



京セラ初、新規事業アイデアスタートアップ プログラム 食物アレルギー対応サービス 「matoil(マトイル)」の事業検証開始

～オーダーメイドのごちそうキットで楽しく食事を～
京セラ株式会社

2021年10月25日

京セラ株式会社（代表取締役社長：谷本 秀夫、以下京セラ）は、このたび、当社の新規事業アイデアスタートアッププログラムの第1弾となる、食物アレルギー対応サービス「matoil（マトイル）」の事業性を検証するため、本年10月25日（月）より食物アレルギーがある子どもや家族向けのごちそうキットの予約販売を開始します。



ごちそうキット例



ごちそうキット調理後イメージ

■京セラ新規事業アイデアスタートアッププログラムとは

京セラでは、誰もが積極的にチャレンジするボトムアップ型の企業風土を目指し、当社の既存の事業領域に捉われず、創造的な取り組みで、社会課題を解決するための新たな価値を世の中へ提供することを目的に、2018年12月より新規事業アイデアスタートアッププログラム制度を開始しました。

今回の「食物アレルギー対応サービス」は、2018年12月～2020年3月に行われた、アイデア応募数800以上の中から選ばれた一つであり、このたび、事業検証を開始することとなりました。

■matoilについて

「matoil」は、食物アレルギーがある子どもの「おいしい」や「食べてみたい」、親の「おいしく作りたい」や「食べさせてあげたい」という気持ちへの確に答える、という思いから「的を射る」という言葉にインスピレーションを得て、命名しました。

食物アレルギーのある子どもがいる家族は、使用できる食材が限られていることや総菜を利用しづらいことから日々の家庭料理についても負担になることがあります。また、日常の食事だけでなく、外食や旅行に行きづらいといった課題もあります。

これらの課題に対して、誰もが食べたいもの、食べられるものと出会い、選ぶことを楽しめるように、「matoil」では、食物アレルギー対応の食事の機会を提供し、当事者だけが課題を抱えることのないソーシャル・インクルージョンの実現に貢献したいと考えます。

■ごちそうキット予約販売について

今回は、誕生日などの記念日に、食物アレルギーや嗜好(しこう)に合わせてオーダーメイドでご提案するフルコースのごちそうキット「anniversary meal kit」の予約販売を開始します。

販売にあたり、外食事業者のアレルギー対応支援などを行うNPO法人「アレルギーっこパパの会」理事長の今村慎太郎氏、東京で10年以上のアレルギー対応実績があるイタリア料理店「il sole(イル ソーレ)」の辻正博シェフ、そして卵・乳製品・小麦を使わないケーキなどを販売する千葉県の「お菓子な工房 もえぎ」の安達康平パティシエにご協力いただきます。



ごちそうキット食事イメージ

■anniversary meal kit

コース	内容	価格※（税込）
BASIC	冷菜/温菜/パスタ/メイン/ホールケーキ	大人6,800円/人 小人3,200円/人
LIGHT	冷菜/温菜/パスタ/メイン/ミニスイーツ	大人5,600円/人 小人2,800円/人

※小人は小学生までのお子さまとさせていただきます ※送料は別途となります

今後は、デーリーミールキットの販売や、食物アレルギーのある方に食を楽しんでもらうことをテーマとした料理教室の開催など、事業化に向けたさまざまなサービスの展開を予定しています。

なお、ミールキットの販売や料理教室の開催情報については順次、京セラのSNSなどでお知らせいたします。

■京セラSNS

Facebook <https://www.facebook.com/kyocera.jp/>



Twitter https://twitter.com/KYOCERA_JP



■matoilに関する詳細は下記サイトをご覧ください

<https://www.matoil.jp/>

記載されている内容は、報道機関向けの発表文章であり、発表日現在のものです。ご覧になった時点ではその内容が異なっている場合がありますので、あらかじめご了承ください。