

京都府コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業

創業180年、京・宇治 抹茶料理 辰巳屋が新たに取り組み コロナ禍で疲弊した家族に送りたい「週末おせち」 2021年1月25日先行販売開始 [限定100個]

京・宇治 抹茶料理 辰巳屋を営む、有限会社 辰巳屋(京都府宇治市、代表取締役 左 聡一郎、以下当社。)は、With コロナ・アフターコロナに向け《ニューノーマル時代の「新しい京料理の食のカタチ」創造プロジェクト(京都府コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業)》の取り組みとして、**コロナ禍における飲食店の新たなファン獲得の方策と在宅での日本料理を楽しむ、ニューノーマル対応の開発商品「週末おせち」**を、1/25より数量限定にて先行販売を実施します。

一般社団法人日本フードサービス協会の2020年11月度の調査によると、飲食店の2020年3月度売上高は前年同月比▲7.3%であり、テイクアウト商品等を展開しない業態だったパブ・居酒屋業態では全体売上前年同月比▲42.8%、ディナーレストラン業態においては前年同月比▲24.5%でした。緊急事態宣言が再発令された今、生き残りのために収益モデルの根本的な見直しに迫られています。収束を見せない感染リスクや在宅ワークに伴う、生活習慣の変化による心理的負担を緩和させたい想いから、当社は「週末おせち」の開発を実施しました。

「週末おせち」のコンセプト



週末にひと休みして愉しむ「思いやりとやさしさ」

京・宇治 抹茶料理

週末おせち 辰巳屋
TATSUMIYA

おせちは基本的に迎える新年への希望を祈り、縁起物を多く詰め「年末年始のもの」という認識が一般的ですが、起源の一つに年末年始ぐらいひとやすみしてほしい”母親への優しさ”という側面もあります。この起源からヒントを得て《週末にひと休みして愉しむ「思いやりとやさしさ」のおせち》をコンセプトに「週末おせち」を開発しました。

縁起物を多く詰める通常のおせちとは異なり、「季節感=旬の食材」を加えることで、年齢を問わず、食卓にて食の話題=食育に関することも取り扱える様な商品となっています。「自宅で楽しめる」「個食で安心」のコロナ対策を土台に、優しさを込めた「週末おせち」により、辰巳屋の味をご自宅へお届けします。

●週末おせち おしながき ~如月~

笹巻【抹茶】/柿なます/いくら/袱紗玉子/鯨(にしん)昆布巻/黒豆 松葉刺し/車海老 艶煮/助子 生姜煮/花蓮根 酢漬け/平日 竜皮巻/サーモン錦糸巻/宇治丸(鰻)印籠煮/湯葉揚げ煮/帆立しぐれ煮/飛竜頭含め煮/六方小芋煮/筍 土佐煮/梅貝 酒煮/蛸 柔煮/梅人参 煮しめ/菜種からすみ粉まぶし/裏白椎茸/松笠慈姑煮/鶏丸煮/子持ち昆布/一寸豆蜜煮/梅麩煮

※内容は旬の食材を使用したものを準備しますので、時期により内容が若干異なります。

●価格:6,480円(税込)

●オンラインストア:<https://tatsumiya.official.ec/>

《ニューノーマル時代の「新しい京料理の食のカタチ」創造プロジェクト(京都府コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業 事業化可能性調査)》
実施概要を掲載した特設サイト:<http://tatsumiya-newnormal.press/>

当社について



京・宇治 抹茶料理

辰巳屋
TATSUMIYA

京・宇治 抹茶料理 辰巳屋

1840年頃、茶問屋として発祥した辰巳屋は、1913年お茶を「飲む」から「食べる」に大変革し、料理屋として新たなスタートを切りました。お茶と共に歩んできた老舗だからこそできる、抹茶の風味と旬の食材を活かした抹茶料理、そして、京都の伝統に基づいた趣ある京懐石をご堪能いただけます。

会社名 有限会社 辰巳屋
所在地 京都府宇治市宇治塔川3-7
代表者 代表取締役 左 聡一郎
URL <https://uji-tatsumiya.co.jp/>

本件に関する報道関係者からのお問合せ先

京・宇治 抹茶料理 辰巳屋 広報担当 メールアドレス: press@tatsumiya-newnormal.press