

報道関係各位

2025年4月22日

株式会社 Taste Link

フレンチのミシュラン1つ星シェフなど一流シェフからもお墨付き 美味しいウェルネスライフが叶う“タイパ最強”な三つ星冷凍弁当 「三ツ星ファーム おかずプレート」

公式サイトにて好評発売中

4月下旬より熊倉誠之助シェフ・中東篤志シェフ出演のWEB CM を順次配信開始

“食に携わるすべての人の可能性”と、その可能性と共に“豊かな食卓、社会を創造していく企業の皆さま”を繋ぐイノベーション・プラットフォームを運営する株式会社 Taste Link（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：戸門慶）は、リテール業界に特化してビジネスのDXを支援する株式会社イングリウッド（東京都渋谷区、代表取締役社長兼 CEO：黒川隆介）が運営する冷凍おかず定期便サービス「三ツ星ファーム」の中から、利用者の皆様に特に好評いただいている「おかずプレート」3種について、2024年12月25日～2025年1月6日に全国のミシュラン獲得シェフや予約困難店シェフ7名を対象に、試食調査を行いました。（Taste Link 調べ）



今回行った試食調査では、「三ツ星ファーム」発売開始から支持され続ける人気メニュー「濃厚トマトソースとチーズの贅沢ハンバーグ」「幸せタルタルの国産サーモンフライ」「レモンバターのやみつきローストチキン」を全国のミシュラン獲得シェフや予約困難店のシェフなど7名の一流シェフに実際に食べていただき、商品自体の味わいや利用シーン、冷凍食品に対するイメージ、実際に家族を含む周りに勧めたいか、などを相対的に評価いただきました。その結果「主菜・副菜3品が一度に温められ、それぞれの見た目と味が高クオリティ」「それぞれの食材自体の味が濃く、味付けは穏やかで全体的バランスも良い」「短時間でこれだけ美味しいものが食べられるなら家の冷凍庫にも常備しておきたい」などの評価をいただきました。また、4月下旬より熊倉誠之助シェフ・中東篤志シェフの実際のコメントをWEB CMとして順次配信開始いたします。ぜひご覧ください。

商品概要

■濃厚トマトソースとチーズの贅沢ハンバーグ

肉汁がじゅわっと溢れる特製ハンバーグに、香味野菜が香る濃厚トマトソースをかけて仕上げました。

オレガノがふわっと香る、コク深い味わいに仕上げています。

メニュー内容 : 濃厚トマトソースとチーズの贅沢ハンバーグ

キャベツのマスタードソース和え

ブロッコリーのアーリオオーリオ

評価（一部抜粋） : 取り合わせ野菜の種類や切り方のバリエーションが、一つひとつの食材がしっかりわかるようになっていて、食感も残りとても良かった。

同様のものを家で作ろうとすると、様々なものを購入しないといけないが、本商品だと、毎日でも違う食材を食べられる楽しみもあり、加えてコストや手間も抑えられるので、現代人の生活にはとてもメリットが多いものだと感じた。



■幸せタルタルの国産サーモンフライ

細かく刻んだピクルスを贅沢に使った特製タルタルソースを、脂の乗ったジューシーなサーモンのフライに合わせました。

手作りのタルタルソースがやみつきになる、幸せなひと時を与えてくれます。

メニュー内容 : 幸せタルタルの国産サーモンフライ

ブロッコリーとベーコンのコンソメ和え

チリコンカン

評価（一部抜粋） : たったの5分で3種類以上の品数が一度に温められ、

それぞれの見た目と味が一定以上のクオリティを超えている。

特徴としては、色味鮮やかで、まずらヘルシー主菜、副菜を楽しめるのがとても良い。

また、塩味が優しいので食べる方が味をアレンジしやすいのも嬉しいポイント。



■レモンバターのやみつきローストチキン

バターにレモンの酸味を効かせ、フレンチのブルブラン風に仕上げました。

濃厚なバターソースも、レモンの爽やかな香りで食べやすく、軽やかな味わいです。

メニュー内容 : レモンバターのやみつきローストチキン

キャベツと豆のトマト煮

ポテトとツナのサラダ

評価（一部抜粋） : 全体的に塩加減がとてもよかった。

付け合わせもよく工夫されており、弁当全体の総合評価は他社には真似できないのではないかと。

特にスパイスの豆の煮込みは素晴らしかった。また容器がプラスチックでない点も非常に良い。



※各商品原材料の仕入れ状況により栄養成分表示の数値は変動いたします。お手元に届いた商品に記載されている内容をご確認ください。

■価格

7食コース : 一食あたり830円（税込896円）+送料

14食コース : 一食あたり730円（税込788円）※送料無料

14食コース : 一食あたり630円（税込680円）※送料無料

■イタリアン・灯りの食邸 コカジヤ (KOKAJIYA) 熊倉 誠之助シェフ

新潟県岩室温泉出身のオーナーシェフで、地元の食文化を独自のイタリアンとして昇華する料理人に従事。琉球大学卒業後、沖縄でバーテンダーとして働いた際の刺激的な出会いがきっかけでイタリア料理の道に進む。2013年より築150年の古民家を再生した「灯りの食邸 KOKAJIYA」を開業し、独学で得た発酵・乾物・ジビエなどの技法を組み合わせながら、地域に根ざしたリベラルなイタリアンを追究。その後は同店のオーナーシェフとして温泉街活性化を目指す取り組みに注力し、ミシュランガイド新潟2020 特別版やゴ・エ・ミヨ 2023 などへの掲載をはじめ、全国的にも高い評価を得ている。地元の豊かな自然を尊重し、狩猟免許を取得して自らカモやキジを仕留め、土地に伝わる干し野菜や発酵文化を取り入れながら「イタリアに行かずして生まれる自由な発想」を大切に、「地域の魅力を料理というかたちで伝える」というメッセージを世の中に発信している。さらに、焼鳥店「岩室 とり鳥」や一棟貸切りの宿「岩室久元」をはじめとした古民家再生プロジェクトや、新潟特産品オンラインショップ「新潟ゆきあじ」を運営し、ケータリングユニット「Catering & Food Design Lab DAIDOCO」を立ち上げるなど、多彩な事業を通じて温泉街の活性化と食文化の発信に貢献している。

■日本料理・そ・かわひがし 中東 篤志シェフ

京都市出身の1986年生まれのカリナリーディレクターで、代々料亭を営んでいる家系に生まれる。12歳の頃から父である「草喰なかわひがし」の主人・中東久雄のもとで料理を学び始めるが、高校卒業後はバス・フィッシングのプロを目指してアメリカへ移住。23歳になる頃、自分自身のバックグラウンドに目覚め、料理の道への復帰を決意する。2009年より6年間ニューヨークにある精進料理店『嘉日(Kajitsu)』で副料理長とGMを兼務し、その後2015年にカリナリーディレクターとしてOne Rice One Soup Inc.を米国に設立。2019年、One Rice One Soup 株式会社を設立し、現在はニューヨークと京都を拠点に国内外問わず、数多くの日本食や日本酒のポップアップイベントの企画・運営、飲食店のプロデュースやコンサルティング、商品開発や食からの地域創生事業など、幅広く活動中である。日本人が育んできた食文化を大切に、「日本食は左にご飯、右に汁物、手前に箸。『箸から向こうは神様の世界』という精神性を持って食事をする事が一番大事」という哲学を持ち、環境に適応した日本食の発信を目指している。一般社団法人3000の代表理事としても「1000年後の食卓の為に」活動中で、飲食業界でも異色のキャリアを築いている。当面の目標は国内全47都道府県との関りを作り、その後はアメリカにある50州で日本食に関わる店やプロジェクトを始め、「日本食業界の関係人口を増やす事」である。

三ツ星ファームとは

三ツ星ファームとは、「毎日のごはんに感動を。」をコンセプトに、日常の食事を通して感動や幸せを提供する冷凍おかずの定期便サービスです。管理栄養士のもと、原則として、カロリー350kcal以下、糖質25g以下、タンパク質15g以上の独自の三ツ星基準でバランスの取れたメニューの中から好きなメニューを選択し、自宅の電子レンジで解凍するだけで簡単に一流シェフ監修の食事を楽しむことができます。和・洋・中・エスニックの多岐にわたるメニューからスイーツまで、100種類以上の豊富なメニューを取り揃え、飽きることなく食事本来の楽しさを味わうことができます。

三ツ星ファーム公式サイト : <https://mitsuboshifarm.jp/>

三ツ星ファームモバイルアプリ : <https://app.adjust.com/19wkcoxa>

株式会社イングリウッドとは

株式会社イングリウッドは「リテールに革命を」をビジョンに、リテール業界が抱えるあらゆる課題を解決するDXソリューションプロバイダーです。

会社概要

会社名 : 株式会社イングリウッド
所在地 : 東京都渋谷区道玄坂 1-21-1 渋谷ソラスト 13F
設立 : 2005年8月24日
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 黒川隆介
事業内容 : リテール企業に特化した DX ソリューションの提供
URL : <https://inglewood.co.jp/>

「Taste Link」とは

シェフやソムリエ、サービスの方々に仕事を頼みたい企業と日本のみならず海外を含めたシェフ等を繋ぐ「世界中の食のプロにオファーができる」プラットフォームです。数々の星付きシェフを含む一流の料理人とのマッチングにより、商品開発やプロデュース、効果的な PR 施策まで、企業の課題に対してワンストップでソリューションを提供しています。

事前ヒアリングや蓄積データにより mismatches を回避し、シェフ・企業双方にとって最適なマッチングを実現。パイネームでのキャスティングだけでなく、プロジェクトの目的や規模に応じた柔軟なリクルーティングも可能です。また、キャスティングから交渉、契約まで、すべてのプロセスを Taste Link が一括して請け負うことで、スムーズな連携を実現しています。現在、食品、飲料、素材メーカー、コンサルティング会社、広告代理店、イベント会社など多様な業界のクライアントと契約を締結しております。

株式会社 Taste Link とは

“食に携わるすべての人の可能性”と、その可能性と共に“豊かな食卓、社会を創造していく企業の皆さま”を繋ぐ世界中の食のプロにオファーができるプラットフォームを運営しています。「飲食業界をアップデートする」をミッションに掲げ、飲食業界で働く人の価値をより一層上げていくことを目指しています。元料理人である創業者の経験と人脈を活かし、飲食業への深い理解と革新的アプローチで、業界に新たな価値を創造し、食文化発展に貢献し続けています。

会社概要

会社名 : 株式会社 Taste Link
代表取締役 : 戸門 慶
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷 3-1-9 YAZAWA ビル 3 階
設立 : 2023年5月
事業内容 : Taste Link の運営
公式 URL : <https://www.tastelink.jp/>
公式 SNS : https://www.instagram.com/tastelink.official?igsh=MWdmZWpkMHV2bnRyeQ%3D%3D&utm_source=qr