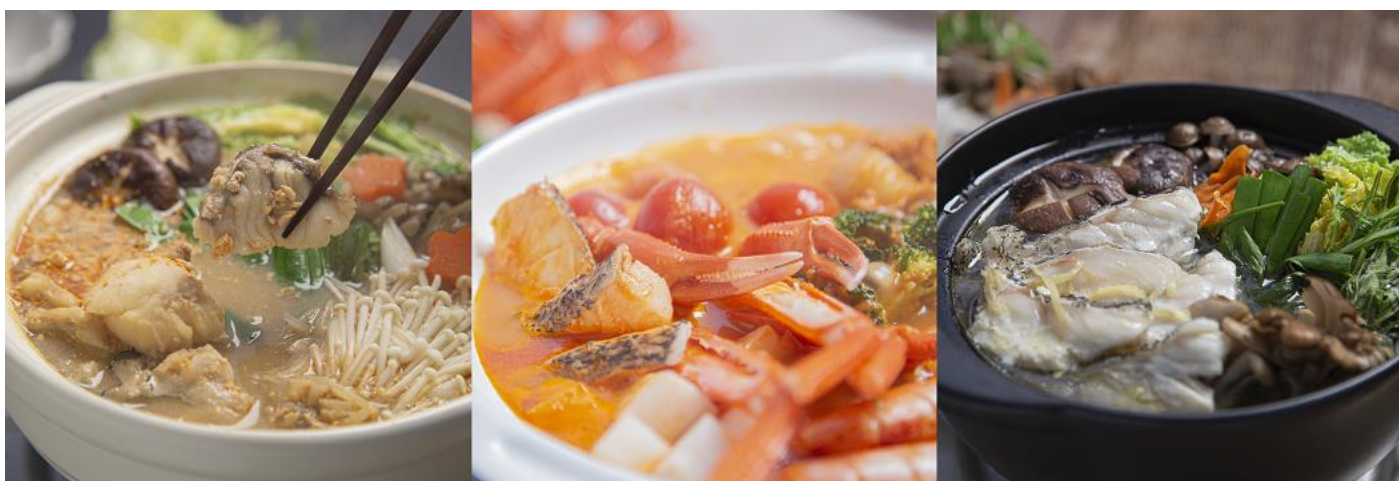


**おうち時間にちょっと贅沢な鍋を。苦境の生産者とシェフが力を合わせ
開発したあんこう鍋、海鮮鍋、クエ鍋。緊急事態宣言延長を受け本格的な販売開始。**

料理人を中心とした食のスペシャリストが全国の食の事業者の支援を行うプロジェクト「チーム・シェフ」を運営する株式会社リトルワールド(東京都)とプロジェクトのパートナー企業である株式会社 TeN(神奈川県)は、あんこう料理専門の温泉旅館「株式会社魚の宿まるみつ」(茨城県)ならびに三重県の水産加工会社「株式会社紀伊長島」(三重県)と、東京都内の人気繁盛店のシェフ松本一平(ラペ)、村田明彦(鈴なり)の協力の下で、あんこう鍋、海鮮鍋、クエ鍋を商品化し、新型コロナウイルスや自然災害で被害を受けた生産者やメーカーの食材に特化した販売支援販売サイト「たべまる」にて、2月4日より本格的な販売を開始致しました。

たべまる URL : <http://ouen.team-chef.jp/>



※上記左より「あんこう鍋」、「海鮮鍋」、「クエ鍋」

新型コロナウイルスの第三波の到来を受け、少しずつ回復の兆しがあった状況が一転し、GoTo キャンペーン停止、緊急事態宣言が合い重なり、飲食店や、飲食店に食材を卸す生産者は苦しんでいます。このような状況下ですが、生産者のために少しでも力になりたいという声の本プロジェクトに参加するシェフから上がりました。そこで、人気繁盛店のシェフが、行き場を失った食材を使い、創意工夫を加え、食材の魅力を引き出し、「心」と「身体」を満たす、想いの詰まった商品を開発することになりました。

【支援先の生産者プロフィール】

- ・株式会社魚の宿まるみつ：あんこう鍋の発祥の地である北茨城で、創業 73 年あんこう専門料理を提供する宿を営む温泉旅館。全国ご当地鍋フェスタ鍋-1 グランプリで、まるみつ旅館は2年連続で優勝した実績を有す。
- ・株式会社紀伊長島：サステイナブルな天然魚、抗生物質などの薬剤を使用せず育てた魚を使うなど、「美味しく食べて健康に！」をモットーにして、紀伊長島港で水揚げされた魚介類などで水産加工品の製造・販売を行う。



※上記左より「株式会社魚の宿まるみつ 武子能久」、「あんこう」、「クエを抱えた株式会社紀伊長島 長井優幸」

農林水産省の元気いただきますプロジェクトに参加し、約1か月間のテスト販売を行っていましたが、緊急事態宣言の延長を受けて、本格的な販売を実施していくことになりました。

【商品に関して】

- ・まるみつ旅館×鈴なり村田明彦 日本一のあんこう鍋セット（2人前）【送料込】7,870円（税込）
⇒あん肝がたっぷりと溶け込んだスープは、強烈なコク、濃厚な旨味が詰まっていることが特徴です。メのラーメンは絶品ですが、村田シェフがメのアンコールで別のお召し上がり方も提案しております。
- ・紀伊長島 豪華海鮮鍋×ラペ監修 特製スープ付き 1.1kg相当（2～3人前）【送料込】6,960円（税込）
- ・紀伊長島 豪華海鮮鍋×ラペ監修 特製スープ付き 2kg相当（4～5人前）【送料込】9,780円（税込）
⇒スープは「和風ブイヤベース」でトマトがベースになっておりますが、和風に仕上げているので、各海鮮の味が溶け込むたびに美味しさが相乗効果を醸し出す深い味わいです。メのリゾットは絶品です。
- ・紀伊長島 本クエ鍋×ラペ監修 特製スープ付き 770g相当（2～3人前）【送料込】8,729円（税込）
- ・紀伊長島 本クエ鍋×ラペ監修 特製スープ付き 970g相当（4～5人前）【送料込】11,730円（税込）
⇒白ワインをベースに、生姜が程よく香り、クエのアラと身、野菜が入るとなんとも言えぬ豊かな香りが漂い、五感を刺激して食欲をそそる贅沢な一品です。こちらのラペ特製のメメニューも味わい深いです。

※すべての商品にシェフお薦めの食べ方の資料（お薦め食材やメのレシピなど）が同梱されております。

■会社概要

社名：株式会社リトルワールド

代表者：代表取締役 斉藤 豊

所在地：〒141-0021 東京都品川区上大崎 2-15-19 MG 目黒駅前ビル 2F

URL：<http://team-chef.jp/company/>

問合せ先：担当：荒金 TEL：03-4530-9577 MAIL：info@team-chef.jp