

日本中の生産者・飲食店・生活者をつなぐ、「GOOD EAT CLUB『旬の味覚』」企画第1弾

日本最高峰の南信州産の松茸を 生産地との直接契約で実現した低価格と鮮度で 飲食店や生活者にお届けします。



GOOD EAT CLUB「松茸」特集ページ <https://goodeatclub.com/articles/a061>

株式会社グッドイートカンパニー（本社：東京都渋谷区、代表取締役CEO：楠本 修二郎／以下、グッドイートカンパニー）は、「食のコミュニティ型EC『GOOD EAT CLUB（グッドイートクラブ）』」にて、「旬の味覚」をより気軽にお楽しみいただける特別企画を2021年9月14日（火）よりスタートいたしました。

第1弾として、通常は老舗料亭などに人気のためほぼ一般流通をしない最高級品である南信州産の「松茸」を、産地との直接契約により、飲食店や生活者にもより気軽にお楽しみいただける価格を実現し、生活者への小売とともに、飲食店への卸販売も実施しています。尚、販売は「松茸」の旬が終わり次第の終了予定です。

「LOVE & EAT～愛すべき食を、未来へつなぐ～」をスローガンにかかげ、飲食店や生産現場など食産業を支える事業者と生活者をつなげ、日本中の「GOOD EAT＝愛すべき食」の体験価値を共創することを目指す「GOOD EAT CLUB」では、この日本でも最高峰の味・品質を誇る南信州産の松茸をひとりでも多くの方に召し上がっていただけるよう、山を保有するオーナーとの直接契約により、1つの山で収穫できる今シーズンの全量を確保し、できるだけ低価格で飲食店や生活者に販売をしています。また、この道40年の大ベテランである「松茸ハンター」が毎日丁寧に収穫した松茸だけを丁寧に選別して配送しています。絶品の松茸を楽しめるのは、「旬」を楽しめる残りわずかの期間。この機会に、是非、お気軽にご堪能ください。

■「GOOD EAT CLUB」の松茸をご利用いただいている飲食店からのコメント

日本料理 楽心 / 店主 片山 心太郎さま (<https://kc1m200.gorp.jp/>)

「採れたて」「産地直送」で収穫から24時間以内に届くので、やはり鮮度がとても良いです。採れたて特有のしっとり感や固さがあるので、軽く蒸すだけで充分に楽しめます。「刺身」に近い感覚ですね。餅米に軽く蒸した松茸を乗せるなど、鮮度があるからこそできる調理にむいています。やはり、鮮度がある松茸は、香りとシャキシャキとした食感を楽しめるのが醍醐味です。

鵜 (つぐみ) / シェフ 山口 慎さま (<https://tsugumi-restaurant.com/>)

コースでお出ししている「上湯スープ」に使用しています。「GOOD EAT CLUB」から仕入れた松茸は、蓋を開けた時の香りが格段に素晴らしく、召し上がるお客様にもご好評いただいています。

商品概要

※「GOOD EAT CLUB」サイトで販売している小売商品です。飲食店等への卸商品は別途お問い合わせください。



プロが愛する松茸を卸価格でお届け！南信州産松茸（特選・フレッシュ）

¥15,984 / 100g（税込）～

マツクイムシや気候の変動により、年々希少になっている国産の松茸。全国有数の松茸産地である長野県の中でも、南信州は良質の松茸が採れることで有名な地域です。腕のいいハンターが採る松茸は状態がよく、香り高い高級品。色白で太く身が締まっていて、松の葉のように爽やかな松茸特有の香りが広がります。

【商品ページ】 <https://goodeatclub.com/products/b-00232>



【お得】憧れの国産松茸をおうちで！南信州産松茸（ワケあり品・フレッシュ）

¥12,960 / 100g（税込）～

全国有数の産地である南信州の松茸でありながら、わずかな傷がついたり形の悪い曲がったものなど、ワケあり品を数量限定・大特価でご提供。「特選」と同じ産地、同じ凄腕ハンターが採った松茸なので、味わいや香りは特選品と変わりません。お得に上質な松茸を楽しみたい方にぴったりの限定品です。

【商品ページ】 <https://goodeatclub.com/products/b-00242>

■南信州産「松茸」への「GOOD EAT CLUB」の3つのこだわり

① 品質

老舗料亭やミシュラン星付の飲食店に絶大なる人気を誇る南信州産。そのため、通常では、一般市場にはなかなか流通しない最高級品です。

② 鮮度

松茸の味わいと香りを最大限にお楽しみいただくには、鮮度が大切。収穫してから5時間以内に出荷され、関東近郊であれば【24時間以内】にお手元に届きます。

③ 価格

日本各地にいる「GOOD EAT CLUB」の食のセレクトであるTabebito（食べる）“のネットワークを活かし、松茸を収穫できる山ごと直接契約。それにより、飲食店には収穫原価に限りなく近い価格で提供し、生活者には市場での卸価格で「GOOD EAT CLUB」で提供。

「GOOD EAT CLUB」立ち上げの背景と今後の展望

新型コロナウイルス感染拡大の影響により苦境に立たされている食産業は、DXの活用によるビジネスモデルの構築も急務となっています。グッドイートカンパニーは、1軒でも多くの店舗や生産現場をサポートし、日本が世界に誇る「食文化」を未来に引き継いでいく為、カフェ・カンパニー株式会社（以下、カフェ・カンパニー）が企画したオンラインとオフラインを融合させた食の新しい体験価値の創造を推進するプロジェクトに株式会社NTTドコモ（以下、ドコモ）から出資を受け、始動いたしました。

117兆円の食産業全体をハーモナイズして食のエコシステムの構築を目指す第1弾サービスとして、2021年1月に食のコミュニティ型EC「GOOD EAT CLUB」のβ版サイトを立ち上げ、2021年7月に本格サイトをオープンいたしました。また、今秋にはオフラインでのコミュニティの場の展開も予定しています。今後も、オンラインとオフラインを融合させ、食の新しい体験価値を創造・増幅させる企画を推進し、日本の食産業を支える皆様と共に食産業の発展に寄与して参ります。

「GOOD EAT CLUB」について



「GOOD EAT CLUB」は、飲食店・料理人・生産者・食品加工業者・食の探求者たちと作る、コミュニティ型”純愛グルメ”ECです。「LOVE & EAT～愛すべき食を、未来へつなぐ～」をスローガンに、食の探求者である”Tabebito（食べる人）”が、自身の体験と共に愛情を込めて紹介する飲食店や生産者による商品を購入することができるコミュニティ型ECとして、新しい食体験を企画開発し、ストーリーと共に販売する他、お店の味をEC商品としてそのまま再現する「商品開発」も行なっています。食の美味しさだけでなく、楽しさ・嬉しさ、未来へつないでいきたい味への応援などを価値化するエモーション・コマース（EC）を提供します。▼公式サイトURL：<https://goodeatclub.com/>

運営会社「GOOD EAT COMPANY」について

グッドイートカンパニーは、カフェ・カンパニー株式会社が、オンラインとオフラインを融合させた食の新しい体験価値を創造する企画を推進するプロジェクトに株式会社NTTドコモから出資を受け、スタートいたしました。「GOOD EATをつなぐ」をビジョンにかかげ、日本の食を愛する、すべての人の思い・体験・技術を未来につなぎ、世界中へ拡げることを目指しています。飲食店をはじめとする事業者と共に、日本の食産業をより強い産業として育み、未来へ繋いでいくインフラとして食産業全体にテクノロジーとクリエイティブを活用し、食のプレイヤーを組み合わせるオーケストラーターとして日本から食のイノベーションを起こしてまいります。

▼主要事業

1：食のエモーション・コマース（EC）事業

名店の味の再現や匠の技を活用した商品、参加型プログラム、新しい食体験を企画開発し、それらをストーリーと共に販売するオンライン上の「小売」を展開

2：食のオフラインコミュニティ事業

日本中の食の知恵・技術などを融合した新しい店舗やコミュニティの創造、及び、エモーション・コマースと連携したメニューと体験の開発

3：食のプロデュースやDX支援事業

日本の食の知恵を活用したビジネスプランの企画開発、及び、外食店舗へのキャッシュレス・スマホオーダーなどの普及、オンラインとの連携を含めた食産業のDX支援

- 会社名 : 株式会社グッドイートカンパニー
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本 修二郎 / 代表取締役副社長 忍足 大介
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 資本金 : 1,000万円（2021年2月28日時点）
- 設立日 : 2019年10月7日（始動：2021年1月21日）
- 事業内容 : 食品のEC事業、食品の企画開発事業、飲食店舗の企画運営事業

【掲載用 公式画像】<https://bit.ly/3uomnTD>