

美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』を 7月3日(月)より専用オンラインサイトで販売開始

新たな市場創出のためのポーラの新規事業

昨年わずか1か月でクラウドファンディングの目標金額を達成

株式会社ポーラ（本社：東京都品川区、代表取締役社長：及川美紀）の新プロジェクトである、美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』（5品セット・7品セット・10品セット・14品セット、税込¥3,780～¥10,584 ※送料別、メニューはお好きなものを選択可、定期プランも有）を、7月3日(月)より専用のオンラインサイトにて販売します。

『BIDISH』は、“既存の企業の枠組みを超えて、新しい市場や価値を生み出す”ことをミッションに掲げたポーラの新市場企画プロジェクトから初めて正式に選ばれた、新規事業です。2022年にクラウドファンディングを開始したところ予想を超える好評をいただき、わずか1か月で目標金額を達成。

今回、ポーラの新たな市場創出と価値の拡大、可能性をさらに広げるため、正式に展開することが決定しました。

BIDISHの製品開発は当初より、神戸女学院大学 人間科学部環境・バイオサイエンス学科食品基礎科学研究室教授高岡素子教授にレシピを監修いただいています。

◆美と向き合うポーラが開発・美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』

BIDISH 開発背景

BIDISHとは「自分のために。」を食から応援するサービス。多様に広がるライフスタイルにおいて、日々美しさと向き合う多くの方々に、もっとできることはないだろうか。ポーラがたどりついた答え、それが食事でした。食事は生きていく上で必要でありながら、忙しいときは食べるのも面倒で食事を抜いてしまったり、またお腹を満たすことに意識が向いてしまい栄養バランスが偏ることも。そうしたお悩みにお応えするために、働く女性たちに寄り添いながら、自分らしさをととのえる食事として冷凍惣菜『BIDISH』を開発しました。



■BIDISHの特長

- ・美と健康を考えたメニュー。栄養素は神戸女学院大学と共同研究で設計。
- ・忙しい日常でもレンジ解凍のみで食べられる時短設計。
- ・食べきりサイズのパッケージで、一品追加したいときにも活用しやすい。
- ・保管場所を考慮した惣菜形式。

手軽で、おいしく、栄養バランスを補うことで、食事に彩りを加えます。



■プロダクトラインナップ（今後もメニューは拡大する予定です）

- ・さっぱり食感のカシューナッツと6種具材の中華風炒め
- ・たっぷり牛肉としみ込み茄子のしぐれ煮
- ・干しえび香るコク旨 韓国風糸こんにゃくチャブチェ
- ・豆腐干と8種具材の濃厚海鮮あんかけ
- ・ゴマ油と花椒香る 濃厚うま辛麻婆豆腐
- ・心もからだも温まる ごろっと具材の参鶏湯風スープ
- ・美食材ビーツと10種具材のアーモンドミルクスープ



■販売プラン（定期・単品選択可）すべて税込価格・送料別

①5品セット：¥3,780／②7品セット：¥5,292／③10品セット：¥7,560／④14品セット：¥10,584

【BIDISH販売サイト】 <https://bidish.jp>

【製品特長】

■さっくり食感のカシューナッツと6種具材の中華風炒め

心弾むような赤と緑の彩り。とろみに、うま味を閉じ込めた中華風の味わいです。大きめカットの具材たちは、味や栄養はもちろん、かみごたえも満点。さらにカシューナッツも贅沢に入っているため、満足感もあります。



■たっぷり牛肉としみ込み茄子のしぐれ煮

和食を食べたい気分にはぴったり。食べ応えあるたっぷりの牛肉に、うま味をしっかりと吸い込んだ茄子と切り干し大根。味わいや香り、歯ごたえもしっかり楽しめます。食べた後の満足感がからだと心を幸せにしてくれます。ご飯との相性も抜群です。



■干しえび香るコク旨 韓国風糸こんにゃくチャプチェ

使用する具材の種類が多く、糸こんにゃくを使用しているため、やさしい味わいで、それでありながらちゃんと食べた感があります。キムチや生姜のアクセントが、じんわり染みる。食材のうま味が絡みあう韓国風のくせになる味わいです。
(辛さレベル1：ピリ辛)



■豆腐干と8種具材の濃厚海鮮あんかけ

えび、いか、きくらげ、白菜、人参、玉ねぎ、赤パプリカ…など彩りあるたくさんの具材が入った海鮮あんかけです。今話題のタンパク質を含む豆腐干が入っており、少し気持ちがストイックになった日にも食べたい一皿です。目で楽しみながらお腹も満たせる、からだに嬉しい優しい味わいです。



■ゴマ油と花椒香る 濃厚うま辛麻婆豆腐

ゴマ油と花山椒がほのかに香る。うま味と辛味のバランスに、豆腐の食感がよく合います。長ねぎや豆腐以外にもしめじ、人参、にら、生姜、レンコンなど多様な具材が入っており、このレシピだけの食感、栄養バランスが得られます。お酒のお供にもぴったりです。
(辛さレベル2：中辛) ※辛さが苦手な方はご注意ください。



■心もからだも温まる ごろっと具材の参鶏湯風スープ

ネギと生姜の風味が食欲をそそる、やさしい味わい。一般的にはもち米でスープのとろみを出す参鶏湯ですが、米の代わりにやまいものすりおろしを使用しています。やまいものとろみ感とごろっと具材で食べるスープとしても満足いただけます。ご褒美メニューとして食卓に彩りと満足感をプラスしてくれます。



■美食材ビーツと10種具材のアーモンドミルクスープ

色鮮やかな見た目のビーツを中心に、パプリカ(赤・黄)、人参、レンコン、大根、ミニトマト、玉ねぎ、アボカド、マッシュルーム、ひよこ豆といった多くの食材をミックスした、からだ喜ぶスープに仕上がりました。レッドビーツの甘味がほんのり広がる、ご褒美の一皿です。



■パッケージデザイン

『BIDISH』シリーズは、食べる前から気分が高まるような彩りあるパッケージデザインを目指しました。冷凍の状態が届くため、長期間の保存も可能で、冷凍庫へのしまいやすさも考え設計しています。

使い勝手の良いコンパクトな1食食べきりサイズで、調理後も、かさばらずに捨てやすいことも特徴です。



■おすすめのシーン

- ・在宅ワークの1人ランチに
- ・出社などで帰宅が遅くなったときの夕食に
- ・何か足りない、というときの追加の1品に
- ・子供優先の生活で自分の食事が後回しになりがちなときに



■BIDISHのミッション

私たちは多様で複雑な社会の中で、合理性や他者への関与、社会に対する貢献が求められ、一人ひとりの在り方が問われる時代を生きています。

そんな社会の中で思いやりをもって周囲の人たちに優しくできる人ほど、自分のことを後回しにしがちなもの。日々がんばっている人こそ、もっと自分をもてなしてほしい。

自分を大切にすることが、あなたの可能性を拓き、自分を大切にすることが、他の誰かに対する優しさへつながる。そんな美しい生き方を応援するポーラが、あなたを大切にするための食をお届けします。

忙しく過ぎていく毎日の食事をただこなすのではなく、食を通してあなたを大切にする時間を提供したい。

自分を大切にできる人こそ、可能性を拓き、世界を変えていく人だと信じ、「自分のために。が、誰かのために。」なる世界を目指していきます。

■ポーラがBIDISHに取り組む理由

1929年に創業したポーラ。ポーラ初の化粧品は、創業者である鈴木忍が手が荒れた妻のために、たった一つの乳鉢でつくりあげたクリームでした。創業以来、ただ製品を販売するだけではなく、一人ひとりのお客さまと向き合い、寄り添うことを大切にしてきました。美しさの可能性を追究し続けてきたポーラだからこそ、自分らしく、美と健康を願う方々に私たちはもっと応えることができないだろうかと考えました。

日々時間に追われながらも、自分らしく生きる上で避けることはできない大切な要素である「食」に対して、心とからだが好き食材へのこだわり、食べ応え、そして美しい彩りを楽しんでほしいと願い、ポーラは新たな領域に挑戦していきます。

■神戸女学院大学のゼミとともに新製品開発体験

本年4月より、ポーラのBIDISH担当者が神戸女学院大学のゼミにて講義を開始し、ゼミ生とともに新製品の開発の体験を進めています。

この取り組みは、大学の講義の中で企業活動の一部に触れていただくことにより、参加した学生の皆さんに自身のキャリアや未来を描ききっかけをお届けしたいと思い企画しました。講義は高岡教授のゼミ生と大学院生を対象に来年3月までの計10回実施し、最終的に選ばれた優秀レシピは、BIDISHのサイトにて期間限定で販売予定です。

<栄養成分表示 100gあたり（推定値）>

さっくり食感のカシューナッツと6種具材の中華風炒め

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 108kcal |
| たんぱく質 | 8.7g |
| 脂質 | 5.1g |
| 炭水化物 | 7.5g |
| 糖質 | 6.4g |
| 食物繊維 | 1.1g |
| 食塩相当量 | 1.3g |

たっぷり牛肉としみ込み茄子のしぐれ煮

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 138kcal |
| たんぱく質 | 8.7g |
| 脂質 | 8.0g |
| 炭水化物 | 8.5g |
| 糖質 | 7.8g |
| 食物繊維 | 0.7g |
| 食塩相当量 | 1.1g |

干しえび香るコク旨 韓国風糸こんにゃくチャプチェ

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 78kcal |
| たんぱく質 | 4.9g |
| 脂質 | 3.6g |
| 炭水化物 | 7.2g |
| 糖質 | 5.2g |
| 食物繊維 | 2.0g |
| 食塩相当量 | 1.1g |

豆腐干と8種具材の濃厚海鮮あんかけ

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 63kcal |
| たんぱく質 | 5.3g |
| 脂質 | 2.0g |
| 炭水化物 | 5.8g |
| 糖質 | 4.5g |
| 食物繊維 | 1.3g |
| 食塩相当量 | 0.9g |

ゴマ油と花椒香る 濃厚うま辛麻婆豆腐

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 101kcal |
| たんぱく質 | 5.1g |
| 脂質 | 4.9g |
| 炭水化物 | 8.9g |
| 糖質 | 8.0g |
| 食物繊維 | 0.9g |
| 食塩相当量 | 1.1g |

心もからだも温まる ごろっと具材の参鶏湯風スープ

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 96kcal |
| たんぱく質 | 6.9g |
| 脂質 | 5.4g |
| 炭水化物 | 6.0g |
| 糖質 | 4.9g |
| 食物繊維 | 1.1g |
| 食塩相当量 | 0.5g |

美食材ピーズと10種具材のアーモンドミルクスープ

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 79kcal |
| たんぱく質 | 2.1g |
| 脂質 | 6.0g |
| 炭水化物 | 4.8g |
| 糖質 | 3.3g |
| 食物繊維 | 1.5g |
| 食塩相当量 | 0.4g |



FAIRY JAPAN

POLA

ポーラは、新体操ナショナル選抜団体チーム・新体操個人日本代表「フェアリー ジャパン POLA」のオフィシャルパートナーです。

POLA