



福岡の有名店 共同で料理宅配

福岡市で飲食店を展開するI・M・Dアライアンス(同市)は、食料品宅配大手のオイシックス・ラ・大地系と組み、高級感を打ち出した料理宅配サービス「I・M・D」を12月をメドに始める。福岡の有名レストランが参加し、独自メニューやコラボ弁当を開発する。新型コロナウイルス禍で外食需要が落ち込むなか、店のブランドイメージを守りつつ、果敢もり需要を取り込む。

I・M・Dとオイシックス系

オイシックス子会社でシステム開発のカラビナテクノロジー(福岡市)と組み、「博多回廊」と名付けた料理の宅配サービスや食関連の商品を通販するサイトを開設する。

「西中洲 星期菜」や「九州の旬 博多廊」などI・M・Dが運営するレストランのほか、洋菓子の「チョコレートショップ」、「焼きとりの八兵衛」、イタリアンの「ダ フチガミ博多」、フレンチの「Sola」など7店が参加。各店が宅配用メニューを開発し、博多回廊を通じて販売する。

まず福岡市内で配達する。2021年には全国発送に対応する予定で、料理を冷凍して配送する。冷凍の過程で味や食感が損なわれないという「プロトン冷凍」と呼ばれる

福岡市の料理店のシェフらが集まり、コラボ弁当の内容について協議した(福岡市)

ブランド守りコラボも

る技術を使った冷凍機を導入する。国の補助金も活用し、システムや冷凍機に数千万円投資する。サイトでは地酒や調味料など九州の食材も扱う。専門店など数十社が参加する見通し。本格稼働後、3〜5億円の売り上げを目指す。

サイト開設に先立ち、9月に7店が一品ずつ持ち寄ってコース料理にしたコラボ弁当を発売する。弁当箱は「波佐見焼」用の包装箱を製造する岩寄紙器(長崎県波佐見町)が担当。料理人らと意見交換しながら、環境に配慮してプラスチックを使わず、デザイン性や機能性に優れた紙製弁当箱を開発した。

コラボ弁当は季節ごとに年4回企画する。弁当箱は毎回新たなデザインを開発し、参加するレストランのオリジナル弁当用にも使える。I・M・Dの麻生宏最高経営責任者(CEO)によ

ると、高級店はコロナの影響で企業の接待利用が減少している。ただ大手の宅配代行サービスを利用すると、店のブランドイメージを毀損する懸念があった。

I・M・Dはコロナ禍前から高価格帯弁当を手がけ、自社スタッフがバイクで宅配している。ダフチガミ博多の洲上兼督オーナーシェフは「運ぶ人の顔が見えるのは安心」と話す。宅配スタッフも増強する一方、設備を共同利用し、各社のコストを下げる。(今堀祥和)