

2021年2月16日

先行販売では平均購入価格 1.3 万円越え！長引くおうち時間を充実させるプレミアム冷凍料理が登場！

## 名店の味を手軽に楽しめる「冷凍良食」が本格販売開始

独自の冷凍テクノロジー“プロトン凍結”により匠も認める鮮度・旨味をお手軽解凍で実現

コロナ禍でも予約困難店の秋田「たかむら」やミシュラン一つ星レストラン北新地「HATSU」の

門外不出、絶品の品々を鮮度はそのままにご自宅にお届け！

クオリアース株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：二宮 大朗、以下「クオリアース」）はこの度、新時代の冷凍技術を駆使した全く新しい良質冷凍食ブランド「冷凍良食」の本格販売を公式 EC サイト（<https://reitouryoushoku.com>）にて開始することを発表いたします。当商品は上質な素材を厳選し、鮮度・旨みをギュッと凝縮した“良食”を、独自の冷凍テクノロジー“プロトン凍結”で急速凍結し、熟練したシェフの秀逸の味を食卓へお届けするプレミアムな冷凍食です。今回の本格販売では、2020年12月より先行販売をスタートとしているコロナ禍でも予約困難として名高い日本料理「たかむら」の商品に加え、冷凍良食のオリジナル商品「主食スープシリーズ」や、イノベティブ料理で大阪のグルメシーンを席巻するミシュラン一つ星レストラン大阪北新地「HATSU」と共同開発した逸品をご自宅でお楽しみいただけます。尚、「HATSU」の中華丼と主食スープシリーズは CAMPFIRE（<https://campfire.jp/profile/reitouryoushoku/projects>）にて先行販売を実施しており、公式 EC サイトでは「HATSU」の中華丼を2月25日（木）、主食スープシリーズを3月1日（月）より販売開始いたします。



### 「冷凍良食」について

クオリアース株式会社は、フードロス・ゼロ、食品添加物・ゼロを目指して、作る人も食べる人も地球も嬉しい「良食サイクル・エコノミー」の社会づくりを実現させるために設立しました。当社が展開する「冷凍良食」は、生産者との強固な繋がりから得られる上質な素材を使用し、最先端の冷凍技術を活用することで様々な有名店のお料理をご自宅にてご堪能いただけるサービスです。この冷凍技術は全国の産地等・約 1,000 箇所に導入されており、販売された冷凍食はお節料理やお惣菜などの形態で約 60 万食以上になります。旬なもの・地のもの・信じられるものが織り成す「有名店コラボシリーズ」と「オリジナルスープシリーズ」の2ラインを製造販



2021年2月16日

売し、食材や料理の良さをそのままに、時間を超え、距離を超えて熟練したシェフの秀逸の味を食卓へお届けいたします。



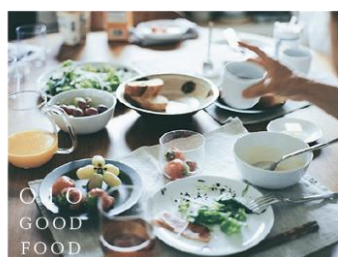
2020年12月に実施した秋田「たかむら」の「合鴨のロース」「豚の角煮」の先行販売では、平均購入単価が1.3万円を超えるほどご好評をいただきました。そんな人気商品をより多くの皆様に、お気軽に楽しんでいただくため、この度、さらにラインナップを増やし本格販売を決定いたしました。

今回、新たに販売となるのは匠シリーズ1点、主食スープシリーズ6点の計7点です。匠シリーズでは、ミシュラン一つ星を獲得したイノベーティブ料理を展開する大阪北新地「HATSU」と共同開発した本格的な逸品を、主食スープシリーズでは、食材・調理・形態にこだわり素材そのものの食感や風味を楽しめるスープをご提供。新型コロナウイルスの影響により、おうち時間が長引く中でも、名店の味をご自宅で堪能できるような商品を取り揃えております。尚、「HATSU」の中華丼および主食スープシリーズ6点はCAMPFIRE (<https://camp-fire.jp/profile/reitouryoushoku/projects>)にて先行販売を実施しており、公式ECサイトでは「HATSU」の中華丼を2月25日(木)、主食スープシリーズを3月1日(月)より販売開始いたします。

今後も、ミシュランガイドやThe Tabelog Award等を受賞した有名レストランと共同開発した商品の展開を予定しております。冷凍良食では、これからも丁寧に、正直に心から「良い」と思える「食」をお届けしていきます。

### 【商品ラインナップ】

- ・匠シリーズ 秋田「たかむら」(合鴨のロース/豚の角煮)
- ・匠シリーズ 大阪北新地「HATSU」(中華丼)
- ・主食スープシリーズ (計6種)





2021年2月16日

**■商品概要**

## &lt;匠シリーズ&gt;

「匠シリーズ」は、美食家の間で厚い信頼を得る料亭や有名レストランでしか食せなかった本格的な逸品を、肩肘張らずに誰でも等しく楽しんでいただける商品となっております。日本の恵まれた風土と伝統、四季折々の食材を感じながら、特上の食材に施される匠の技をお家で贅沢に堪能できます。また、大切な記念日のお祝い膳、贈り物、大切な方への御持たせとしても喜ばれる逸品です。

秋田「たかむら」合鴨のロース

かつて料亭「たかむら」の高村シェフが料理長を務めた、東京・目白の『太古八』の創業当時の秘伝料理「合鴨のロース」。丁寧に“だきみ”を削ぎ落とし、余分な脂をカットした京都合鴨。こんがりきつね色に焼き上げた芳醇な皮と絶妙な柔らかさに仕上げた身のバランスは、門外不出の特別な逸品として代々受け継がれてきました。「たかむら」で堪能いただく合鴨ロースをそのままご自宅でいただける至高の逸品が完成しました。

- ・価格：6,000円/12,000円（送料別・税別）
- ・容量：120g/240g

秋田「たかむら」豚の角煮

料亭「たかむら」の高村シェフが修行時代から作り続けている「豚の角煮」。良質な豚バラ肉を米ぬかに漬け、1時間かけてじっくり煮込むことで脂を抜いていきます。このひと手間で余分な脂を米ぬかが吸ってくれると同時に、米ぬか特有の甘みが浸透。最後にかつおだしで炊き上げた角煮は、噛めば噛むほど甘みがあふれ出します。口にした瞬間溶けていくような豚肉の舌触りは、まるで芸術作品に触れた際の感動そのものです。

- ・価格：3,000円/6,000円（送料別・税別）
- ・容量：120g/240g

大阪北新地「HATSU」中華丼

「健康」「革新」「環境に配慮した食材」という3つのテーマを掲げ、具材には5種類の野菜や黒豚角煮、オリジナルの発酵バター卵焼きを使用。腸内環境を整える発酵させたキャベツ、椎茸、3種類（鰹と昆布の一番だし、アサリ、鶏ブイヨン）をベースにした合わせ調味料で味付け。発酵バター卵焼きは、島根「鶏樂園」にて放し飼い、ストレスフリーで育てられた鶏の産んだ卵を使用しております。



2021年2月16日

- ・価格：2食セット 5,000円（送料別・税別）/4食セット 10,000円（送料別・税別）
- ・容量：320g（1食あたり）

### <主食スープシリーズ>

食べたもので、体と心はつくられるにも関わらず、遺伝子組み換え・化学肥料を使用して育てられた作物や添加物で調整した短絡的な味付けの食の数々は、「食べた後」のことまで本当に考えられているのでしょうか。そうした課題意識から現代の「食」のあり方をアップデートするべく、トライ&エラーを繰り返す中で辿り着いたのは、「主食になりうるスープ」でした。食材・調理・形態にこだわりすぎずに、こだわりのものを食べられる生活習慣を目指したスープは、素材そのものの食感や風味をお楽しみいただけます。

#### 愛媛県産 鯛と8種具材のミネストローネ

カリッと香ばしく焼き上げた皮としっとりとした身を味わえる愛媛県 宇和島産 鯛のポワレを、コクたっぷりのミネストローネと融合。トマトベースのスープには、レンズ豆やじゃがいも、パプリカをはじめ8種の野菜を惜しみなく入れこみました。

- ・価格：950円（送料別・税別）
- ・容量：240g



#### 高知県産 鰯のみぞれ汁

プリッと旨みの詰まった天然鰯と、たっぷりの大根おろし、存在感のある長ネギの旨味がギュッと凝縮されたみぞれ煮。コクは残しつつ、大根おろしで後味はさっぱりとした締まりのある風味になるよう計算され尽した逸品です。

- ・価格：950円（送料別・税別）
- ・容量：260g



#### 豆乳と胡麻の具沢山豚汁

存在感のあるボリュームたっぷりの角切りと、食感の異なる薄切りの2種類の豚肉を取り入れることで、奥深い味わいを演出した豚汁。里芋や大根などの根菜や、しめじ、油揚げなどと一緒にじっくりコトコト煮込むことで、栄養価、満足度共に高い一品です。一般的な味噌ベースに、胡麻と豆乳を加えることで一層旨みを引き出しつつ、ヘルシーに。

- ・価格：950円（送料別・税別）
- ・容量：280g





### 国産牛とおぼろ豆腐の浪速肉吸い

かつおとこんぶに加え、食物繊維たっぷりのシイタケの上品な出汁に、ジュワッと旨みたっぷりの国産和牛がたっぷり入った、本格的な浪速仕立て。おぼろ豆腐、にら、しめじをトッピングすることで動物性・植物性タンパク質を一度に摂ることができるバランスのとれた逸品。肉吸いにうどんを追加すると、大阪発祥の人気メニュー“牛肉うどん”としてもお楽しみいただけます。

- ・価格：950円（送料別・税別）
- ・容量：260g



### 沖縄もずくと鯛の薬膳スープ

ナツメにクコの実、松の実などの薬膳素材をふんだんに取り入れたもずくスープは、一口飲むだけで心も体もポカポカに。贅沢な大ぶりの鯛が、存在感を放つ逸品はメインディッシュとしても楽しめます。また、驚きの歯ごたえを実現しているもずくは、まるでスープ麺をいただいているかのよう。胃腸が弱っている方や、健康的な食事を心がけたい方におすすめです。

- ・価格：950円（送料別・税別）
- ・容量：270g



### 青森県産 帆立のミルクチャウダー

ホタテの特有成分「コハク酸」による旨味と栄養たっぷりの食欲そそられるチャウダーです。貝類の奥深い旨みが凝縮されたスープに牛乳を加えることで、濃厚なのにさらっと飲みやすい繊細な味を実現しています。じゃがいも、小松菜、人参など彩り溢れる野菜も豊富で見た目も鮮やかです。

- ・価格：950円（送料別・税別）
- ・容量：210g





プレスリリース  
報道関係者各位



2021年2月16日

### <冷凍良食について>

生産者との強固な繋がりに得られる上質な素材を使用し、最先端の冷凍技術を活用することで様々な有名店の料理を自宅にて堪能いただける良質冷凍食ブランドです。旬なもの・地のもの・信じられるものが織り成す「有名店コラボシリーズ」と「オリジナルスープシリーズ」の2ラインを製造販売し、食材や料理の良さをそのままに、時間を超え、距離を超えて熟練したシェフの秀逸の味をプレミアム冷凍料理として食卓へお届けいたします。

### <クオリアース株式会社について>

クオリアースは、良食習慣創造企業として誕生しました。食まわりの習慣・常識・構造を良いものへと1つ1つ変えていきます。物語性と品質の高い冷凍料理ブランドや冷凍料理開発プラットフォームサービスを展開しています。フードロス・ゼロ、食品添加物・ゼロを目指し、作る人も食べる人も地球も嬉しい「良食サイクル・エコノミー」の社会づくりに貢献してまいります。

社名 : クオリアース株式会社/英文 : Qualiarth Inc.  
代表取締役 : 二宮 大朗  
本社所在地 : 東京都港区芝浦 3-6-10 田町サンハイツ 703  
設立年月日 : 2020年7月  
事業内容 : 高品質な冷凍料理のD2C事業、次世代凍結技術を活用した冷凍料理開発ソリューション事業、プラットフォーム事業