

## こだわり 特産品 EC

北海道の新千歳空港と札幌市の中間に位置する恵庭市。この地に実店舗を構える「旬のお料理・釜めし いちえ」では、北海道産の厳選素材にこだわった豪華で多彩な釜飯を提供し、これを目当てに多くの人が店を訪れている。実店舗の味をお取り寄せでも味わえると、ネットショップでも評判の釜飯。人気の秘密、全国への広がり、反響などについて、広報・食材調達係の平井義一氏に聞いた。



### ◆こだわり・特徴

まず見た目の華やかさやインパクトに驚き、一つ一つの素材と、それらが融合したおいしさに感激する。これが「いちえ」の釜飯の特徴だ。

「北海道のおいしい幸を消費者に伝えたいという思いから、地元契約農家『島田農園』のお米『ななつぼし』をはじめ、さまざまな食材の生産者の方々に協力いただいています。お米を炊くだけは具材によって変え、全体の調和を考えます。最後にご飯だけが残ってしまわないように、『ご飯が見えなくなるくらい具材を釜に詰め込む』ことにもこだわっています」

ネットショップで販売する「しばれ釜めし」シリーズは、「3D冷凍」を採用している。

「葉野菜はすべて駄目だと思いましたが、カイワレ大根は成功するなど、どの食材が冷凍できるか、解凍時に問題がないかについて試行錯誤しました。最新の急速冷凍機によって、実店舗の味を再現しています」

### ◆商品開発・反響

「いちえ」ではスイーツ専門の実店舗「ICHIE Flower & Sweets」を運営しており、この店とのコラボでシェフパティシエが作る「釜スイーツ」も話題を呼んでいる。

「丸い釜の中に本格スイーツを入れるという商品は、インスタ映えを狙って開発しました。発売と同時に反響があり、現在では生産・販売の開始直後から品切れ状態となります。『かわいい。ウケる』といった反応が多いですね。『釜スイーツ』をはじめ『しばれ釜めし』の写真満載の

増毛産甘エビをはじめ海の幸、山の幸を盛り込んだ「ごもく釜めし」

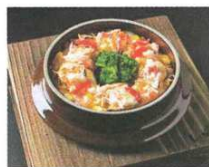


インスタグラムの反響は大きく、ネットショップの集客、売り上げにつながっていると感じます」

### ◆客層・売れ行き

17年5月～18年4月の売り上げが前年同期間比148%と好調。この5月からはアマゾンでの販売を開始した。ヤフーショッピングにも出店する予定で、EC事業を拡大している。

「お客さまの年齢層は50代が中心。用途は自宅用4割、ギフト用6割で、父の日や母の日などで他にはない贈り物として購入される方も多いです。人気商品ではレビュー件数も多く、『本格釜めしがレンジで温めるだけすぐ食べられる』『冷凍庫にストックしておけば来客時も安心』『具が豪華でさすがは北海道』などの声もいただいています。今後はブログやSNS、ネットショップを通して、当店の魅力、『しばれ釜めし』のおいしさをもっと発信し、客層を広げたいと思います」



女性や子どもに大人気の「恵庭トマトの海鮮ドリア釜めし」

第212回 釜飯専門ECサイト「旬のお料理・釜めし いちえ」

地元の味を再現、インスタ映えで反響上々

### 運営会社概要

- 【運営】株式会社いちえ北海道
- 【開設時期】2008年4月
- 【スタッフ数】5人
- 【ショップ形態】楽天市場、アマゾン（ヤフーショッピングにも出店予定）
- 【導入システム】導入していない
- 【配送委託先】ヤマト運輸