



株式会社 AIVICK

定期便会員限定だった無添加レトルトカレー 楽天市場店で一般販売を開始

冷蔵宅配定期便の会員アンケートで「また食べたい」93.0%。
GW明けの食卓と、5月25日「主婦休みの日」に向けて

無添加*冷蔵惣菜の宅配定期便サービス「シェフの無添づくりおき」を運営する株式会社 AIVICK(本社:京都府京都市、代表取締役:矢津田 智子、以下、当社)は、当社定期便会員の声から生まれた子ども向け無添加レトルトカレー「シェフの無添づくりおき オリジナルカレー: ラッコはねるとき手をつなぐ」を、2026年4月27日(月)に楽天市場店にて発売いたしました。



本商品は、もともと当社の定期便会員限定で先行発売していた商品です。会員アンケートで「また食べたい」93.0%の高い評価をいただいたことを受け、「会員様だけでなく、無添加食品を求めるもっと多くのご家庭に届けたい」という想いから楽天市場店での一般販売を始めました。

【今、必要な理由】GW明けの疲れと、5月25日主婦（主夫）休みの日

ゴールデンウィークが明けたこの時期は、連休疲れや、新生活に慣れてきた頃に心身の疲れがあらわれる、いわゆる「5月病」が話題になる季節です。家事と仕事、子どもの新学期対応が重なり、「夕食の準備が、いちばんしんどい」という声が、当社にも多く寄せられています。

また5月25日は、日本記念日協会認定の「主婦（主夫）休みの日」。連休の多い月の月末に、家事を担う方が一日ゆっくり休むことを目的に制定された記念日です。「今日は台所に立たない」と決めた日に罪悪感なく子どもに出せる一皿として、より多くのご家庭にお届けしたいと考えています。

【開発の背景】定期便会員のインサイトから生まれた商品開発



「お惣菜が届かない日の食卓が、ずっと気になっていたんです」

「シェフの無添づくりおき」は、添加物不使用の手作り惣菜を冷蔵で週替わりにお届けする定期便サービスです。しかし定期便を利用していても、週に何日かは自分で夕食を用意する夜があり、予定外で急遽夕食を整えなければならない日もあります。当社はこうした「サービスが届かない日」の食卓こそ、子育て世帯が最も困っているタイミングだと捉え、定期便の“穴”を埋める常温保存可能な商品の開発に着手しました。

市販のレトルトカレーは、調理の手間がかからず、かつ子どもに人気のメニューでありながら、塩分・脂質が高く、辛味やアレルギー特定原材料を含むものもあるため、「はじめてのカレー」として選びにくいという課題があります。

「レトルトカレーは“しょうがない日に食べるもの”というイメージを覆したかった」（開発担当）。保存料・着色料・香料・増粘剤・うま味調味料を使わず、6種類の国産野菜を使用、特定原材料等8品目にも配慮。それでも子どもが「おいしい」と感じる一皿を、栄養学博士とグルテンフリー専門家の監修のもと、約1年かけて開発しました。

【会員様の評価】「定期会員以外のご家庭にも届けたい」楽天市場店で販売へ

設問	結果
味の評価(とてもおいしかった+おいしかった)	86.9%
お子さまの反応(喜んで食べた+普通に食べた)	85.9%
また食べたいか(ぜひ+機会があれば)	93.0%
購入意向(ぜひ購入したい+購入したいと思う)	52.7%

(「シェフの無添づくりおき」サービス会員へのアンケート：n=114/2026年4月実施)

「いつも白米を残す娘が、ペロリと平らげました!」(2歳以下のお子さまがいる家庭)、「手抜きじゃなく体にいいものを食べさせられたという安心感を」と書いてあり、罪悪感なくあげられました(3~5歳のお子さまがいる家庭)など、定期便会員ならではのリアルなフィードバックが寄せられました。

特に評価された特長としては、「添加物不使用(保存料・着色料等)」(88.6%)、「塩分ひかえめ」(63.2%)、「6種の国産野菜使用」(57.9%)が上位を占め、保護者の関心が**素材・調味の透明性**にあることが明らかになりました。

こうした会員様の声を受け、「定期便会員以外のご家庭にも届けたい」という思いから楽天市場店での一般販売を開始。これまで「シェフの無添づくりおき」を試したことがない方にも、当社の無添加へのこだわりをはじめお届けできる商品となりました。

【商品の特長】

(1) 「辛味ゼロ」でも「旨味リッチ」——“舌育”設計

唐辛子などの刺激物を一切使用せず、味噌・トマト・魚粉の天然うまみ成分を重ねることで、薄味でも深い満足感のある味わいを実現。素材本来の風味を活かし、現代の子どもの味覚を育てる「舌育」をサポートします。

(2) 7つの「不使用」とアレルギー特定原材料等8品目不使用

保存料・着色料・香料・増粘剤・うま味調味料・乳/卵/小麦・白砂糖を不使用。アレルギー特定原材料等8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)も使用せず、はじめてのカレーデビューにも安心です。玄米粉でとろみをつけ、ココナッツミルクでコクを引き出したグルテンフリー設計です。

(3) 栄養設計における3つの視点

視点	一般的なレトルトカレー(当社調べ)	本商品
塩分の“量”	約 2.4g 以上	0.83g(約 50%カット)
脂質の“質”	動物性油脂・パーム油・乳成分	米油・ココナッツミルクのみ
旨みの“層”	うま味調味料で補うことが多い	味噌+魚粉+トマトを三層に重ねる

※当社調べ。一般的なレトルトカレー200g 換算で食塩相当量 2.4g 以上を比較対象としています。

なお、野菜が苦手なお子さまでも無理なく食べられるよう、じゃがいも・玉葱・人参・トマト・とうもろこし・かぼちゃの**国産野菜6種**をソースに溶け込ませる製法で使用しています。じっくり加熱して野菜本来の甘みを引き出しました。

(4) 商品名は、ラッコの習性から

商品名「ラッコはねるとき手をつなぐ」は、波に流されないよう手をつないで眠るラッコの習性に由来します。忙しい毎日に訪れる「日常の小さな非常時」に、家族がそっと手を取り合える存在でありたい。そんな想いは、当社が「シェフの無添づくりおき」として届け続けてきた、家庭の食卓に寄り添う一皿の延長線上にあります。箱を切り開くと内側にはラッコのぬりえが広がり、食事のあとも親子の時間を彩ります。

【監修者コメント】



栄養設計監修: 堤 理恵 先生 (管理栄養士・栄養学博士)

塩分は一般的なレトルトカレーの約半分以下でありながら、味噌・魚粉・トマトの旨味成分を重ねることで深い満足感を実現しています。脂質も米油とココナッツミルクで仕上げ、消化機能の未熟な子どもにとっても、毎日食べ続けられる合理的な設計です。



レシピ監修: 中村 由美子 さん (日本グルテンフリーアドバイザー協会 代表理事)

辛みゼロなのに香りはしっかりリッチなコクを目指しました。グルテンフリーは“我慢”ではなく“豊かさ”のためのもの。このカレーが、その入り口になれば嬉しいです。

【商品概要】

- ・ **商品名:**シェフの無添づくりおき オリジナルカレー(ベジタブル)「ラッコはねるとき手をつなぐ」
- ・ **内容量:**260g(130g × 2袋入り)
- ・ **販売価格:**1箱2食入り 940円(税込)
- ・ **販売チャネル:**シェフの無添づくりおき楽天市場店 https://item.rakuten.co.jp/muten-tsukuriooki/curry_001/
- ・ **発売日:**2026年4月27日(月)

【会社概要】

AIVICKは、「食×IT」の力で人々の健康とパフォーマンスの最大化を支援するフードテック企業です。管理栄養士が監修する食品添加物不使用の食事提供に加え、データに基づいた「パーソナライズ食」の提案など、最新技術を駆使したウェルネスソリューションを展開しています。企業の健康経営を加速させる福利厚生サービスを通じ、従業員の幸せと組織の持続的な成長に寄与する、新たな食の価値を創造しています。

一流シェフ・管理栄養士監修による家庭料理デリバリーサービス

[「シェフの無添づくりおき」](#)

高密度栄養設計されたセルフマネジメント食のデリバリーサービス

[「#100style-MEAL」](#)

砂糖・合成甘味料・小麦粉・添加物不使用、1つ100kcalのスイーツ

[「#100style-SWEETS」](#)

*「シェフの無添づくりおき」が定義する「無添加」基準:

豆腐製造に必要なにがり(塩化マグネシウム)および、こんにやくを固める水酸化カルシウムの2点を除き、製造過程においてすべての食品添加物を使用しておりません。また、原材料となる調味料等についても、キャリアオーバーチェック済み(メーカーから商品規格書を取り寄せ、添加物不使用であることを確認済み)です。

社名:株式会社 AIVICK (アイヴィック)

所在地:〒601-8471 京都府京都市南区八条町416 米澤京都八条ビル6F

代表者:代表取締役 矢津田 智子

設立:2005年4月20日

資本金:5,000万円

事業内容:フードソリューション事業、個人最適食エージェント事業

関連サービス:「シェフの無添づくりおき」(<https://lp.store.tavenal.com/home/>)、

「#100style-MEAL」(<https://meal.100kcal.shop/>)、「#100style-SWEETS」

(<https://www.100kcal.shop/>)

コーポレートサイト:<https://www.aivick.co.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 AIVICK 広報担当

pr-team@aivick.co.jp

報道関係者様、お取り扱いをご検討いただける販売店様・バイヤー様からのお問い合わせはこちらへお願いいたします。