

2021年12月25日  
株式会社ランドビジネス

～ランドビジネスが手掛ける新業態「ペリカンムーンカフェ」～

## 真空・耐熱ガラス容器でテイクアウト開始



Pelican Moon Caffé

### 環境に配慮しデポジット制

株式会社ランドビジネス（東証1部上場）の全額出資子会社ペリカンムーン（社長 亀井正通）は、リユースし続けられる真空、耐熱ガラスの二つの高機能な容器を使い、一之江店（東京・江戸川）で店舗提供メニューの一部のテイクアウトを12月22日から始めました。コロナ禍にあってテイクアウト需要が盛り上がる一方、プラスチック容器が大量にゴミとして排出されるなど環境への負荷は高まっています。デポジット制で容器返却時に返金する仕組みとし、循環型で環境に配慮したテイクアウトを実現します。テイクアウト開始を機に、ペリカンムーンは外食産業で一步先んじてサステナビリティの実現に寄与してまいります。容器は高機能・高品質で定評のあるツヴィリング J.A. ヘンケルス・ジャパン株式会社の製品を採用しました。

#### サステナビリティ実現に向けたペリカンムーンのこだわり

- ・ 真空保存容器で食材の鮮度を保つことでフードロスの削減に寄与
- ・ 店舗で提供する食べ物の美味しさを損なわない耐熱ガラス容器を使用
- ・ 循環型のテイクアウト実現のためにデポジット制を採用
- ・ 容器だけではなく返却前提で金属製本格カトラリー（スプーン、フォーク等）を使用
- ・ サラダドレッシングもバイオマス素材を使ったハイブリッド容器



ブイヤベースセット。左が真空容器、右が耐熱ガラスコンテナ

### 【デポジット制について】

環境に配慮した再利用可能なテイクアウト容器を採用しています。レシート持参で容器を返却していただければ返金します。容器の返却期限は2週間。デポジットの金額は耐熱ガラス容器が400円、真空プラスチック容器が600円、真空ガラス容器（Sサイズ）が500円となっています。

必要に応じて金属製のスプーン、フォークも返却を前提にお付けしますが、不要な方にはお渡ししません。

### 【テイクアウトメニュー】

10:30~14:00 17:00~19:30

- ・ブイヤベースセット（ブイヤベース、サラダ、パン）
- ・海老グラタンセット（海老グラタン、サラダ、パン）
- ・チキンカレーセット（チキンカレー、サラダ、パン）



単品メニューは10:30~ラストオーダーの21:30

- ・ブイヤベース、海老グラタン、チキンカレー。クラムチャウダー

### 【ツヴィリング社の製品について】

- ・真空容器「ツヴィリング フレッシュ&セーブ」

コンパクトな電動式ポンプで、ボタン1つで簡単に真空保存できます。

食材の酸化と菌の繁殖を防いで、真空保存していない場合と比較して、鮮度最大5倍長持ち。乾燥や冷凍焼けもブロックして、食材を最後まで美味しく新鮮保存します。真空調理で、味の浸透が早く、下味付けやマリネが短時間で出来ます。詳しくは <http://www.fresh-and-save.zwilling.jp/>



フレッシュ&セーブ  
真空プラスチックコンテナ



真空ポンプ



・耐熱ガラスコンテナ

ガラス製なのでオーブンで再加熱もできます。その際、蓋は必ず外してお使いください。



ツヴィリング社の製品をお試しいただけるよう、ペリカンムーンカフェー之江店では店内に容器一式を展示し販売しています。鮮度の保持等に優れた容器を使用することでフードロスの削減につながり、環境に配慮した生活が実現できます。

**物件概要**

店名：ペリカンムーンカフェー之江店

所在地：東京都江戸川区一之江 7-37-22 グランドハイライズ 1階

都営新宿線一之江駅 A0/A1 出口徒歩1分

営業時間：午前7時30分から午後10時（ラストオーダー午後9時30分）

2021年12月31日から2022年1月3日まで休業

席数：最大150まで可能（新型コロナウイルス感染状況を踏まえて現状ではゆとりのある席数に減らしています）

店舗面積：358.06㎡



ペリカンムーンカフェー之江店の店内

## 会社概要

商号：株式会社ペリカンムーン

本社：東京都千代田区霞が関3-2-5霞が関ビル

代表取締役：亀井正通

設立：2020年10月8日

資本金：1億円

ペリカンムーンカフェ 取材問い合わせ先：[pr@pelicanmoon.tokyo](mailto:pr@pelicanmoon.tokyo)

