



## NEWS RELEASE

2017年10月5日

報道関係各位

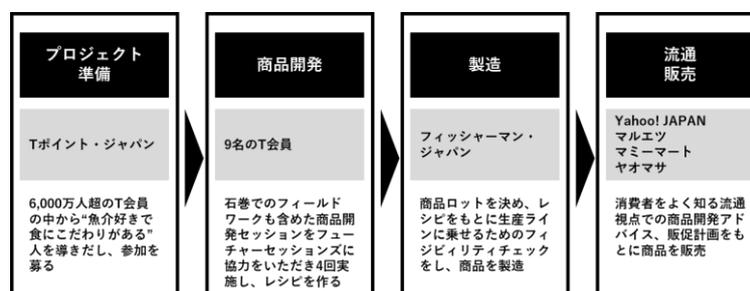
株式会社Tポイント・ジャパン

### Tカードのビッグデータ×三陸の牡蠣で新商品を開発 10月5日より「味付き冷凍牡蠣フライ」「バジル風味の牡蠣」を新発売 ～Tカードの社会価値創造プロジェクト「Tカードみんなのソーシャルプロジェクト」～

株式会社Tポイント・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長兼COO：北村和彦）は、6,000万人超のT会員、175社のTポイントアライアンス企業、またTカードがもたらす約40億件の購買データなどを活用して、地域が抱える社会課題の解決や地域共生につながるような取り組みを実施するTカードの社会価値創造プロジェクト「Tカードみんなのソーシャルプロジェクト」(<http://tsite.jp/r/tcardsocial/>)を2016年11月に発足いたしました。

「Tカードみんなのソーシャルプロジェクト」の第一弾として、“地域の美味しいものを一次生産者とTカードでつくる”ことをテーマに、Tカードのビッグデータをもとに、三陸の牡蠣を食材とした商品開発に取り組んでまいりました。このたび、2017年10月5日より、味付き冷凍牡蠣フライ「カレーとガーリック味の大きなカキフライ」「パセリとチーズ味の大きなカキフライ」と、バジル風味の牡蠣「カキとバジルのオイル漬け」を新発売いたします (<http://tsite.jp/r/tcardsocial/oyster/>)。

Tポイント・ジャパンは、Tカードの様々なライフスタイルデータをもとに6,000万人超のT会員の中から導き出された“魚介好きで食にこだわりがある”55万人のT会員※1の方々へ企画賛同を募りました。その中から9名のT会員に参加いただき、9名が中心となって三陸の牡蠣を使った商品開発に取り組みました。商品開発の過程においては、一次生産者であり商品製造を担う「フィッシャーマン・ジャパン※2」をはじめとした三陸の漁師の皆さま、商品の販売を担うヤフー株式会社、株式会社マルエツ、株式会社マミーマート、ヤオマサ株式会社といったステークホルダーの方々※3にも参加いただきました。



各ステークホルダーからは、需要期の冬以外にも一年を通して食することができる牡蠣の加工食品であることといった漁師のニーズや、三陸の牡蠣の特長が引き出された商品であること、消費者ニーズに合った商品として店頭販売が可能であること、といった様々なアドバイスをいただきました。その後、でき上がった商品レシピをもとに、女川の食品加工工場にて試作品作り、製造ライン、品質検査、商品パッケージ制作等の様々な過程※4を経て、このたびの商品発売にいたしました。

「カルチャー・インフラ」を、つくっていくカンパニー。





今回の商品は、食品スーパーの「マルエツ」「マミーマート」「ヤオマサ」の店舗、ヤフー株式会社が運営するECサイト「東北エールマーケット」(<https://yellmarket.yahoo.co.jp/tohoku/>)で、販売を開始いたします。なお、「マルエツ」の一部店舗および「ヤオマサ」全店では、味付き冷凍牡蠣フライをお惣菜として販売いたします。

Tポイント・ジャパンは、本取り組みを通じて、日本の一次生産者が抱える課題を「六次産業化」として成立させること、また本商品を通じて三陸の良さを知ってもらい、三陸に足を運んでもらうきっかけとなることを期待いたします。今後も、Tポイント・Tカードが“人と人を、人と社会をつなぐカルチャー・インフラ”となることを目指し、引き続き、新たな社会価値創造に取り組んでまいります。

### 【「カレーとガーリック味の大きなカキフライ」「パセリとチーズ味の大きなカキフライ」の商品概要】

■味：カレーガーリック風味、パセリチーズ風味

■個数：10個

■価格：1,480円（税別）

■調理方法：油での加熱必須

■保存方法：冷凍

■賞味期限：6ヶ月間

■特長：冬牡蠣と比べて身が大きく濃厚な味わいが特長の春牡蠣を使っています。牡蠣の風味を損なわず、美味しい牡蠣フライを作るために3つのことにこだわりました。

#### 1. 衣の割合は最低限に

牡蠣の味を損なわないよう衣率は35~40%に抑えています。

#### 2. 牡蠣の触感を活かす調理方法を導入

牡蠣に火を入れずそのまま衣に包んで冷凍することで、調理後はまるで生牡蠣を食べているかのようなトロトロとした食感を味わうことができます。

#### 3. 牡蠣の味を引き立てるレシピを考案

「牡蠣が苦手な人にも食べてもらいたい、けれど、あえてみんながよく知ってる牡蠣フライにすることで、手に取りやすくなるのではないか」との思いからレシピが考案されました。また衣に味付けがされているので、ソースなどは必要なく、そのまま食べることができます。

■商品をパッケージで買える場所：

- ・マルエツ勝どき六丁目店、リンコス六本木ヒルズ店
- ・マミーマート坂戸八幡店
- ・東北エールマーケット (<https://yellmarket.yahoo.co.jp/tohoku/>)

※商品はなくなり次第終了となります。あらかじめご了承ください。

■牡蠣フライをお惣菜として買える場所：

- ・マルエツ茅ヶ崎店、マルエツ東習志野店、マルエツ柿生店
- ※1日の販売数、販売時間は店舗により異なります。あらかじめご了承ください。
- ・ヤオマサ全店
- ※ヤオマサでのお惣菜販売は2017年10月7日（土）から開始いたします。



### 【「カキとバジルのオイル漬け」の商品概要】

- 容量：約 140g
- 値段：1,280 円（税別）
- 保存方法：冷凍 or 冷蔵
- 賞味期限：冷凍 6 カ月、解凍後 2 週間
- 特長：冬牡蠣と比べて身が大きく濃厚な味わいが特長の春牡蠣を使っています。簡単に食べることができ、かつ牡蠣が食卓にあがるきっかけになるものを作りたく。そんな思いから誕生したのがこの「カキとバジルのオイル漬け」です。この商品の開発では 3 つのことにこだわりました。

#### 1. 牡蠣の風味や触感を損なわない調理法を採用

牡蠣の味をしっかりと出すために、さっと火に通した牡蠣をオリーブオイルに漬けて一晩寝かせました。

#### 2. いろいろな料理に使いやすく

サラダ、パスタ、パンなど色々な活用が可能で、凡庸性が高くお手軽な上に、料理好きの想像力を刺激します。

#### 3. 触感が残る程度にカット

あえて牡蠣を切りわけすることで、料理に使いやすく、また牡蠣本来の食感を残すため大きめにカットされた牡蠣は存在感たっぷりです。

#### ■商品をパッケージで買える場所：

- ・マルエツ勝どき六丁目店、リンコス六本木ヒルズ店
- ・マミーマート坂戸八幡店
- ・東北エールマーケット (<https://yellmarket.yahoo.co.jp/tohoku/>)

※商品はなくなり次第終了となります。あらかじめご了承ください。

※1 名前や住所などお客さま個人を特定しない方法によりデータを導き出しています。

※2 東日本震災をきっかけに漁ができなくなり、漁師を辞めていく年配世代の漁師がいる中、世界三大漁場である三陸をもう一度盛り上げよう、未来の世代が憧れる水産業の形を目指そう！と若きフィッシャーメンたちが、地域や業種の枠を超えて集結。まずは自分たちが「真にカッコよくて稼げるフィッシャーメン」になることを目指し、東北から日本全土へ、そして世界に向けて、次世代へと続く未来の水産業の形を提案しています。

※3 商品開発セッションには、ファシリテーターとして株式会社フューチャーセッションズに協力をいただきました。

※4 フィッシャーメン・ジャパンは復興庁の「チーム化による水産加工業等再生モデル事業」を受け、本プロジェクトを実行しました。

本件に関するお問い合わせ：

株式会社Tポイント・ジャパン  
広報：安藤  
TEL：03-6800-4464