



～育児と仕事を両立する“ママ土業”の方々にも大好評～
『私が仕上げる10分キット』10週連続で新商品を発売
将来的に100品目展開を目指します

らでいっしゅぼーや株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:国枝俊成、以下 らでいっしゅぼーや)は売上好調な料理キットシリーズ『私が仕上げる10分キット』(以下、10分キット)の新商品を1月19日(月)より10週連続で順次発売します。さらに、将来的には100品目の展開を目指しています。10分キットは、包丁やまな板を使わずに、本格的なおかずを10分以内に完成させることができる料理キットです。素材には、らでいっしゅぼーやの契約生産者の野菜を使用し、“時短なのに野菜が美味しい”キットとして、多忙な女性を応援します。育児をしながら、日々忙しく“土業”に従事している『ママ土業の会』の方々にも試食いただき、10分キットは大好評でした。



『ママ土業の会』に大好評いただいた「10分で味が染み込む筑前煮」



『ママ土業の会』の試食風景

■ **売上好調につき10週連続で新商品発売。育児と仕事を両立する忙しいママたちにも大好評**

10分キットシリーズは2014年6月の販売開始から売上が305%と好調に推移しています(2014年7月期、2014年12月期の比較による)。購入者アンケートの結果では特に、忙しい女性たちに支持されており、1月19日(月)から3月24日(月)まで10週連続で新商品を順次発売予定です。さらに、将来的には100種類の展開を目指しています。

また、10分キットは育児と仕事の両立に多忙な日々を送る『ママ土業の会』に、2014年12月のイベント(34名参加)にて試食いただき、好評をいただきました。『ママ土業の会』とは、低年齢の子どもをもつ母親であるとともに、土業としての仕事(公認会計士、弁護士など)をする女性たちのコミュニティです。土業は独立した専門家としての仕事の質・量を求められるため、炊事・洗濯・育児など家事をする時間も短くなりがちです。

アンケートの結果、全体の9割が「1日の平均調理時間は30分以内」という生活の中で、「10分以内に料理が完成する」、「包丁・まな板を使わずに料理できる」、「野菜が下ゆで済みで野菜を全て同時に投入可能」など、10分キットの“手軽さ”を示す特徴に良い評価をいただきました。さらには、全体の7割以上が10分キットを「週に1回以上使いたい」と回答をいただいています。



(株)サイオンアカデミー
代表 神野美穂さん

『ママ士業の会』の代表・神野美穂さん(公認会計士)からは、「10分キットは育児と仕事の両立を目指している私たちにとって、とても共感できるコンセプトの商品です。料理は、ただの作業ではありません。親として、子どもの健康や元気な毎日をサポートする思いをこめて行うものです。全てを手作りする時間はないけれど、親の思いを込めたものを食べさせたい・・・そんな私たちの切ない願いを汲んだ、絶妙なバランスの商品だと感じます。このような商品がさらに増えるといいですね。」とのコメントもいただいています。

■ “美味しさ”を追求し、野菜の切り方の細部にまでこだわります

10分キットに使用されている野菜は、独自の厳格な商品取扱基準「RADIX」をクリアした、らでいっしゅぼーやの契約生産者が作った国産野菜を使用しています。また、工場に入荷された野菜は、目で見て、手で触って、状態が悪いものではないか確認し、実際に食べてみて美味しいかまでチェックしています。さらに、野菜は主に手作業でカットしており、料理によって美味しさをしっかり味わえるように、カットする向きや大きさを変えています。



白菜は美味しい芯の部分をそぎ切りにして使用

例えば、白菜やキャベツは、栄養が詰まっっていて美味しいにもかかわらず、家庭では廃棄されがちな芯の部分も味わえるよう、細かくそぎ切りにして火を通しやすくしていたり、筍は歯ごたえ良く仕上げるために繊維に沿ってそぎ切りし、その後に細かく千切りにしています。担当者は「素材のよさを殺さずに下ごしらえをして、家庭で調理した時に一番おいしく食べてもらえるようにすることが大切」と話します。このように、機械のカットではできないミリ単位のこだわりが10分キットの「おいしさ」を支えているのです。



入荷した野菜を実際に食べ、品質を確認

■ 日常使用により“理想の夕食の品数”を実現

インターネット調査会社のマクロミルが実施した20歳以上の既婚女性へのアンケート結果によると、約6割が「忙しくても夫に手料理を食べさせたい」と回答しています。一方、夕食として作るおかずの品数は3品を理想としていますが、現実には2品しか作っていないのが現状、と結果が出ています。これらの結果から、20歳以上の既婚女性は「夕食に健康的な手料理の品数を増やしたいが、育児や仕事に忙しく、十分な時間が取れない」と考えていると推測されます。

10分キットは上記のように多忙なワーキングマザーのニーズに応え、10分以内という短時間で調理が可能であるため、夕食の温かい手料理のおかずをもう一品追加することが容易です。

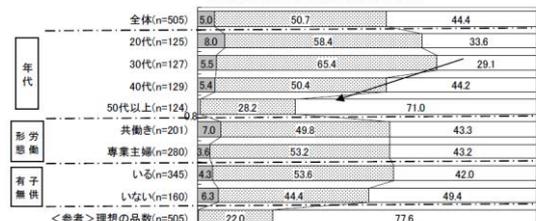
【図11】料理と夫婦の関係について
Q料理と夫婦の関係について、あなたはまるものをお答えください。

	1. 忙しくても、夫に手料理を食べさせたい		2. 夫の手料理は必ずしも嬉しい	
	割合	件数	割合	件数
全体(n=516)	14.7	44.8	24.2	35.5
20代(n=129)	25.6	42.0	37.2	34.9
30代(n=129)	11.6	46.5	10.1	58.1
40代(n=129)	11.6	39.5	14.8	44.2
50代以上(n=129)	0.0	50.4	20.9	24.0

	3. 忙しくても、手抜き料理をしたくない		4. 夫の手料理が自分より上手だと嬉しい	
	割合	件数	割合	件数
全体(n=516)	12.2	31.2	10.1	19.4
20代(n=129)	14.0	31.8	10.1	45.7
30代(n=129)	11.6	25.6	37.2	12.4
40代(n=129)	0.0	28.0	8.5	37.2
50代以上(n=129)	12.4	41.1	9.3	59.5

□ そう思う □ ややそう思う □ あまりそう思わない □ そう思わない

※ご飯とみそ汁以外の品数をお答えください。



(回答数=516人) □ 1品 □ 2品 □ 3品以上
マクロミル調べ

■ 商品概要

□商 品:

販売開始日	商品名	内容量	本体価格	税込価格
1月19日(月)	シャキシャキ彩り5種野菜と白身魚の南蛮漬け	2人前(375g)	930円	1,004円
1月26日(月)	ごろごろ5種野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め	2人前(390g)	930円	1,004円
2月2日(月)	ホクホク食感!鶏塩じゃが	2人前(320g)	880円	950円
2月9日(月)	彩り5種野菜と鶏ささみのトマトマリネ	2人前(410g)	930円	1,004円
2月16日(月)	1日350gの野菜が摂れる8種野菜のちゃんぽん	2人前(800g)モヤシ付	998円	1,077円
2月23日(月)	ごろごろ野菜が主役のポトフ	2人前(654g)	930円	1,004円
3月2日(月)	彩り5種野菜の黒酢酢豚	2人前(360g)	880円	950円
3月9日(月)	3種のきのこを味わうスンドゥブ	2人前(320g)	780円	842円
3月16日(月)	シャキシャキ5種野菜の青椒肉絲	2人前(330g)	880円	950円
3月23日(月)	5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め	2人前(360g)	880円	950円
既存商品	国産豚の黒酢酢豚	2人前(380g)	880円	950円
既存商品	国産豚の青椒肉絲	2人前(360g)	880円	950円
既存商品	国産豚の回鍋肉	2人前(360g)	880円	950円
既存商品	国産絹豆腐のスンドゥブ	2人前(320g)	880円	950円
既存商品	10分で味が染み込む7品目の筑前煮	2人前(410g)	880円	950円
既存商品	ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢あん炒め	2人前(450g)	880円	950円
既存商品	国産豚のニラレバ炒め	2人前(450g)モヤシ付	880円	950円
既存商品	5種野菜と天然えびの海鮮塩炒め	2人前(460g)	880円	950円
既存商品	たっぷり白菜と水餃子の韓国チゲセット	2人前(1,066g)	1,300円	1,404円
既存商品	3種のきのここと鶏肉のトマト煮込み	2人前(470g)	930円	1,004円
既存商品	10分で味が染み込む大根と鶏肉の照り煮	2人前(500g)	880円	950円
既存商品	シャキシャキじゃがいもと彩り野菜の豚肉炒め	2人前(415g)	930円	1,004円

※将来的に100種類展開を予定しています。

□温度帯: 冷蔵

□販 売: らでいっしゅぼーやHP <http://www.radishbo-ya.co.jp/>



ママ士業の会

母・妻でもある女性法律・会計専門家（弁護士・公認会計士・司法書士・税理士・社会保険労務士・行政書士・中小企業診断士・不動産鑑定士）集団。低年齢の子どもをもつ母親として、家庭を大切にしたい想いをもちつつ、専門家としての仕事も責任を持って遂行したい女性たちのコミュニティ。<http://www.mamashigyo.jp/>

お問い合わせ先

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 広報担当 野田・益(えき)
〒163-1416 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティビル 16階
TEL:03-6731-4528 FAX:03-6731-4521
連絡先:k-noda@radishbo-ya.co.jp