

# News Release

## 目利きバイヤー厳選！冷凍グルメ宅配のサブスクリプションサービス「ラクリッチ」 5月16日(火)スタート

<https://raku-rich.daimaru-matsuzakaya.jp/> ※5月16日(火)正午より受注スタート

大丸松坂屋百貨店は、2023年5月16日(火)より、老舗百貨店を代表する食通のバイヤーが厳選した冷凍グルメ宅配のサブスクリプションサービス「ラクリッチ」をスタートいたします。「ラクリッチ」は、大丸松坂屋百貨店が長年培ってきた「目利きバイヤーのネットワーク力」を活かすことにより実現した、いつでもデパ地下クオリティの“贅沢なグルメ”を楽しめるサービスです。



 **ラクリッチ**

大丸松坂屋百貨店はここ数年、新型コロナウイルスの感染拡大によるお客様のライフスタイルの変化に対応し、時間と場所の制約を克服するビジネスモデルの転換を急速に進めてまいりました。2021年3月にファッションサブスクリプションサービス「アナザーアドレス」をスタートさせて、デジタルを活用した新規事業へのトライアルを重ねてきました。そして今回初めて食分野のサブスクリプション事業に参入いたします。

  
**ラクリッチ**  
ラクでリッチな、おまかせ冷凍グルメ便



消費者の生活スタイルが大きく変化した昨今、自宅で楽しむ食文化が定着したことから「食品宅配」のニーズが増え、一方で働き方の多様化や共働き世帯の増加により、家事に対するタイムパフォーマンスが重視されるようになりました。また、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で食品宅配需要は急成長し、今後は生活に不可欠なサービスとして定着するものと考えられています。

本事業は、こうした背景をもとに、大丸松坂屋百貨店が掲げる中期経営計画の柱である「リアル×デジタル戦略」＝「人の力」を活用した新たな体験価値の提供と、時間と場所の制約の克服を具現化した、新たな取り組みです。

## 「ラクリッチ」の特長

1. バイヤーが厳選した使いやすい少量サイズの商品を6～10品程度でセットにし、毎月定期で冷凍配送。
2. お客様にはメニュー内容の全容はお見せず、一部の商品のみ公開。「届いたときのお楽しみ」を演出、“おまかせ”でおいしい出会いをご提供。
3. 既存の定期宅配サービスは、手軽さや健康志向、また特別な日など、オケージョンにふさわしい商品が多い中、当社はデパ地下のコンセプトに近い「美味しさを全面に打ち出した日常向け」の商品をラインアップ。



- ・価格の異なる3つのコースをご用意（6,500円/9,000円/12,000円 税・送料込み）。
- ・選択したコースの内容に従って毎月商品セットをお客様に配送。メニューは毎月異なります。（※4カ月目以降は一部重複もあり）
- ・商品に合わせた温め方で、バイヤーおすすめの味をご自宅で手軽にお楽しみいただけます。

## 「ラクリッチ」のブランドラインアップ

老舗百貨店ならではのネットワークを活かし、全国から 25 ブランドを厳選しました。また、ここでしか味わうことのできないオリジナル商品もご用意いたしました。今後も、よりバラエティ豊かなブランド・商品のラインアップ展開を目指しています。

取り扱いブランド …RISTORANTE HONDA、OGAWA、西洋銀座、おかず本舗 佃浅、まつおか、日本料理 鈴なり、ポール・ボキューズ、神戸コロッケ、四陸、赤坂四川飯店 陳建一 監修など



### <提供商品の一例>



#### <RISTORANTE HONDA×ラクリッチ>

ポルチーニとエリンギのクリームソース・ニョッキ / 253g  
イタリア産のポルチーニとエリンギをじっくり炒めて、旨味を引き出したところに、生クリームで煮込んでポテトニョッキと和えました。香ばしいポルチーニの香りとモチモチしたニョッキにグラナパダーノチーズを振りかけてお召し上がりください。



#### <RISTORANTE HONDA×ラクリッチ>

鴨のラグーソース・ペンネ / 210g  
鴨のモモ肉を骨ごと、赤ワイン、ヴィネガー、フォンドヴォー、トマトで煮込んでソースにし、ペンネで和えました。ほうれん草とスモークチーズが独特のアクセントになっている一皿です。





＜西洋銀座＞

ハンバーグ デミグラスソース / 170g

こだわりの配合で仕上げたハンバーグに、長時間じっくりと煮込んだデミグラスソースを合わせました。デパ地下で長年にわたって愛されるロングセラー商品です。おかずとして冷凍庫にあると便利な一品です。



＜西洋銀座＞

黒毛和牛のビーフシチュー / 200g

黒毛和牛のすね肉を使用し、長時間じっくりと煮込んで仕上げた、こだわりのビーフシチュー。デパ地下で長年にわたって愛される人気メニューです。おかずの一品に、本格的な洋食メニューをお楽しみください。



＜おかず本舗 佃浅＞

茄子煮びたし / 100g

鮮やかな黒紫色の茄子は食欲をそそり、一口食べれば「佃浅」伝統の出汁の旨みが広がります。シンプルなメニューであるからこそ、創業明治17年、老舗和惣菜店の職人の技が生かされた人気の一品です。



＜OGAWA×ラクリッチ＞

黒毛和牛しぐれ煮 / 100g

しっとりとしていて、肉の塊、繊維質を感じられるしぐれ煮です。創業 80 有余年、精肉卸の「小川畜産」が厳選した素材が生かされています。甘い味付けのしぐれ煮は、ご飯のお供はもちろん、ひつまぶし風に出汁をかけても美味です。



<日本料理 鈴なり>

さばの西京焼 / 60g

脂ののったさばを、赤味噌、西京味噌をブレンドし、甘酒、砂糖、薄口醤油などの入った、店主、村田明彦氏オリジナルの味噌床で2日間熟成してから、じっくりと焼き上げました。



<ポール・ボキューズ>

ロールキャベツ (コンソメソース) / 200g

ベーコンの旨みが溶け込んだコンソメスープに、国産豚肉の旨み、国産キャベツの甘味もプラスされたコクのある味わいに仕上げました。しっかり食べ応えある200g (コンソメソース含む) のロールキャベツですので、食卓のメインはもちろん、白ワインとのペアリングもおすすめです。



<赤坂四川飯店 陳建一 監修>

本格四川麻婆豆腐 / 150g

本場四川の3年ものの豆板醤や豆豉、ピリリと辛い山椒などの調味料とこだわりの専用豆腐を使用して作り上げ、一口食べたら止まらない、辛さと旨みが絶妙な本格派の麻婆豆腐です。

お問い合わせ先  
大丸松坂屋百貨店 広報 長野・金子・片川  
E-mail [kouhou@jfr.co.jp](mailto:kouhou@jfr.co.jp)