PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 11 月 24 日

株式会社 AIVICK

「シェフの無添つくりおき」の献立作りを支える お客さまの声から生まれた約 100 のルールをシステム化 管理栄養士・栄養士とエンジニアの開発ストーリーを公開

献立作成にかかる時間は 4 分の 1 に減少。

無添加調理（※1）による宅配食サブスクリプションを展開する株式会社 AIVICK（アイヴィック、本社：京都府京都市、代表取締役：矢津田 智子、以下「当社」）は、冷蔵お惣菜の宅配食サービス「シェフの無添つくりおき」の献立作りを支えるシステム開発の取り組みを、記事「お客さまの声を、一つひとつルールに。」として 11 月 24 日に当社コーポレートサイトで公開しました。

「シェフの無添つくりおき」では、お客さまの声をもとに決めてきた約 100 の献立設計ルールがあります。記事では、このルールをシステムに組み込み、担当者が替わっても同じ基準で献立を組める仕組みを、管理栄養士・栄養士とシステム担当が社内で作り上げた経緯を紹介しています。



写真左から松岡（サービス企画開発室）、山岸（マーケティング部）、若森（製品開発室）

■ 公開の背景 ――献立を考えることは、負担の大きい家事の一つ

当社が「シェフの無添つくりおき」の会員 212 名を対象に行った調査では、99.1%が献立を考えることを負担に感じていると回答しました（「とても負担に感じる」74.1%、「まあまあ負担に感じる」25.0%）。献立作りは、栄養バランスや必要な栄養がとれているか、どのくらいの費用を使うか、季節感やいろどり、調理の手間、アレルギーや好き嫌いなどを考慮しながら、食事のメニューを組み立てる作業です。家庭では 365 日 3 食、献立組みが行われます。

※当社「女性の仕事と家庭の両立に関する意識・実態調査（職場復帰編）」（2026 年 2 月実施）

株式会社 AIVICK　経営企画部 広報担当

E-mail：corporate_relations@aivick.co.jp

「シェフの無添つくりおき」では、この献立作りを管理栄養士・栄養士がお客さまに代わって担っています。栄養のバランスに加え、「カレー味の主菜は 2 週続けない」といった味の登場頻度や、食材の使い方、製造工程に関するルールまで、お客さまの声をもとに決めてきたルールは約 100 にのぼります。

一方で、約 390 品目のメニューからルールを守って献立を組む作業は、担当者の経験に頼る部分が大きく、産休・育休や人事異動による人の入れ替わりもあるなか、属人化が課題になっていました。そこで当社は 2026 年 3 月、システムを使って献立を組むプロジェクトを始め、同年夏から業務で使っています。

■ 取り組みのポイント　――お客さまの声を「条件」にして、システムで守る

システムが条件を満たす献立案を出し、管理栄養士・栄養士が確認して決める仕組みです。ねらいは作業を速くすることだけでなく、お客さまのために考えたルールを、担当者が替わっても確実に守ることにあります。

【取り組みの 3 つのポイント】

① 感覚で判断してきたことを「条件」として言葉にする	「味の重なり」のような感覚で判断しシステム化が困難だと思われてきたことを、具体的な言葉にしました。
② メニュー一つひとつに情報を付ける	約 390 品目のメニューに、味の傾向、温かいか冷たいか、季節の食材、和・洋・中のカテゴリー、製造時の作業の重さを表す「加工ランク」などの情報を付けました。
③ 使いながらチューニングする	当社はもともとシステムの受託開発を手がけてきた会社で、社内に管理栄養士・栄養士とシステムの専門家の両方がいます。

■ 取り組みの成果　――作業時間は約 4 分の 1 に。担当者が替わっても同じ基準で

献立作成と関連業務にかかる時間は、月約 60 時間から約 15 時間になりました（社内試算。たたき台作り、毎週の会議、製造・販売部門との確認などを含みます）。生まれた時間は、お客さまの声に向き合うことや、新しい献立の研究に充てています。

変化の多いベンチャー企業においても、組織変更や人事異動に柔軟に対応できる仕組みを構築し、業務の属人化防止と円滑なナレッジ継承を実現しました。

■ 記事の全文はコーポレートサイトでご覧いただけます

「シェフの無添つくりおき」献立システム開発ストーリー　**「お客さまの声を、一つひとつルールに。」**

https://aivick.co.jp/feature/1278/

■ 今後の展開

献立システムは、今後も使いながら改良を続けます。人気の高いメニューや彩りに偏りすぎないよう、メニューに付ける情報を増やすことも検討しています。また、システム化・仕組み化の取り組みを、献立作成以外の業務にも広げていく予定です。

※1「無添加調理」とは、当社が自社で定める「AIVICK 無添加基準」（当社基準の定義）に基づいて仕入れ、調理を行うものです。すべての原材料について規格書を取り寄せて添加物の有無を確認し、キャリーオーバー添加物もチェックしています。

株式会社 AIVICK　経営企画部 広報担当

E-mail：corporate_relations@aivick.co.jp

■「シェフの無添つくりおき」について

化学調味料・保存料を一切使用しない無添加のお惣菜を冷蔵でお届けするサブスクリプションサービスです。主菜・副菜あわせて 100 種類以上のメニューを週替わりで提供しており、プロの料理人が手作りした出来立てのお惣菜を温めればすぐに食卓が完成。子育て世帯を中心に多くのご家庭で選ばれております。

サービスサイト：https://store.tavenal.com/tsukurioki/

■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極力食品添加物をつかわずに手作りした食事提供に加え、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「シェフの無添つくりおき」
・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「FIT FOOD® 100」
・砂糖・合成甘味料・小麦粉・添加物不使用、1 つ 100kcal のスイーツ「FIT FOOD® 100-SWEETS」

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
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
コーポレートサイト URL：https://www.aivick.co.jp/

■ 本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社 AIVICK　経営企画部 広報担当

E-mail：corporate_relations@aivick.co.jp

株式会社 AIVICK　経営企画部 広報担当

E-mail：corporate_relations@aivick.co.jp