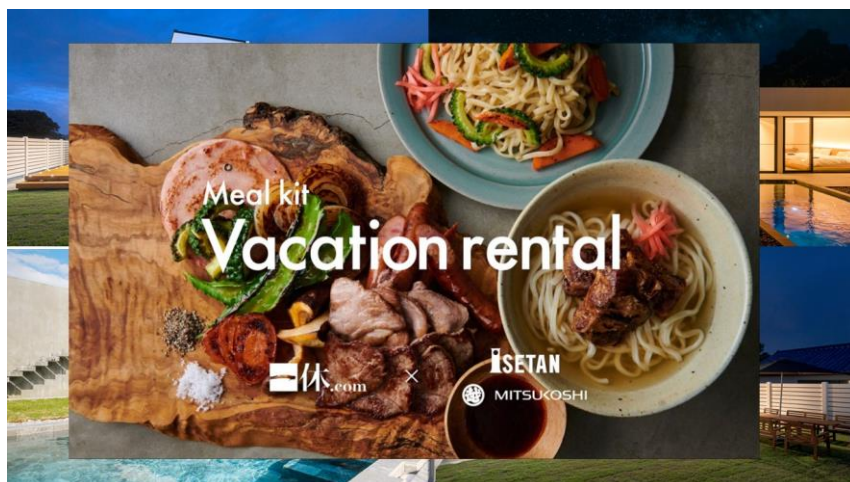


旅を楽しむことが、地域の生産者や農業の活性化につながります 三越伊勢丹ビジネスソリューション事業部×一休 バケーションレンタルでコロナ禍のあらたなニーズに対して協業スタート

- 展開会期：2021年12月8日(水)～
- 展開場所：三越伊勢丹ビジネスソリューション事業部HP/一休.com
- HPページ：<https://www.imhds.co.jp/biz-solution/report/im/report-014.html>

株式会社三越伊勢丹（本社：東京都新宿区、代表取締役社長執行役員 細谷 敏幸、以下三越伊勢丹）ビジネスソリューション事業部は、高級ホテル・旅館の予約サイト「一休.com」を運営する株式会社一休（本社：東京都港区、代表取締役社長：榊 淳、以下一休）と協業し、2016年11月にスタートした日本初の厳選された高級別荘を予約できるサービスにおいて、バケーションレンタル施設専用のBtoB食材発注システム及び、地域の食材を活かした「あめつち」監修のオリジナルミールキットを開発・提供いたします。人気のバケーションレンタル施設で地場の食材を使用した夕朝食2種、他全国施設でご利用いただける4種のミールキットを展開します。コロナ禍で変わりつつある旅の過ごし方のあらたなニーズへ対応するとともに、地域の生産者とのネットワークを活かした食材提供により、生産者支援に貢献します。百貨店店舗の枠を超え、他企業との取組を通じて、人と地域をつなぎ、持続可能な経済・社会活動の創出に今後も貢献していきます。



取り組みのオリジナルポイント

コロナ禍での旅をより豊かにする新提案

- ・第一弾の今回は「あめつち」監修のオリジナルミールキット6種類を開発・提供。
- ・コロナ禍でのバケーションレンタルへのニーズの高まりに合わせ、食事面にまつわる課題を、“地産地消”の観点も加え解決し、旅をより楽しめるサービスメニューを初めて開発
- ・バケーションレンタル施設専用のBtoB食材発注システムを開発・提供
- ・百貨店が持つグループネットワークを活用し、法人クライアントの課題解決と、地域の生産者支援、農業の活性化につながるソリューションの提供を実施

バケーションレンタルにまつわる利用データについて

- ・一休の1,300万人以上の顧客のうち、年間利用額100万円以上の富裕層の利用が多い
- ・2016年11月ローンチ以降、取扱物件数は右肩上がり、日本全国に約1,100施設となり、カップル、家族をはじめワーケーション等の需要がある
- ・食事についてはセルフサービスが多く、滞在レベルに合わせた食事の提供環境に課題を抱える施設もあった

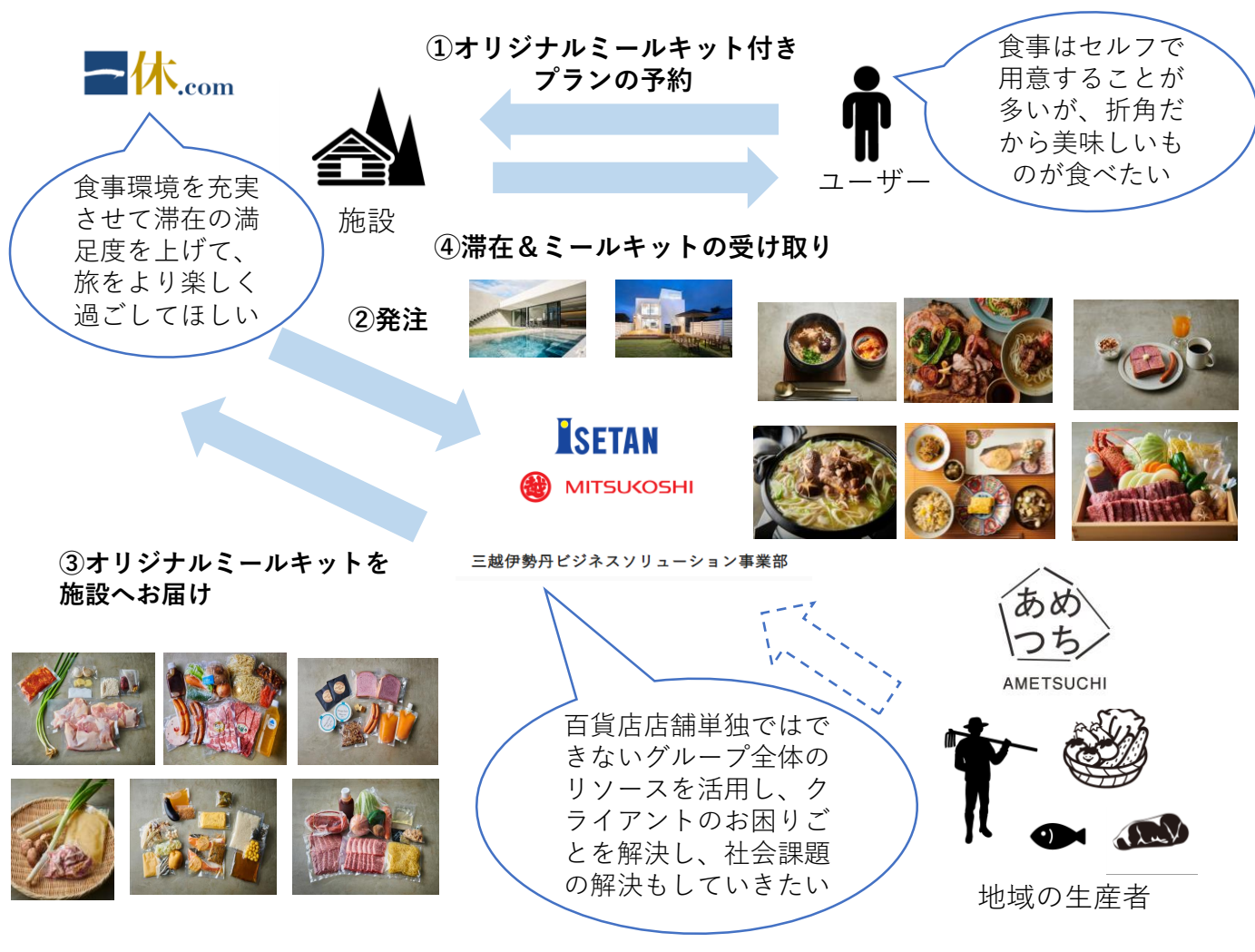
協業の背景と目的

・バケーションレンタルにまつわる課題として、施設環境と釣り合わない食事環境が挙げられ、食事付プランの提供を行っている施設が非常に少なく、施設を利用する一休の顧客はコンビニエンスストア等で食材調達をされているケースが多かった。

・“貸別荘”でも食事付きプランは需要が高いため、顧客の潜在ニーズはあると想定されており、最適な協業先を探していた。

・三越伊勢丹ビジネスソリューション事業部は、百貨店店舗の枠を超え、法人クライアントに寄り添い、社会課題やクライアントの課題解決を通じて、豊かな社会・未来を創ることを目指しており、今回は、コロナ禍での旅をより豊かにする新提案として、百貨店の持つグループネットワークを活かし、地域根ざした食材によるオリジナルミールキット開発・提供により、地域の生産者・農業支援にもつながる形で、一休の顧客に対し、より豊かな旅の体験価値創出に貢献していきます。

今回の協業について



一休.comのバケーションレンタルとオリジナルポイント

一休の「バケーションレンタル」は個性あるお宿が多く、ご自身で旅をカスタマイズできる魅力がございます。一棟貸し、古民家、ドッグフレンドリーなど様々なタイプのお宿をシチュエーションに応じてご利用いただけます。「一休.com」の「こだわり検索」より「貸別荘」カテゴリで検索いただくとバケーションレンタルの宿をお探しいただけます。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社三越伊勢丹 MD統括部マーケティンググループ MD計画 広報PR担当
TEL.03-3225-2474 FAX.03-3225-3681

■ あめつち監修ミールキット×地域の生産者・事業者を

- ・協業第一弾の今回は、コロナ禍での旅をより豊かにする新提案として、百貨店の持つグループネットワークを活かし、地域に根ざした食材によるオリジナルミールキット開発・提供をスタート。
- ・地域の生産者、ブランドによる特別な食材やレシピを活用した、様々なシーンに対応できる6種類のメニューをあめつち監修のもとオリジナル開発いたしました。

【Special Partner】TESIO、C&C BREAKFAST OKINAWA、Zazou、Little Greek Kitchen、OKINAWA SOBA EIBUN、コザ青果店、農業生産法人（株）サンヒルズ沖縄、豆ポレポレ 珈琲商店、フォレストファーム恵理（メグリ）、杉本修一シェフ、HOME KITCHEN PHARMACY、（株）上原ミート、酉泰（プレ・ノワール鍋）、有限会社海老鮮



「あめつち」は、「食」を媒介に、生産者、料理人、あらゆる分野のクリエイターと共に、環境や循環、人とのつながり、暮らしや健康、ファッションやカルチャーなど、エシカルかつクリエイティブな視点から、「食」のプロジェクトを発信しています。

① 沖縄朝食プラン（洋）



沖縄で展開するブランドによるヘルシーかつ沖縄ブランドを体感できるキット

② 朝食プラン（和）



杉本修一シェフ監修によるバランスが取れ、ボリューム感のある和食朝食キット

③ 沖縄バーベキュープラン



沖縄食材とブランドで集めたBBQセット。石垣牛、ソーキそばの贅沢なキット

④ バーベキュープラン



ブランド牛「宮崎牛」とロブスター、新鮮野菜と富士宮焼きそばのキット

⑤ プレ・ノワール鍋プラン



フランス三大地鶏のプレ・ノワールを使用した塩すき焼きのキット

⑥ 参鶏湯プラン



参鶏湯研究家 脇もとこ氏が主宰する本格スパイスを使用した参鶏湯キット

■ 今後の予定

全国のバケーションレンタルで、地場の食材をお召し上がりいただけるような新たな食材ミールキットを開発し、バケーションレンタルでの宿泊体験の価値向上に向けて、地域の生産者と共創して商材開発を行ってまいります。

■ 三越伊勢丹ビジネスソリューション事業部について

2021年4月より旧法人事業部を「ビジネスソリューション事業部」に呼称変更し、上場企業等を中心とした約1,000以上の法人クライアントに対し、三越伊勢丹の強み（暖簾・グループリソース）を活かしてクライアントに寄り添った、高品質・高付加価値なサービス提供を行い、クライアントやパートナーと共に社会課題、クライアントの課題解決を通じて豊かな社会・未来を共に創り続けてまいります。

社名：株式会社三越伊勢丹 ビジネスソリューション事業部

代表：事業部長 滝沢 勝則 所在地：東京都新宿区新宿5丁目17-18 H&Iビル4階

HP: <https://www.imhds.co.jp/biz-solution> （こちらのHPよりお問合せをお願いします）

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社三越伊勢丹 MD統括部マーケティンググループ MD計画 広報PR担当
TEL.03-3225-2474 FAX.03-3225-3681

