

“オン”のオフィスにも“オフ”のご自宅にも専門店の“オイシイ”をお届け！ フードデリバリーサービス「エニキャリ」開始 ～デリバリー限定ブランドも新登場！～

株式会社 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：澤田 泰一)は、株式会社エニキャリ(本社：東京都渋谷区 代表取締役社長：小嵯 秀信)が運営するデリバリーのシェアリングプラットフォーム「エニキャリ」に参画、新ブランド・新メニューを含むデリバリーサービスを展開いたします。



働き方改革に新しい生活様式。これまでのライフスタイルから急激な変化を求められる2020年の日本。
 新たな日常を、より便利に、より快適に、お過ごしいただけるよう、
ダイヤモンドダイニングが“食のプロ”として取り組みを開始しているのが「**デリバリーサービス**」です。

今回東京でサービス開始を決定した「**エニキャリ**」は、教育の行き届いた直接雇用を中心としたキャリアスタッフや、
 異物混入や時間経過に伴う品質劣化を防ぐ開封セキュリティロックなど、
 独自の商品配達システム及び商品配達プログラムで、お客様の「安心・安全」を実現している
 「ECモール型デリバリープラットフォーム」です。

また、これからサービスを展開するにあたり、これまで実店舗では接点の無かったお客様とも出会うよう、
 アメリカ・ニューヨークを発端とした新しいビジネスモデル「ゴーストレストラン」を採用。
 “デリバリーサービス限定”でお楽しみいただける新ブランドも開発、今後も順次出店してまいります。

時にはオフィスランチ、時にはおうちごはん…そして時にはデリバリー注文していたお店で外食。
 「デリバリーサービス」を通して“新時代の食シーン”を彩り豊かに楽しみください。

提携サービス概要

「Any Carry (エニキャリ)」はお客様が手軽に利用できる EC モール型デリバリープラットフォームです。商品を届けてほしい住所やエリア、または現在地と、希望の料理メニューやジャンルで簡単に検索・注文することができます。

お店のお料理を運ぶ際に心配される異物混入や時間経過に伴う品質劣化などが決して起こらないように、トレーサビリティの仕組みや未開封を証明できるシールなどの万全の体制で、お客様の「安心・安全」を実現します。※「フードデリバリーに関する異物混入を防ぐ 商品配達システム及び商品配達プログラム」として特許出願中

実際に運ぶキャリアスタッフの教育にも力を入れ、クオリティアップに取り組むとともに、システム開発力を生かして、受注予測に基づくキャリアスタッフの適正配置や、ビッグデータを活用した最も効率性の高いクイックデリバリー配送網の構築に取り組んでいます。

■公式 WEB サイト <https://anycarry.jp/>

エニキャリ
anyCarry

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) 対策について

エニキャリでは、お客様がご心配をされるお料理や商品の受け渡しに関して、安全対策に万全を期すべく、キャリアスタッフの「手洗いの慣行」「アルコール消毒による除菌」「マスクの着用」「検温の実施」を行っております。

誕生以来多くのお客様に愛され、ダイヤモンドダイニングの“顔”とも呼べる「わらやき屋」ブランド。

「わら焼き」は、農業も盛んな土佐の地に於いて、稲作の副産物である藁を活用し、土佐の海の恵み「かつを」を最も美味しく食する調理技法として現地で用いられてきました。瞬く間に高温に達して燃え上がる藁の特性を生かして焼き上げることには、殺菌の効果もあったと言われます。今回、店頭人気 No.1 メニュー「かつをのわら焼き塩たたき」を始め、ランチに使い勝手の良いお弁当や土佐風スナックメニューもデリバリーでお届けできるように致しました。いずれも作り置きはせず、オーダーが入ってからのご用意ですので安心してお楽しみいただけます。



当店名物 かつをのわら焼き塩たたき

1~2名様用 1,980円 / 3~4名様用 3,650円

店頭では注文率“ほぼ 100%”の「わらやき屋」の看板メニュー。「わらやき屋」流に厚切りにしているので、想像以上の食べ応えです。ほんのり残った藁の焦し香まで美味しく食べ切るには、醤油やポン酢ではなく「わさび、にんにく、高知の塩」を合わせるのがオススメ。こちらセットでお届けします。

「かつを」の他にも「土佐はちきん地鶏もも肉」(1,890円)、「厚切り牛タン」(1,980円)、「国産黒毛和牛」(4,900円)、「アスパラガス」(1,050円)、「うなぎの白焼き」(3,800円)と多彩な「わらやき」メニューをご用意。ぜひ一緒にお楽しみください。



炙り鯖棒寿司

1,200円

高知では古くから愛されている定番の田舎寿司。脂の乗った身厚な鯖の、表面だけをこんがり炙ることで、皮の下の脂が溶け出し、さっぱりした酢飯と絶妙なコンビネーションを見せます。お店で一つ一つ手作りにしている愛情こもったお寿司を、ひとつとちょっと趣の違うランチメニューなどにご活用ください。



芋天

900円

市内に多数立つ「街路市」もまた高知名物。中でも「芋天」はさつまいもの素朴な甘さで現地内外の人々を魅了しています。他にも藁焼きにしたかつをを一口コロケのように揚げた「かつを揚げ」(900円)など“市場の食べ歩きグルメ”は、小腹が空いた時などにお役立ちのサイドメニューです。

◀ご注文 URL▶

■わらやき屋 田町 <https://anycarry.jp/warayakiya-tamachi/>

■わらやき屋 浜松町 <https://anycarry.jp/warayakiya-hamamatsucho/>

■わらやき屋 龍馬道場 新橋 <https://anycarry.jp/ryomadojo/>

■わらやき屋 龍馬が如く <https://anycarry.jp/ryoma/>

「エニキャリ」でのサービス開始にあたり、新しく生まれたブランド。近年女性を中心に、衰えぬ人気を誇るタイ料理「カオマンガイ」を独自にアレンジ。鶏の旨みをたっぷり吸わせて炊き上げたライスの上に、ヘルシーなムネ肉を蒸してさらにヘルシーに仕上げた「噂のカオマンガイ」とオリジナルのスパイスで揚げた鶏モモ肉を使った「揚げカオマンガイ」が二大看板メニュー。ハーフ&ハーフもご用意しているので、食べ比べもお試しくささい。

噂のカオマンガイ 1,200円 **揚げカオマンガイ 1,250円**

噂のカオマンガイ ハーフ&ハーフ 1,250円



■噂のカオマンガイ食堂

◀ご注文 URL▶<https://anycarry.jp/ebisu-maimon/>

そのユニークな店名もあり、多くのメディアでもご紹介いただいている鍋料理専門店「あくとり代官鍋之進」からスピンオフブランドが誕生！
デリバリーサービス限定の本格派韓国料理専門店です。

鍋はそのまま火に掛けられる仕様でIHにも対応。美味しくお召し上がりいただける調理方法もご案内しています。
身体を芯から温める鍋は、代謝を高めることもでき、健康的とされる料理の一つ。この機会にぜひ一度お試しください。



白湯と鶏だしの W スープ ピリ辛カムジャタン

1,280 円

白湯（パイタン）スープと鶏だしに、韓国料理には欠かせないコチュジャンと、麻婆豆腐にも使われる豆板醤を加えた辛×辛鍋。辛さはレベル1からレベル5まで、5段階から選べます。このスープで3時間以上煮込んだ豚軟骨とじゃがいもがゴロゴロ入ったボリューム満点のピリ辛鍋です。



牛テール 6 時間煮込みの ソルロンタン

1,480 円

辛々メニューばかりが韓国料理の魅力ではありません。ゼラチン質も豊富な牛の尻尾を6時間も煮こみ、骨の髄まで煮出した乳白色のスープは、五臓六腑に染み渡る滋味深い味わい。ほろほろと崩れる程柔らかくなったテール肉にもスープが染み渡り美味です。ちょっとしたお夜食にもぴったりです。

■韓式鍋 サランヘヨ <<ご注文 URL>><https://anycarry.jp/buchicom/>



肉つけ蕎麦

1,188 円

蒸し暑く食欲を失いがちな日本の夏に、喉越し涼やかで栄養も豊富な救世主を！こだわりの生蕎麦に、甘辛くしぐれ煮に仕立てた牛肉に黒七味油のアクセントを加えました。

「舞茸天」や「極太アスパラ天」（各 324 円）、「卵天」（216 円）や「鶏カツ」（324 円）など、アレンジしてお楽しみいただくこともできます。

■肉とラー油とつゆと蕎麦

<<ご注文 URL>><https://anycarry.jp/k-aoyama/>



つくね団子と野菜のスープカレー

1,296 円

水と空気が綺麗な筑波山麓で、大切に育てられたつくば鶏に、一つ一つ丁寧な下処理を施し、ゆっくりと火に掛けて、あくや臭み、余分な脂を抜いて仕上げた極上スープがベース。余分な調味料は一切加えていません。つくね団子にもつくば鶏を使用しています。スパイシーでありながら、滋味深い味わいは内臓に染み渡り、心と身体の疲れを癒します。

■スープカレー専門店 トウカレ

<<ご注文 URL>><https://anycarry.jp/sakaeya-ebisu/>

※商品表示価格はすべて税込です。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com

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