

<コロナ禍で需要減の国産農林水産物生産者を餃子で支援>**政府補助事業により「送料無料」のネット通販を仕入れに活用！
地方のブランド食材使用メニューが今だからこそ“お得”に楽しめる****新宿・餃子の安亭「ニッポンの食材！応援餃子」****第1弾は11月20日（金）、第2段は12月10日（木）よりご提供**

餃子ひと筋五十有余年。思い出横丁の一角に佇む餃子を中心とした中華料理店・餃子の安亭 新宿思い出横丁店では、農林水産省による「インターネット販売推進事業（#元気いただきますプロジェクト）」を仕入れに活用した新メニュー「ニッポンの食材！応援餃子」を2020年11月20日（金）より発売いたします。

新型コロナウイルス（以下新型コロナ）の感染拡大により危機的状況に陥っている我々飲食店ですが、Go To Eatの施行により、おかげ様で売り上げもコロナ以前まで回復しております。

一方、インバウンド需要の減少等により販路を失い在庫を抱えるなど、困窮する国産農林水産物等の生産者は多くいます。

そこで当店では、国内農林水産物の生産者を支援する政府補助事業を食材の仕入れに活用したメニューを開発。美味しい餃子を提供する上で大切な生産者支援につながる。また、飲食店の地方食材購入の壁である「送料」が無料なため、普段使えなかった食材も手軽に使用できる。さらに、お客様も地方の高品質なブランド食材を使った餃子を手頃な価格で飲食店という空間でときめいていただける、今だからこそ提供できる国産食材応援餃子です。

なお、お客様には店内だけではなく、家庭でも食材をお得に購入、生産者の支援をしていただけるように、ECサイトと使用商品を店内メニューにてご紹介いたします。

新メニューは第1弾として『愛媛宇和海の鯛入り餃子』、『和牛のオリンピックを制した鹿児島産和牛入り鉄板餃子』、第2弾として『低脂肪・高たんぱく・兵庫の鹿肉入りジビエ羽根付餃子』、『瀬戸内海のジャンボ牡蠣入り餃子』の計4品ご提供します。

生産者支援につなげ、地方の高品質な食材をお得に楽しめる新商品を期間限定の今だから是非お試しください。



新宿・餃子の安亭「ニッポンの食材！応援餃子」販売概要

■第1弾 2020年11月20日（金）～12月9日（水）

- ・『愛媛宇和海の鯛入り餃子』（5個）680円
- ・『和牛のオリンピックを制した鹿児島産和牛入り鉄板餃子』（5個）980円

■第2弾 2020年12月10日（木）～12月31日（木）

- ・『瀬戸内海のジャンボ牡蠣入り餃子』（3個）680円
- ・『低脂肪・高たんぱく・兵庫の鹿肉入りジビエ羽根付餃子』（5個 羽根付き）770円

※全て税別になります。

※テイクアウトも可能です。

■販売店舗：餃子の安亭 新宿思い出横丁店

住所：東京都新宿区西新宿 1-2-1 ファイブKビル 2F

電話番号：（03）5323-8228

最寄駅：都営大江戸線新宿西口駅D3出口より徒歩3分

営業時間 [月～金]15：00～23:45（LO.23:15）

[土日祝]13：00～23:30（LO.23:00） ※定休日なし



<メニュー詳細>

■『愛媛宇和海の鯛入り餃子』

うま味が詰まった旬の宇和海の鯛の骨がない白身部分をたっぷり使用。黄にらと合わせました。大根おろしとわさびにちょっとだけ醤油を垂らして頂く。和のテイスト餃子。淡白な色合いなのでグリーンアスパラを敷き詰めました。

使用食材：ポケットマルシェ「愛媛・宇和島ゆら鯛切り身」

価格：2,862円（税込・送料無料）

<https://poke-m.com/products/77524>

「ゆら鯛」とは、愛媛県南西部の由良半島で育てた「真鯛」のことです。創業50年、57万匹のゆら鯛を、自然の恵み豊かな海で、稚魚から水揚げまで愛情かけて育てています。通常ホテルなど外食産業向けに販売していますが、コロナ禍で卸売市場の閉鎖、また結婚式などのお祝いの席やパーティーが開催されないことから、鯛の需要が激減。一時は出荷尾数が9割減まで落ち込みました。ECサイトでの販売も開始し、贈答用として個人のお客様からも多くご注文をいただいたこともあり、コロナ前と比較しても4割減まで回復。しかし、出荷予定であったゆら鯛が大量にいけすでまだ元気に泳いでいる状況です。



POCKETMARCHÉ

■『和牛のオリンピックを制した鹿児島産和牛入り鉄板餃子』

5年に一度行われる和牛のオリンピック『全国和牛能力共進会』で金賞・日本一に輝いた鹿児島黒牛を使用。その肉のうまさを生かすために敢えて粗目のミンチ（大き目にカット）にしました。日本一の和牛のうま味が味わえる餃子です。



使用食材：MEAT 倶楽部「鹿児島県産黒毛和牛肩ロース切り落とし」

価格：500g 3,500 円（税込・**送料無料**）

http://wx17.wadax.ne.jp/~meatclub-co-jp/cp-bin/eccube/html/products/detail.php?product_id=132

『和牛のオリンピック』と言われる5年に一度開催される和牛日本一を決める品評会の全国大会「第11回全国和牛能力共進会（2017年開催）」にて、鹿児島県が総合優勝を果たしました。そんな今まさに売り出しの「時」を直撃したのが新型コロナウイルスです。感染拡大防止のために、鹿児島駅前の直売店は臨時休業などもあり、一時は売り上げが9割減まで落ち込みました。Go To トラベルの地域共通クーポンを多くのお客様にご利用いただいた影響もあり10月は7割弱まで回復しましたが、今後の見通しはまだつかない状況です。「#元気いただきますプロジェクト」に合わせて、自宅でも気負いなく召し上がることができる商品なども出品しています。



鹿児島発
MEAT 倶楽部
KAGOSHIMA MEAT CLUB

■『瀬戸内海のジャンボ牡蠣入り餃子』

牡蠣は味が濃厚で大きく立派なのでジャンボ餃子にしました。皮は中の牡蠣の色が映えるようほうれん草の汁を練りこんだ手作りもちり皮で、色は瀬戸内海のエメラルドグリーンをイメージ。餃子の餡はジャンボ牡蠣と魚の白身で海のうま味が詰まっています。ソースは中華で牡蠣料理によく使用するサーチャージャンソースを掛けて召し上がれ！



使用食材：豊洲市場ドットコム「岡山・瀬戸内邑久の巨大牡蠣」

価格 2,500 円（税込・**送料無料**）

<https://www.tsukijiichiba.com/user/product/16073>

濃厚な旨みが特徴の岡山県邑久の牡蠣です。岡山と広島の間を流れる清流“千種川”から豊富なミネラルが、さらに瀬戸内の穏やかな波が運ぶ栄養成分が、惜しげもなく牡蠣に注ぐ、大粒で肉厚に育て上げます。

新型コロナウイルスの影響で外食などの業務用ニーズが落ち込んだため、一般市場にはほとんど流通しない最大級の大粒【3Lサイズ】の全量を豊洲市場ドットコムで販売することになりました。



■『低脂肪・高たんぱく・兵庫の鹿肉入りジビエ羽根付餃子』

注目のジビエ鹿肉の餃子です。牛肉に似て美味しい鹿肉ですがその中でも特に味わい深く、鹿のうま味が味わえるモモ肉を使用。羽根にはターメリックを使用しました。肉々しさだけにならぬようスパイシーさも口の中での楽しいハーモニー♪ちなみにジビエとは狩猟によって食材として捕獲された野生の鳥獣を指すフランス語だそうです。



使用食材：JA タウン「兵庫県産鹿肉 鹿モモ ブロック」

価格：3,270円（税込・**送料無料**）

<https://www.ja-town.com/shop/g/g5491-mix070ysEXXX-CP/>

各地で社会問題となっている野生鹿（ニホンジカ）による「食害」が深刻化している中、農作物や森林の樹木を荒らす等の被害が広まり続け、駆除による頭数調整が行われています。鹿の命を無駄にせず利活用し、鹿肉を販売していますが、コロナ禍で一時は飲食店への販売量が半減。EC サイトにより個人のお客様の売り上げが2倍に増えましたがまだまだ回復途中です。環境被害を防ぐ観点から、販売量が減少しても狩猟を続けなければならないため、このままでは廃棄量が増加するとともに、猟師の生活支援や、解体処理場の運営が困難になる可能性もあります。



■ 国産農林水産物などのインターネット販売における送料を補助する制度

農林水産省「インターネット販売推進事業（#元気いただきますプロジェクト）」とは

<https://www.ec-hanbai-suishin.jp/>

新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、売り上げの減少などが顕著な国産農林水産物などのインターネット販売に於ける送料を補助する制度。

新型コロナウイルス感染症がもたらした様々な活動の自粛や輸出の停滞などにより、国産農林水産物などの在庫が大幅に増加して価格の低下が起こり、そこから生じる売り上げの減少が大きな問題となっています。

こうした事態を受け、特に売り上げの減少が顕著な7品目を対象として、生産者や団体等などが取り組む販売促進策を支援すべく、対象品目を扱うECサイトと生産者や団体等とを結び付け、そのインターネット販売に於ける送料を補助する事業です。対象品目：「和牛肉」「水産物」「野菜・果物」「茶」「花き」「そば」「ジビエ」の品目でかつ対象品目ガイドラインに沿った商品。
(プレスリリースより抜粋)

3. インターネット販売推進事業

指定のインターネット販売サイト(ECサイト)※で対象品目を販売した際の送料を支援

