

ポーラと株式会社フジテレビジョンが協業 フジテレビ社員5名が開発の新メニュー『わたしのための、BIDISH。』 2月20日より順次発売

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）は、2023年7月より開始した新規事業、美の食材にこだわった冷凍宅配惣菜『BIDISH』から、株式会社フジテレビジョン（以下フジテレビ）と協業し新たに開発したメニュー5品を、『わたしのための、BIDISH。』として、2月20日より順次発売開始します。BIDISH専用のECサイトにてセット販売（5品セット・7品セット・10品セット・14品セット）、価格は¥3,780～¥10,584（税抜¥3,500～¥9,800。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）です。

BIDISH専用ECサイト：<https://bidish.jp>

ポーラでは、2029年に100周年を迎えるにあたり、「We Care More.」のビジョンを掲げ、人を、社会を、そして地球をケアしていくために、美容と健康を推進する事業を今までのやり方にとらわれずに拡張していくことを目指しています。その実現のために『BIDISH』では、美と健康において欠かせない「食」に着目。“食を通じて美しさの可能性を広げ、人を豊かにする”ことをミッションとして掲げ、多忙な日々の中で誰かのために一生懸命になるあまり自分のことがないがしろになってしまう方や、栄養素や美味しさなどが行き届かない食事で罪悪感を抱えてしまうという方に、自分への思いやりを持っていただける製品を提供しています。

このような『BIDISH』の思いに賛同いただき、今回、フジテレビとのコラボレーションが実現しました。日々仕事や家庭に尽力する中で、ご自身の食事が疎かになってしまうという、まさに『BIDISH』をお届けしたい方々と同様の課題を抱えるフジテレビ社員の方5名にご協力いただき、新たに開発した5つのメニューを発売いたします。ポーラとフジテレビは、本事業を通じて、「食」に悩みを感じている方々へ、自分を思いやりケアする製品をお届けすることで、美しく豊かな時間を過ごしていただきたいと願っています。

◆ポーラ×フジテレビ『わたしのための、BIDISH。』コラボレーションメニュー5品の紹介

【2月20日（火）発売】椿原慶子さん（アナウンス室）開発

「お肉も魚介もスーパーフードも！具材たっぷり贅沢スンドゥブ」

魚介類・肉・野菜はもちろん、複数のスーパーフードを含む16種類の原材料を使用
具材の食感と海鮮のうまみが味わえるメニュー

■椿原さんよりコメント

私は現在育休から仕事に復帰して3ヶ月ほど経つのですが、子育てに追われ、自分のために、とくに美容のために時間を割くことが難しかったので、少しでもからだにいいものを作れたらいいなと思案しました。もともと辛いものやアジアンフードが大好きだったのですが、産後は子どもが食べられない辛いものは避けたり、スパイスの強いアジアンフードは子どもが嫌がるかなと思ったりなど、なかなか好きなものが食べられませんでした。そこで、独身の時や産前の疲れた時にぱっと食べに行く料理の一つであった、私の大好物であるスンドゥブを作りました。

一つの料理でありながら、魚介やお肉、お野菜をたっぷりととることができ、さらにはスーパーフードも入れて、具たくさんでボリュームミー、1皿食べたらおなか一杯になるような満足感にこだわりました。あえて辛さは控えめに、たくさんの方に食べていただけるように仕上げています。韓国料理がお好きな方はもちろん、ちょっと辛いもので元気を出したいという方や、子どものために辛いものを我慢している親御さんなどにぜひ食べてもらえたらいいと思います。



【2月20日（火）発売】齊藤未来さん（バラエティ制作部）開発
「ほうじ茶香るうまみたっぶりポークジンジャー」

ほうじ茶の豊潤な香りにリラックス
彩り豊かな野菜と大きくカットされたお肉で食べ応え満点の一皿

■齊藤さんよりコメント

私は生放送番組を担当しているため、睡眠時間が短く、体力的にも精神的にも追い込まれることがあるので、そんなときに優しくおだやかな気持ちになれるようなものを食べたいと思って考案しました。また、私はほうじ茶の香りのサウナが好きなのと、サウナのあとに生姜焼きを食べることが、仕事に疲れたときのルーティンなので、それらが同時に味わえるような商品を目指しました。

栄養満点で手軽に食べられる、そしてリラックスできるようなメニューにしたいと思い、食べていて楽しい彩りや、栄養豊富な食材を入れること、さらにはほうじ茶をどのくらい香らせるかにまで、細部にまでこだわって考案しました。私自身、睡眠時間がほとんどとれず、電子レンジまで行くのがやっとの時期に『BIDISH』にとても助けられたので、忙しい中でもきちんと栄養がとれるあたたかいご飯が食べたい、忙しい日々の中でほっこりしたい方に、ぜひ手に取っていただきたいです。



【3月1日（金）発売】奥山未季子さん（情報制作センター）開発
「生姜でほっこりごろっと7種具材のごちそう豚汁」

生姜で心温まり、オーツ麦とひまわりの種で多様な食感を楽しめる
肉の脂身のバランスにもこだわったメニュー

■奥山さんよりコメント

私は朝の生放送番組を担当しているため、オンエア対応や深夜の編集作業に入ることもあり、どうしても生活が不規則になりがちです。さらに、仕事に夢中になっていると、気付くとご飯のタイミングを逃し、社食のラストオーダーが終わってしまった！なんてことも。本当は忙しい時こそ、自炊をした健康なご飯を食べられたら理想的ですが、手軽にお腹いっぱいになれる炭水化物メインの食事では終わらせてしまい、ちょっぴり罪悪感が残ってしまう日もあります。

今回はそんな食事に気を遣う時間がない日でも、身体を整えられる野菜や食物繊維がとれるスープを考案しました。こだわりのポイントは、おうちご飯のように“ほっこり”してもらいたいという思いがあったので、身体が温まる生姜をたくさん入れ、塩辛くならないよう酒粕の量も調整しました。さらに豚バラと豚モモの量を調整し、スープでも歯ごたえがあり満腹感を感じられる主食になるような一品になっています。

目の前の仕事に精一杯で、健康なご飯を食べたくても自炊をする余裕がないという日は、このほっこりスープでお腹を満たしてみてくださいね。



【3月1日（金）発売】竹俣紅さん（アナウンス室）開発
「カレースライス香る十六穀米入りコク旨チキン」

食欲をそそるカレースライスに、隠し味のチーズでコクをプラス
十六穀米をベースに鶏肉、れんこん、ナッツ類など、様々な食感を楽しめるメニュー

■竹俣さんよりコメント

私の場合は、朝から晩まで働き詰めで帰宅し疲れ切っているときに、夕食を食べようという気力すら無いときもあるので、食欲をそそる香りで、まずは「食べたい！」という気持ちが湧くメニューを目指し、さらに食べて美味しく、自分の健康や美に気をつけるようなものを作れたらいいなと思い考案しました。

私の母が、お肌や喉に潤いが欲しいときに、カレースライスと効いた鶏のスープを作ってくれるので、そこから着想を得て試行錯誤した結果、コク旨チキンを作るに至りました。十六穀米やナッツを入れて食感も楽しく、さらに満腹感も得られる商品になっています。隠し味にチーズを入れたことにより、よりコクの深い味わいを楽しんでいただけるかなと思います。

1日働いて疲れて帰ってきた日でも、ぱっと温めるだけで作ることができ、そして美味しく、お腹にも溜まり健康にも気を使えるメニューなので、私と同じように日々忙しく働く方に届いてほしいなと思います。



【3月11日（月）発売】秋元優里さん（IPプロデュース部）開発

「トリュフ香る4種きのこチキンのバター仕立て」

エリンギ、しめじ、ひらたけ、マッシュルームの4種のきのこを使用
豊潤なトリュフとバターの香りで高級感を味わえるメニュー

■秋元さんよりコメント

私には小学生の娘がおり、「ママ友」と話す機会も多いのですが、皆さん総じて忙しく「自分のケアは美容からご飯からすべて二の次！」が当たり前になってしまっているとよく耳にします。実際に私自身もあわただしく帰宅して娘の夕飯を作ることで精いっぱい、自分が何を食べたいかなど日々考える気力がないのが現状です。

メニューを考案する中で、自分の体のためにいいもの食べたなと思えて、かつ高級感が味わえるものを作りたいとの思いから、トリュフを使うことを思いつきました。

短い時間レンジで温めるという作業一つで、あたたかくて充実した食事ができ、さらに香りでも楽しめる、、、そんな要素をぎゅっと一つのメニューに詰め込みました。食材の大きさやちょっとした食感にもこだわっています。現代は色々な環境の方がいらっしゃると思いますが、食べることでホッと笑顔になれるようなものになったらいいなと思っているので、忙しいすべての方に食べてもらいたいです。



◆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

美しい食という、日本人への思いやり。

『BIDISH』は、“食を通じて美しさの可能性を広げ、人を豊かにする”ことをミッションに掲げたポーラの市場企画プロジェクトから初めて誕生した新規事業です。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。

2023年7月より、正式に展開を開始。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、高岡素子教授にレシピを監修いただいています。

【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スリムなお惣菜形式。

手軽で、おいしく、栄養バランスを補うことで、食事に彩りを添えます。



【SDGsへの取り組み】

『BIDISH』は、国際連合が進める持続可能な開発目標「SDGs」へ取り組んでいます。

- ・ SDGs 目標3：すべての人に健康と福祉を
栄養バランスの整った食事を提供することで、生活習慣の改善に貢献します。
- ・ SDGs 目標5：ジェンダー平等を実現しよう
多忙な日々の中で「食」に課題を抱えているすべての方々を、性別を問わず応援します。
- ・ SDGs 目標12：つくる責任、つかう責任
簡易包装によって、環境負荷を低減します。