる「商品仕入れ販売モデル」をスタートいたします。既にお取り寄せ商材を製造している飲食店の中には、「販路拡大」やそれに伴う「発送業務の負担」といった課題を抱え、自店だけでは解決できないケースが少なくありません。mitaseru では、飲食店が製造した冷凍商品を仕入れ、こうした飲食店に代わって、オンラインストアで販売、在庫保管・発送・顧客対応をすべて担うことで、飲食店の事業拡大をサポートいたします。



■新たな商品製造・発送拠点の着工について

事業拡大に伴い、2025 年 9 月に既存の大阪製造・配送拠点のリニューアルが完了、商品生産体制を拡充いたしました。また、更なる体制強化を目指し、2025 年 11 月、三井不動産が展開する物流施設「三井不動産ロジスティクスパーク船橋(MFLP 船橋)」内に、新たな商品製造・発送拠点を着工いたしました。

船橋の新拠点は、セントラルキッチン機能に加え、商品在庫保管が可能な冷凍倉庫スペースを備え、既存の大阪拠点の約 2.5 倍規模になります。商品製造から保管、お客様への配送まで一貫したサプライチェーンを構築することで、mitaseru の顧客が多い首都圏への迅速な配送を実現します。2026 年夏以降、関西と関東の 2 拠点体制で商品製造・発送の体制強化を図ってまいります。



船橋新拠点位置図



船橋新拠点完成イメージパース

■オンラインストアリニューアルについて

SUPER STUDIO の AI コマースプラットフォーム「ecforce」にてオンラインストアを刷新、定期便サービス(名店ごちそう便)やポイント制度(mitaseru CLUB)など、オンラインサービスを拡充いたしました。

ecforce は D2C ビジネスで導入実績が数多くあるプラットフォームサービスであり、mitaseru JAPAN が目指す事業戦略を最適に実現できるプラットフォームであると判断し、今回、ecforce でのサイトリニューアルを実施しました。

また、SUPER STUDIO は、プラットフォームの提供以外にも伴走型の事業支援サービス「ecforce consulting」も提供しており、今回のオンラインストアリニューアルと同時に、「ecforce consulting」も導入しております。オンラインストアでの販売からデータ活用、マーケティング戦略設計、事業 KPI マネジメント、デジタルマーケティングの体制強化まで一貫して支援を受けることで、早期の事業拡大を目指してまいります。

【mitaseru のサービスリニューアルのポイント】

<ポイント①>

通常注文よりもお得な定期便 「名店ごちそう便」

おすすめ商品が届く「おまかせ定期便」、好きな商品を選ぶ「えらべる定期便」の 2 種類をご用意しました。通常購入よりお得で、いつでも解約可能です。

一回のご注文で定期的にお届け

名店ごちそう便

<ポイント②>

お得なポイント制度など メンバーシッププログラム 「mitaseru CLUB」

購入金額に応じてポイントが貯まり、次回以降のお買い物でご利用いただけます。新商品先行発売やシークレットキャンペーンへのご招待もステージによってご案内いたします。



<ポイント③>

後払いなど決済機能が拡充 ますます使いやすいサイトに

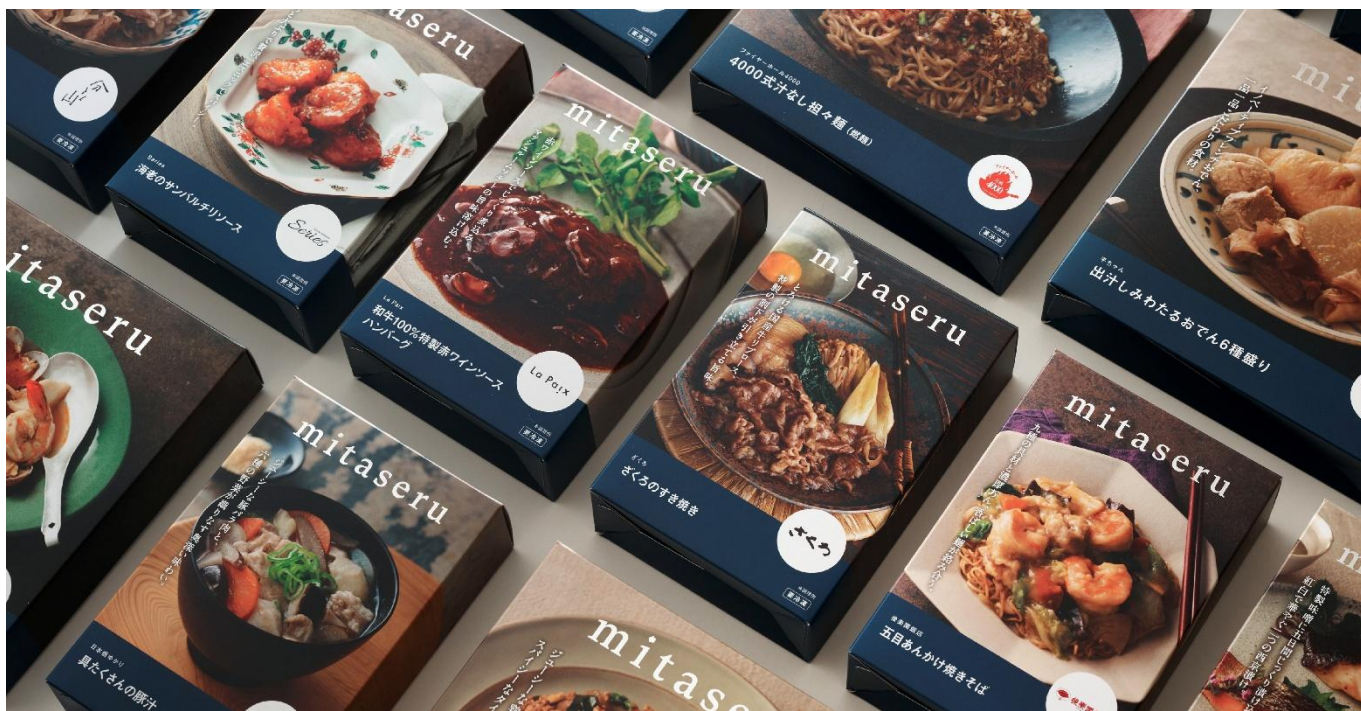
これまでのクレジットカード決済に加え、新たに「NP 後払い」と「Amazon Pay」がご利用いただけるようになりました。お客様のお好みに合わせてお支払いがよりスムーズになります。



■オフライン販売強化・SUPERSTUDIO との協業によるオムニチャネル戦略※4の実現

mitaseru では、ネット上の EC 販売にとどまらず、百貨店催事、高質スーパー等、オフラインでの販売を強化しております。2025 年 9 月より、商品イメージを想起しやすい写真を大きくデザインした、商品の魅力を伝える個食パッケージを開発、その第一弾として「明治屋高輪ストア」にて販売を開始しております。

また、今回導入した ecforce を開発・提供する SUPER STUDIO と三井不動産は、2023 年 7 月より RAYARD MIYASHITA PARK にて、ブランドが週単位で出店する次世代型ショップ「THE [] STORE」をオープンし、EC ブランドを含むあらゆるブランドのビジネス成長を支援するオムニチャネルのソリューションとして提供を継続しています。リアル店舗でありながら、EC 同様の顧客データの取得や継続的なマーケティング施策の実現を促しています。mitaseru としても、将来を見据えてオフラインとオンラインの相互連携を強化してまいります。



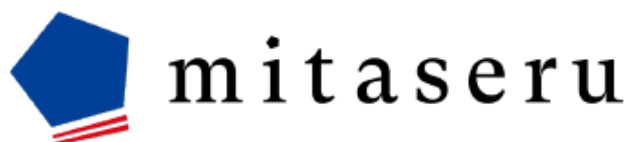
mitaseru 個食パッケージ

今回の ecforce の導入は、単なるプラットフォームの導入のみにとどまらず、将来的には EC とリアル店舗の融合させた新しい仕組みづくりを目指すものです。このような形で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、拡張性を高めることで、飲食業界の課題解決に貢献してまいります。

※4 顧客にオンラインとオフラインの垣根を意識せず、モノやサービスの購入・体験を提供するマーケティング施策。オンラインとオフラインそれぞれのデータを統合し、情報を一元管理することで顧客体験の向上等を図ること。

■「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、立地や客席数が売り上げ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思いを共に“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こうと目指しています。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。私たちは、飲食店の皆様と共に、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。

【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。

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」 <https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>
・「グループマテリアリティ」 https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/

<リリース画像のダウンロードサイト>
<https://www.mitsuifudosan.co.jp/press/>

■商品詳細一覧



ZURRIOLA 「海の恵みのイカ墨リゾット」
2,970 円(税込)

Z U R R I O L A

伝統的なスペイン料理と、日本料理の繊細な技法を組み合わせ、豊かな味わいを提供する世界が認めた星付きレストラン。イカ墨の深いコクと豊かな旨みが口いっぱいに広がり、洗練された味わいです。大ぶりのイカが贅沢なアクセントとなり、奥行きのある味わいに。お好みでパルメザンチーズをかければ、コクが深まり、より濃厚な本格モダンスパニッシュをご堪能いただけます。



相撲茶屋 佐賀昇
「復刻・特製柚子胡椒と味わう塩ちゃんこ鍋
(1.5〜2 人前)」
3,996 円(税込)

相撲茶屋
佐賀昇

高級料亭が軒を連ねる銀座で食通たちに愛された絶品ちゃんこ鍋店。秘伝のスープに、きくらげ入りで国産鶏肉にこだわった柔らかな鶏団子と、野菜を合わせた優しい味わいの逸品。特製柚子胡椒と合わせれば、味により深みを与えてくれ、違った味わいが楽しめます。惜しまれながら閉店した専門店の、mitaseru でしか味わえない復刻商品です。



水たき玄海
「伝統仕込みの白いとり鍋(2 人前)」
6,966 円(税込)

水たき 玄海

昭和三年創業、95 年以上受け継がれる老舗水たき専門店。伊達鶏特別飼育のみを贅沢に用い、長時間の火入れで生まれる乳白色の極上スープは、旨味やコラーゲンをはじめとした栄養素が凝縮され、芳醇で濃厚ながら清らかな味わいをお楽しみいただけます。一生に一度は体験してほしい“人生最高のスープ”です。



アロマフレスカ銀座(現 Shin Harada)
「ポルチーニ茸のクリームペンネ」
1,890 円(税込)

Ristorante
Aroma-fresca

原田慎次シェフが手掛ける「フレッシュな香り」で五感を刺激する至高のイタリアンを提供する名店。バターで炒めたエシャロットに香り高いオイルとポルチーニ茸を合わせ、特製きのこソースでじっくり煮込んだ贅沢な一品です。芳醇な香りと濃厚な旨みが広がる本格的な味わいです。



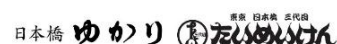
4000 Chinese Restaurant
「贅沢たまごと国産米の五目炒飯」
 1,458 円(税込)



料理人・菰田欣也が、30 年以上にわたって培ってきた技と料理哲学を詰め込んだ完全予約制の伝統的な四川料理レストラン。香ばしさとふっくら感が際立つこだわりの五目炒飯です。卵のやさしさとネギの香りが食欲をそそります。お米の旨味にも徹底してこだわり、素材の調和が深い味わいを生んでいます。



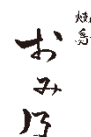
日本橋ゆかり × 三代目たいめいけん
「2026 年迎春豪華和洋 二段重おせち
(3〜4 人前)」
 29,970 円(税込)



伝統と革新が息づく料理で知られる名門日本料理店、日本橋ゆかり。昭和 6 年創業、老若男女問わず愛される洋食屋、たいめいけん。新しい 2026 年の始まりをお祝いする、日本橋三代目同士の豪華な和洋コラボおせち(全 58 品)です。おせち料理の伝統を踏襲しながら、現代風にアレンジしています。



焼鳥おみ乃 「こり旨軟骨鶏そぼろ」
 2,484 円(税込)



仕込みから炭の扱いまで、素材と技に誇りをもって焼鳥と向き合う名店。国産鶏を使用し、軟骨を絶妙に混ぜ合わせることで生まれる斬新な食感が特長です。噛むほどに広がる香ばしさと心地よい食感は、一度食べればやみつきに。ご飯のお供にも、お酒のおつまみにも相性抜群な、思わず何度も食べたくなる逸品です。