

**夕飯の献立をサポートし、家事ストレスから解放！
豆腐と湯葉の店「梅の花」が「ご近所シェフトモ」に新加盟
東京都二子玉川店と成城学園前店の2店舗にて
2021年6月21日(月)夕飯テイクアウトサービス開始**

懐石料理を中心に和食レストランを全国展開する株式会社梅の花（本社：福岡県久留米市、代表取締役社長：本多 裕二）のグループ子会社である株式会社梅の花サービス東日本（以下、当社）は、ライオン株式会社の夕飯テイクアウトサービス「ご近所シェフトモ」と提携いたしました。当社が運営する和食レストラン「湯葉と豆腐の店 梅の花」の二子玉川店、成城学園前店を加盟店とし、2021年6月21日(月)にテイクアウトサービスを開始いたします。



湯葉と豆腐の店 梅の花二子玉川店



料理ご提供の様子

■夕飯テイクアウトサービス「ご近所シェフトモ」事業

ライオン株式会社が新規事業として2021年2月に開始。毎日の夕飯の準備に悩みを持つご家庭が、近所の飲食店に夕飯づくり(惣菜)をおまかせでき、お持ち帰りできるサービスです。多忙な方々を「献立を考える・料理をつくる手間」から解放することで、特に子育て層の方を中心に大好評頂いており、開始4ヶ月で加盟店35店、登録者数2,000名を超えております(※2021年6月17日現在)。



■「湯葉と豆腐の店 梅の花」の加盟背景

当社は、懐石料理を中心に全国展開する和食レストランです。緊急事態宣言及びまん延防止等重点措置に伴うコロナ禍における対応が続く中で、お客様に梅の花の味を楽しんでいただきたく活路を模索していたところ「ご近所シェフトモ」に遭遇。仕事と家事を両立する多忙な方、特に子育て層を中心に好評のある「ご近所シェフトモ」は、当社のターゲット層(健康志向の高い30代～60代)と一致しており加盟に至りました。当社のコンセプトと地域柄を検討し、ターゲット層が比較的多く在住する東京都世田谷区の2店舗（二子玉川店、成城学園前店）でサービス提供を開始します。

■ 頑張る皆さまを応援したい想いで、からだにやさしい献立を提案

当社では、「湯豆腐」「引き上げ湯葉」をはじめ、固定概念に囚われず、絞り豆腐を使用した無化調の「名物 とうふしゅうまい」、湯葉の新しい食感を楽しんでいただける「湯葉揚げ」等の商品があります。また、季節ごとに旬の食材と組合せた季節限定の創作懐石をご提案しています。

今回の献立メニューはコロナ禍の生活で様々な制限を受けるなかで頑張る皆さまを応援したいという思いから考案。ご家庭で召し上がる夕飯向けのヘルシーなメニューをオリジナルに組み合わせ提供いたします。

＜梅の花で提供するテイクアウト料理の例＞ 各 970 円(税込み)



＜メニュー開発担当 銀座並木通店 上野料理長のコメント＞

お客さまのお好みに合わせて選んで頂けるように7種類のメニューを考えました。メインの一品はもちろん、豆腐や湯葉を使用したヘルシーな惣菜です。ご家庭で気軽にお店の味をお楽しみ下さい。



■ ライオン株式会社との提携でコロナ対策を強化

本サービスは、お客様と飲食店が受け取り時に直接顔を合わせ、コミュニケーションを取りながら関係性を築いていけることも魅力の一つと考えております。しかし、コロナ禍での接触における懸念は依然と変わらない状況のため、お受け取り等の際にご来店頂くお客様により安心してご利用頂けるよう、ライオングループと連携し万全なコロナ対策を実施いたします。当社グループはライオン株式会社と協働して、テイクアウトサービスと衛生対策の両面から多忙な生活者を温かくお迎えしてまいります。

- ① 店頭でライオン株式会社のキレイキレイ薬用手指の消毒ジェル、ライオンハイジーン株式会社の室内空間の除菌・ウイルス除去*・消臭ができるメディナース空間除菌を設置(※店頭だけでなく個室とお手洗いにも設置しています)



*エンベロープ型ウイルスにてテスト。
*全ての菌・ウイルスを除去するわけではありません。
*閉鎖空間で二酸化塩素による「菌・ウイルス」の除去を確認。

- ② ライオンハイジーン株式会社が制作した食品衛生学習ビデオを店舗スタッフ向けに提供。
スタッフ全員で衛生管理を徹底し、ワンランク上のおもてなしを実現。

◆ライオンハイジーン株式会社の衛生教育プログラムについて

<https://www.lionhygiene.co.jp/hygiene/sanitation/education/>



- ③大量調理施設衛生管理マニュアルや HACCP（ハサップ）の内容に、ライオンハイジーン株式会社のノウハウを取り入れた衛生診断を、シェフトモ加盟2店舗（二子玉川店、成城学園前店）から始動。

◆ライオンハイジーン株式会社の衛生診断について

<https://www.lionhygiene.co.jp/hygiene/sanitation/inspection/>



【ご近所シェフトモ 事業概要】

＜サービスの特徴＞

- ①バランスの良い献立を近所のシェフにおまかせ

近所の飲食店が家庭料理風の日替わり献立を考えてくれるので、献立を考える手間から解放

- ②プロの技で、心をこめて調理

お店が目利きした旬の食材、こだわりの味付けをお楽しみいただけます。

- ③週単位で注文・決済、スマートフォンで操作

一週間分の献立をまとめて注文し、主菜は魚・肉から選ぶだけ。

一日1食から注文可能、頼まない週が合ってもOKなので、気軽に利用いただけます。



上記のように日替わりの夕飯おかずをLINEで簡単に注文できます。

HP: <https://www.gokinjyo-cheftomo.com/>



お友達登録はこちら

<ご近所シェフトモ加盟店舗（2店舗）>

○梅の花二子玉川店 <https://umehohana-restaurant.co.jp/shop-list/info.php?id=991>

東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋本館 6F

○梅の花成城学園前店 <https://umehohana-restaurant.co.jp/shop-list/info.php?id=1040>

東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コルティ 4F

（サービスは「ご近所シェフトモ」からお申込みください。各店舗では受付できません。）

【ライオン株式会社について】

本年創業 130 周年を迎える生活用品メーカー。

「より良い習慣づくりで、人々の毎日に貢献する (ReDesign)」という
パーパス（存在意義）を起点に、人々の健康で快適、清潔・衛生的な
暮らしの実現を目指しています。「ご近所シェフトモ」は、

ライオン株式会社が 2019 年から始めた新価値創造プログラム「NOIL」にて、
幅広いヘルスケア領域に関わる課題を解決するアイデアの一つとして生まれた新規事業です。

今日を愛する。
LION

《会社概要》

商 号 : ライオン株式会社

本社所在地 : 東京都墨田区本所 1-3-7

代 表 者 : 代表取締役 代表執行役員 掬川 正純

設 立 : 1918 年 9 月

【和食レストラン 湯葉と豆腐の店 梅の花について】

1986 年開業、全国で 71 店舗を展開する和食レストラン。

お客様にゆたかな“とき”をお届けするため、季節の移ろいを感じて
いただける素材と調理法、器選び、空間づくり、おもてなしを提供。

ヘルシーな湯葉・豆腐料理が看板メニューで、幅広い世代に愛されている。

店舗はベビーカー入店 OK、個室完備など、小さなお子様連れのご家庭も
利用しやすい空間づくりを心がけております。

湯葉と豆腐の店
梅の花

《会社概要》

商 号 : 株式会社梅の花

本社所在地 : 福岡県久留米市天神町 146

代 表 者 : 代表取締役社長 本多 裕二

設 立 : 1990 年 1 月

お問い合わせ窓口

株式会社梅の花サービス西日本 営業推進部

TEL : 06-6955-6390

Email : service-info@umehohana.co.jp

住所 : 大阪府大阪市旭区新森 1-5-7 梅の花関西事務所 4 階