

【自宅で旅行気分】日本各地の郷土料理を再現した和食御膳が楽しめるミールキットの第一弾を2022年2月10日(木)より販売開始！



株式会社Herbs（本社：東京都港区、代表：佐野直美、以下Herbs）は、食品宅配サービスにおける新ブランド「咲耶（さくや）」を立ち上げ、日本各地の郷土料理を再現した和食御膳を自宅で簡単な調理をするだけで味わうことができ、旅先で過ごす朝のような特別なひとときをお楽しみいただけるミールキットを開発いたしました。その第一弾として、博多・京都・金沢の3都市の商品を[2022年2月10日\(木\)](#)よりECサイトにて全国※1で販売開始しております。

※1：沖縄県、離島など一部地域を除く

Herbsは、“本を愉しむ”をビジョンに、日本各地の特産物や伝統文化を組み合わせる新たな価値を創出し、地域の魅力を発信する事業を生み出すことを目指しております。

この度立ち上げた新ブランド「咲耶（さくや）」では、旅館の朝食をイメージした多彩な和食御膳をご自宅で簡単に作ることができるミールキットの販売を通じて、まずは食の分野から、新たな発見や楽しさを届けてまいります。

2022年2月10日（木）

より博多・京都・金沢の3都市の商品を発売し、2022年内には合計10都市以上の商品の展開を目指します。

◆商品の特長

1. 地域の味を楽しむことができる

咲耶のミールキットは、普段はなかなか味わうことのできないその土地で愛されている郷土料理を再現しています。

また、お米をはじめとして、使用する食材や調味料はその地域にゆかりのあるものも取り入れており、食材からも地域の世界観を創出することで、よりその土地を感じていただくことができます。

商品お届け時に同封するリーフレットにて、各メニューのこだわりや特徴をご紹介しており、食を通じて歴史や伝統などの新たな発見をお届けします。

2. 旅館気分を味わうことができる

メニューは主食、汁物、主菜、副菜を組み合わせた5 - 6品からなる一汁三菜以上の和食献立となっており、まるで旅館で提供されるような御膳をお楽しみいただけます。

また、商品お届け時に同封されているおしながきを食卓に添えていただくことで、旅館の食事の雰囲気を一層感じていただけます。

3. 簡単な調理で作ることができる

それぞれの商品が5 - 6品と数が豊富な一方で、簡単な調理で作ることができるようになっており、袋から取り出しお皿に盛り付けするだけの品も多数ございます。

その他にもお米は無洗米、主菜のお魚も味付け済みで届くので最後の仕上げに焼いていただくのみなど、時間をかけずにお手軽にお作りいただけるので、どなたでも簡単に本格的なごはんをご自宅でお楽しみいただけます。

◆商品概要

【博多】鶏のうまかもん御膳

価格：1セット2人前 4,790円（税込）

メニュー：①かしわ飯 ②イワシ明太焼き 博多風味噌汁 ④がめ煮 ⑤あちゃら漬
⑥しらすと小松菜のおひたし

【京都】京のおばんざい御膳

価格：1セット2人前 5,700円（税込）

メニュー：①ちりめん竹の子ご飯 ②京さわらの西京焼き 京風味噌汁 ④ずいきの炊いたん
⑤大根とゆず皮の甘酢和え ⑥小松菜と京揚げの煮びたし

【金沢】海幸ひゃくまん御膳

価格：1セット2人前 5,900円（税込）

メニュー：①かにめし ②ぶり大根 金沢風味噌汁 ④治部煮 ⑤蓮根の甘酢漬

《ご購入方法》

販売サイトURL：<https://sakuya-life.jp/>

発売日：3商品全て2022年2月10日（木）より販売開始

販売エリア：全国（沖縄、離島など一部地域を除く）

◆会社概要

株式会社Herbs

代表：佐野直美

本社住所：[東京都港区六本木7-14-23](#) ラウンドクロス六本木5階

電話番号：03 - 6689 - 5882

URL：<https://herb-s.co.jp/>