

ニューノーマル時代に新しい食体験を“共創”してお届けする新サービス 特大ズワイ蟹、伊勢海老、鮑…etc.が鮮度そのままに届く豪華海鮮 BBQ セット誕生！ 魚匠米門×YUKARI EC サイト「魚匠米門」新規開設

株式会社 DD ホールディングス(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、証券コード：3073、以下「DD ホールディングス」)の連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：鹿中 一志、以下「ダイヤモンドダイニング」)は、株式会社 YUKARI (本社：東京都港区 代表取締役：渡部 久美子、以下「YUKARI」)が新しく手掛けた EC 事業と連携し、EC 限定ブランド「魚匠米門」を新たなサービスとして展開する予定となりましたのでお知らせいたします。



新型コロナウイルスという未知の脅威にさらされ、2020年の日本は“with コロナ”の冠のもと、「新しい生活様式」を求められる時代を迎えました。

“大切なお客様の大切な時間を笑顔と感動でいっぱいにする”との行動指針を掲げるダイヤモンドダイニングは、「お客様の心に寄り添う新時代のサービスとは何か？」を徹底的に考え抜き、これまで行ってきた“飲食店としてのサービス”から、大胆な発想のもとに領域を広げ、新しいサービスの提供に挑んでいます。その一つが「ECサイトの開設」です。

今回、そのスタートアッププロジェクトとして、新たな『食』との関わり方を発信するメディア「UTAGE」を運営するなど、食産業を盛り上げる事業を展開するYUKARIと連携し、ECサイト専門ブランドとして新たに立ち上げた「魚匠米門」の商品販売開始を決定いたしました。

今後、商品ラインナップの拡充を図るとともに、「UTAGE」を活用した利用者へのフォローや付加価値の提供など、単なる「ECサイト運営」に留まらない取り組みを“共に創り上げる=共創”してまいります。コロナを乗り越えたダイヤモンドダイニングの新たな挑戦。ぜひご期待ください。

サービス提携企業ご紹介

株式会社 YUKARI

“ヒト・モノ・コトとのご縁を創り出し、紡いだ糸とその想いをカタチに変えて社会に貢献する会社”を掲げ、オーガナイザーによる食事会の集客を主として事業展開し、新たな『食』との関わり方を発信するメディア『UTAGE』(<https://utage.yukari-goen.co.jp>)などを運営。

今回のサービス提携では、この『UTAGE』を通して、商品紹介やセットを使ったオススメレシピ、利用者のインタビュー、バーベキュー体験の記事などを発信し、「どのような体験をできるのか」を消費者がイメージできるようにしています。

■コーポレートサイト <https://yukari-goen.co.jp/>



ブランドコンセプト

魚匠米門 (ぎょしょうまいもん)

—世の中の海鮮好きな人と繋がりたい—

そんな想いから生まれ、日本を含めた世界の海から

“幸”を取り揃える EC サイト新ブランド。

看板商品は「海鮮 BBQ セット」。

“歓声が沸き上がるようなアウトドアシーンの演出”を目指し

希少価値の高い素材や産地厳選の素材を取り合わせ、

見た目の豪華さに負けない鮮度と納得の価格でお届けします。

キャンプなどの旅行先でも、ご自宅の庭やベランダでも、

特別な日には、大切な人たちと、とびっきりの食事で楽しみたい。

おうちバーベキューの人気や巣ごもり需要なども高まる

新時代のライフシーンを豊かに彩ります。



■販売サイト URL <https://yukari-goen.stores.jp/>



匠-TAKUMI-海鮮バーベキューセット

3~6人前 17,064円 (消費税・送料込)

- ①カナダ産 特大本ズワイ蟹 1kg
- ②三重県伊勢志摩産 伊勢海老 中サイズ 250g
- ③韓国産 蝦夷アワビ 2個 70-80g/個
- ④アルゼンチン産 特大赤海老 4尾 L1 サイズ
- ⑤千葉県産 サザエ 4個 150g/個
- ⑥韓国産 大浅利 4個 11-15個/1kg
- ⑦青森県産 殻付き帆立 4個 殻サイズ 15cm 前後
- ⑧フィジー産 バチマグロカマ 400-500g
- ⑨フィジー産 バチマグロ刺身 500g
- ⑩青森県産 スルメイカ 210-240g
- ⑪北海道産 時鮭 300g



カナダ産 特大本ズワイ蟹

簡単に漁獲・流通が叶うものではない、希少な 1kg 級の重量感あるズワイ蟹を、特別に「魚匠米門」に卸していただきました。規格外に長く伸びた脚肉の隅々まで詰まった THE 蟹の旨みをお楽しみください。



三重県伊勢志摩産 伊勢海老

「特大本ズワイ蟹」が、この BBQ セットの東横綱を張るならば、西横綱はこちらの伊勢海老。配送作業の直前まで活きた状態を保って冷凍、梱包することで、レアでも食べられそうな程鮮度最適な状態でお届けします。



韓国産 蝦夷アワビ

むっちりしなやかな歯ごたえは新鮮さゆえ。そのままでも食べられそうな飽を、豪快に焼き網の上に載せてしまう贅沢を味わっていただきたくて、セットの中に加えまして。しみ出る旨みを残さずお召し上がりを！

誉-HOMARE-海鮮バーベキューセット

3~6人前 10,584円 (消費税・送料込)

- ①カナダ産 本ズワイ蟹 450g
- ②韓国産 紅ズワイ蟹 450g
- ③アルゼンチン産 特大赤海老 4尾 L1 サイズ
- ④千葉県産 サザエ 4個 150g/個
- ⑤韓国産 大浅利 4個 11-15個/1kg
- ⑥青森県産殻付き帆立 4個 殻サイズ 15cm 前後
- ⑦フィジー産 バチマグロカマ 400-500g
- ⑧青森県産 スルメイカ 210-240g



カナダ産 本ズワイ蟹 & 韓国産 紅ズワイ蟹

このセットの目玉は2種の蟹の食べ比べ！共にズワイ蟹の名産地となる海ですが、餌によって身質が変わります。繊細な味の違いを比べてみてください。



千葉県産 サザエ

コリコリとした食感と上品な甘さが魅力の身と、磯の香りを閉じ込めたようなほろ苦いワタ。小さいながら芸術的なフォルムを持つ巻き貝の中に潜む美味は、最も簡単な“つば焼き”で引き出すことができます。



フィジー産 バチマグロカマ

築地市場で「バチ」と呼ばれるメバチマグロ。その大トロのすぐ横の部分に当たる「カマ」の部分は脂乗りも良く、焼くと一番美味しい部位と言われる、まさにバーベキューにピッタリの素材。ホイル焼きがオススメです。

「匠」または「誉」の海鮮 BBQ セットをご購入いただいた方限定で、セットに追加していただける単品のオプションメニューもご用意しました。

大人数になった場合の追加アイテムとしてはもちろん、蟹の食べ比べが楽しめる「誉」セットに「伊勢海老」をプラスオンして、さらに贅沢な食べ比べを楽しむなどのカスタムアイテムとしても活用していただけます。ご利用シーンに合わせてお選びください。



プレミアム焼肉セット

6,264 円 (消費税・送料込)

“海鮮バーベキュー”を看板に掲げる「魚匠米門」ですが…バーベキューとなれば、当然上がるこのリクエスト“お肉が食べたい！”にもお応えできるようにしています。

- **和牛 A4 特上カルビ**
- **国産牛 ロース**
- **氷温熟成 豚姫 パラ**

と、身と脂のバランスが絶妙な選りすぐりの部位を揃えた“プレミアム”なセットです。

カナダ産 特大本ズワイ蟹 1kg

5,184 円 (消費税・送料込)

三重県伊勢志摩産 伊勢海老中サイズ 250g

2,916 円 (消費税・送料込)

「匠」セットの2大花形役者は、単品でもご用意。
「本ズワイ蟹」は、大きな甲羅の部分と長い脚、それぞれをアルミホイルで包み、日本酒か白ワインを振って蒸し焼きに、「伊勢海老」は縦に半割にして、塩、こしょう、すりおろしにんにく、オリーブオイルなどを振り強火で焼き上げるなど、バーベキューならではの豪快な調理法でお楽しみください。



※表記価格は消費税込・送料込の価格となります。

※産地は天候により一部表記と異なる場合もございます。

◎配送地域について

現在、沖縄・北海道・離島への配送は対応しておりません。大変恐れ入りますがご了承ください。

◎配送日時について

豊洲市場の営業日のみ（月曜～土曜）の発送となります。配送希望日指定がない場合、ご注文から通常3日前後でのお届けとなりますが、新鮮な状態でお届けしたいため、極力お受け取りできる日時をご指定頂ければ幸いです。

◎保存方法・賞味期限

■保存方法

冷凍(-18度以下) 保存

※到着後冷凍庫に保存できない場合は、ビニールに入れた氷をしっかりと敷き詰め、冷暗所で保存してください。

■賞味期限

お届け日より冷凍保存で 30 日以内

※本来の味が損なわれますので、到着後はできる限り早めにお召し上がりください。

解凍後(10度以下)3日以内

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 DD ホールディングス グループ内 株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>