

2020年3月吉日

報道関係各位

株式会社トゥエンティフォーセブン
株式会社エー・ピーカンパニー

パーソナルジム事業を展開する24/7と、地鶏居酒屋チェーンのエー・ピーカンパニー
居酒屋「塚田農場」で、低糖質コラボメニューの提供開始

- ・業界初の「居酒屋」でのダイエットメニュー共同開発
- ・今後も24/7は異業種とのコラボレーションを展開予定

株式会社トゥエンティフォーセブン（代表取締役社長 小島礼大、本社：東京都港区、以下「24/7」）と株式会社エー・ピーカンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）は共同開発した新メニューを、全国の居酒屋「塚田農場」（株式会社エー・ピーカンパニー運営）で、2020年3月18日より販売を開始いたします。



「低糖質」は「おいしくない、味が薄い、量が少ない」というお客様の声を基に、市場にある既存の低糖質商品のイメージを覆す商品を、「3食食べるダイエット」をメソッドの一つとして完全個室マンツーマン指導のダイエットジム「24/7 Workout」を展開する24/7と、独自モデルの構築で地鶏を身近な食材にした「塚田農場」が共同で開発いたしました。新メニューの提供によって、おいしく楽しく続けられる「低糖質ライフの提案」をコンセプトに、糖質制限中の方でも知人友人との外食を楽しんでいただくことを目指します。

■居酒屋「塚田農場」新メニュー詳細

「地鶏つくねの とろけるチーズハンバーグ」 価格：980 円+税／糖質：8.1g



商品のポイント1

ダイエットやボディメイクに欠かせない食材としても人気の高い、鶏のむね肉を使った商品です。当社自慢の鶏肉は、ブロイラーより 2~3 倍の日数をかけ、平飼いでよく運動した地鶏です。旨みと食感が強く、食べ応えのある一品に仕上がっています。

商品のポイント2

低糖質にこだわり抜きました。ハンバーグはパン粉を使用せず山芋でつなぎ、低糖質なチーズを使ったコク深く栄養価の高いソースで満足度を高めています。肉の旨味の出た美味しいソースを楽しんでいただくための付け合わせには、バゲットではなくブロッコリーを選びました。

商品のポイント3

爽やかなトマトの酸味とバジルの香りをアクセントに、バランスよいハンバーグを目指しました。また、挽肉にはナツメグを入れ、より“ハンバーグ感”を高めています。

低糖質な食事を徹底すると調味が単調になりがちですが、塚田農場の低糖質メニューでは、バラエティに富んだ味わいの実現を目指しました。

「濃厚鶏白湯ラーメン」 価格：780 円+税／糖質：16.7g



商品のポイント 1

糖質制限の食事に取り組む人が夢を見るメニュー、ラーメン。「低糖質ライフ」に取り入れること自体が、最も難易度の高い料理です。塚田農場ではおいしさを兼ね備えた上でこれを実現しました。

一般的な中華麺の糖質が約 32g のところ、当社が使用する麺は約 59%オフの 13g です（一食 60g あたり）。

商品のポイント 2

当社で採用した麺は、一般の中華麺にも遜色ない食味で、塚田農場の鶏白湯スープとの絡みもよく相性抜群です。

商品のポイント 3

じっくりと煮込んだ地鶏の手羽先チャーシューを載せました。イー・ピーカンパニーは地鶏の加工場も運営しているため、必要な部位に必要な加工を施すことができます。手羽先チャーシューは食べやすいように、中の骨を抜いたものを使用しています。

■ “塚田飲み”なら、お付き合いでも「低糖質ライフ」が楽しめる！

塚田農場には、糖質制限食を実践する方にも居酒屋を楽しめる料理が他にもたくさんあります。

焼酎も実は低糖質。塚田農場は宮崎や鹿児島から蔵元厳選の本格焼酎を多数そろえていますので、お酒も楽しく選びながら召し上がっていただくことができます。

■ 提供店舗

全国の「宮崎県日南市 塚田農場」「宮崎県日向市 塚田農場」「鹿児島県霧島市 塚田農場」の各店

https://www.tsukadanojo.jp/shop_search/

株式会社トゥエンティフォーセブン

代表者：代表取締役社長 小島礼大

設立：2007年12月28日

本社：東京都港区愛宕 2-5-1 愛宕グリーンヒルズ MORI タワー36F

URL：<https://247group.co.jp/>

事業内容：パーソナルトレーニングジムの運営、WEB サービスメディア、AI 事業、ほか

24/7 は、2007 年設立当初、健康関連商品の販売とマーケティングを軸に事業展開を開始。2012 年には「3 食食べるダイエット」をメソッドの一つとした完全個室マンツーマンのパーソナルトレーニング事業「24/7 Workout」（2020 年 2 月時点 70 店舗）を展開。また、パーソナル事業から得られる様々なデータの解析・機械学習による「ヘルスケア×AI」の推進によって、より良いサービスやアプリケーションを開発し、新しい価値を提供してまいります。今回のおいしく楽しく続けられる低糖質ライフを提供することをコンセプトとした新規事業設立は、リアル店舗による消費者接点とパーソナルトレーニングによる個別最適化されたデータからニーズを吸い上げ、それらをマーケティング視点で有機的に統合した結果誕生したものです。

今までの食事の水準をキープしつつ低糖質にシフトできることで、よりストレスの少ない、普段の生活に寄り添ったダイエット体験を提供します。今後は EC での販売を積極的に進めることで、WEB からの新規顧客

獲得や、新たなデータの収集による提供価値の向上を目指します。さらには既存の AI 事業の活性化により得た知見を活かして、次世代のパーソナルトレーニング事業の構築に取り組んでまいります。また、塚田農場とのコラボレーションを始めとし、今後もあらゆる領域において様々なプレイヤーとタッグを組み、ソリューションを強化してまいります。

株式会社トゥエンティフォーセブン執行役員 マーケティング本部本部長 川口 晋吾からのコメント

24/7 ワークアウトは、これまで6万人のお客様にボディメイク中に最適な食事コントロールをアドバイスしてきました。そこで蓄積されたノウハウを基にこの度、低糖質食品事業を立ち上げ、弊社のコンセプトに共感頂いたエー・ピーカンパニー様と豊かな低糖質ライフを実現するために、居酒屋飯でも実現できる低糖質メニューを共同で開発する事が出来ました。特に理想のボディメイクをめざす食事コントロールにおいて鶏肉は欠かせません。今後も「低糖質ライフ」を実現するために、お互いの強みを生かしたシナジー効果を期待できる、あらゆる領域における様々なプレイヤーとのコラボレーションを募り、豊かな食生活の実現を目指します。

執行役員 マーケティング本部本部長 川口 晋吾プロフィール



2019年3月入社。執行役員 マーケティング本部長として勤務。新規事業の立ち上げを行い、新規事業部長としてもタクトを振る。新卒で入社した外資系アパレルメーカーでマーケティングと OEM 事業を経験。アメリカの大学院での留学を経て、外資系出版社へ。同企業にて、経営戦略及びマーケティング戦略の最高責任者として経営に携わる。

株式会社エー・ピーカンパニー

代表者：米山 久

設立：2001年10月29日

本社：東京都 港区 大門 2-10-12 KDX 芝大門ビル 9F

URL：<http://www.apcompany.jp/>

【食のあるべき姿を追求する】

「食のあるべき姿を追求する」を理念に、塚田農場や四十八漁場を運営。食産業における ALL-WIN の関係構築達成を目指し、産地・生産者とともに、“おいしい理由”を語る価値ある食材をお客様にお届けしています。

外食というカテゴリーだけでなく、生産・加工・流通・卸・小売などにも関わり、あらゆる可能性を模索し結びつけ、全国の地域に眠る食・食材を発掘。

その“おいしい理由”を明確にして、消費者の皆さまにしっかりとお伝えして参ります。

株式会社エー・ピーカンパニー開発担当者、川島直之からのコメント

地鶏の可能性をさらに深掘りしたいと考えていたところに、当社の商品開発にとって新しいアプローチである「低糖質」に取り組むことができたのは、今回のコラボレーションの機会あってこそのことと、非常に楽しく携わらせていただきました。

食べ方や飲み方の工夫で、「塚田農場」でもお客様の「低糖質ライフ」に寄与できるというメッセージを24/7様と共にお伝えすることで、外食に対するイメージにも変化が起きましたら幸いです。

<一般のお客様からの「塚田農場」へのお問い合わせ先はこちら>

下記の株式会社エー・ピーカンパニーお問い合わせフォームよりご連絡ください。

<http://www.apcompany.jp/contact/>

※URL先「お問い合わせ内容」欄、「お店について」をご選択ください

<報道関係者からのお問い合わせ先はこちら>

株式会社トゥエンティフォーセブン/PR事務局

Story Design house 株式会社 担当：田邊、村上

TEL：03-3287-5200 MAIL：pr@storydesign-h.com

以 上