

高齢者食宅配市場 4年連続売上シェアNo.1(※1)の「ワタミの宅食」
軟らかさが最大 50%アップ
新調理法で、お弁当・お惣菜の食感とおいしさを同時追求
6月1日週のお届け分より全国で順次導入

ワタミフードシステムズ株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役:門司 実)は、事業ブランド「ワタミの宅食」にて販売するお弁当・お惣菜に新調理法を導入することで、より軟らかく召し上がりやすく、おいしさも追求した内容にリニューアルし、6月1日週のお届け分より全国で順次お届けを開始いたします。

■お客さまのご要望をお弁当・お惣菜の品質に反映

「ワタミの宅食」では、毎日24万食のお弁当・お惣菜をお届けしております(※2)。お弁当・お惣菜はご高齢者の方でも召し上がりやすいよう設計しており、毎週400~500名のお客さまよりお寄せいただくアンケート内容・ご要望を詳細に分析し、料理人・管理栄養士・製造スタッフが一体となって日々改善に努めております。

この度の新調理法では、まず、加圧調理機を新たに導入することで、煮物に使用している根菜類などの一部献立でご意見をいただいております“もう少し軟らかくしてほしい”というお声にお応えしました。従来、「ワタミの宅食」では、お弁当・お惣菜の煮物をご高齢者の方でも召し上がりやすい軟らかさとなるよう配慮して調理してまいりましたが、根菜類など軟らかさに個体差がある原料を使用する一部の煮物の仕上りにはばらつきがありました。今回の加圧調理機の導入により、それらのばらつきがあった献立についても、今までより軟らかく均一な仕上がりを実現することができました(※3)。また、焼き魚や肉類においては、一部の献立の調理に新オープンを導入しました。新オープンを使用する献立については食材も刷新して、よりこんがりとおいしそうな焼き目を付けて仕上げることができるようになりました(※3)。更に、白飯は産地ごとに異なるお米の特徴を見極めて最適なものを選択しており、今年は山形県産の「はえぬき」と千葉県産「こしひかり」をブレンドして使用することにいたしました。今回、炊飯工程も見直すことで、よりふっくらとした仕上がりとなりました。

「ワタミの宅食」では、今後もお客さまのお声一つ一つに向き合い、毎日24万食という多数のご注文に対し、1食ずつ、1献立ずつ、見た目や味、触感の細部までこだわり、おいしさを追求してまいります。

※1 「高齢者食宅配市場*」で売上シェアNo.1(2010~2013年度) 出典「外食産業マーケティング便覧2011~2014」(株式会社富士経済調べ)

* 当該市場には病者向け食宅配も含まれます。

※2 2015年4月末時点

※3 献立ごとに最適な調理法を採用しているため、新調理法を採用していない煮物、焼き魚もございます。

■新調理法導入前後の変化ポイント

新しい焼き魚(鯖)は、これまでと比較し、よりこんがりとした焼き目に仕上がりました。また、里芋はさらに軟らかく、味がじんわりと染み込んでおり、ねっとりとした触感をご堪能いただけます。

鯖

里芋

「現調理法」

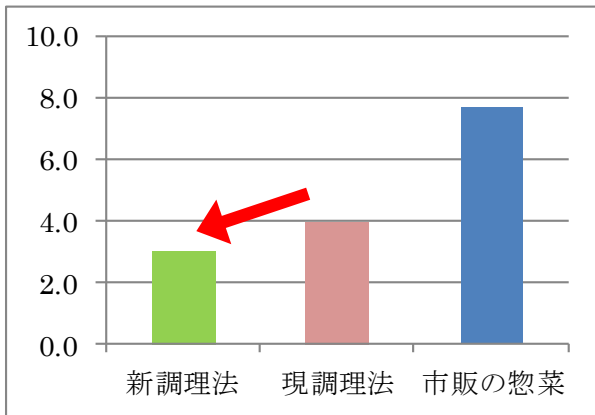


「新調理法」

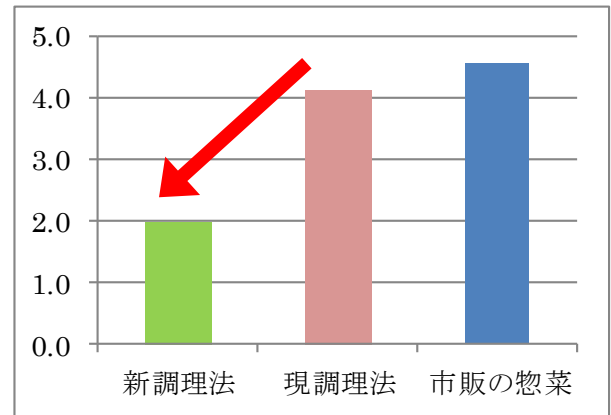


今回の新調理法による軟らかさの変化を、より分かりやすくご説明するために、柔らかさを数値化いたしました(下表)。例えば里芋は、市販の惣菜の里芋と比較して、現調理法でも十分に軟らかかったものが、新調理法導入により、約 25%軟らかくなりました。また、人参においては、これまでより 50%以上軟らかくなるなど、より召し上がりやすくなりました。

里芋 硬さ比較
単位: $10^4\text{N}/\text{m}^2$



人参 硬さ比較
単位: $10^4\text{N}/\text{m}^2$



※ $\text{N}/\text{m}^2 = 1\text{m}^2$ あたりの面積にかかる力の単位

■会員制サービス「友の会」を開始

「ワタミの宅食」では、お弁当・お惣菜の新調理法導入に先立ち、サービス面でのお客さまからのご要望にお応えして 2015 年 4 月より会員制サービス「友の会」を開始いたしました。「友の会」は「ワタミの宅食」をご利用いただいているお客さまであれば、どなたでも入会費・年会費無料でご入会いただけます。入会者さまにおいては、無料の健康・介護相談ダイヤルのほか、会員限定商品の販売や記念日のお祝い、イベントへのご招待など、さまざまな特典をご利用いただくことができ、特典内容は今後も拡充してまいります。

「友の会」の目玉サービスである健康・介護相談ダイヤルでは、別居中の親御さまの介護、健康診断結果の不明点、健康状態に応じた食事方法などの健康や介護に関するご質問について、看護師が丁寧にお答えしております。

■新調理法導入を記念して「お得にお試しキャンペーン」を実施

この度の新調理法導入後のお弁当・お惣菜を、より多くのお客さまに召し上がっていただきたく、6 月 1 日週から 10 月 5 日週お届け分のご注文を対象に、500 円割引キャンペーンを実施いたします。

<お得にお試しキャンペーン 概要>

期 間: 6 月 1 日週~10 月 5 日週(9 月 30 日申込締切分まで)

特 典: 支払合計金額から 500 円割引

対 象 者: 新規ご注文のお客さまで、かつ「友の会」にご入会いただいた方

対象商品: お弁当・お惣菜のみ(お料理キットは対象外)

使用条件: 初回お届け週分のみ使用可能です。またお一人さま(1 軒)につき 1 回までとさせていただきます。

【「ワタミの宅食」概要】

■「ワタミの宅食」の思い

「ワタミの宅食」は、“日替わりのお弁当と「まごころ」をお届けし、それを続けることで社会に欠かせないインフラになる”という思いのもとお弁当をお届けしています。
 高齢社会のこの国を、もう一度素直に長寿を喜べる社会にすることが私たちの使命だと考えております。

■「ワタミの宅食」の特徴

- ・日替わりの献立は、専任の管理栄養士が塩分・カロリー・品目数といった栄養に配慮して設計しています。
- ・香りや風味がしっかり味わえるよう、冷蔵状態でお届けしています。
- ・担当の「まごころスタッフ」が毎日決まった時間帯に、手渡しを基本に笑顔と一緒にお届けしています。

■「ワタミの宅食」のお弁当・お惣菜

<まごころ御膳>

四季折々の、和食中心のお弁当

- 1人用 2,900円(日替わり5日間コース/1食あたり580円)
- 4種類のお惣菜とごはん
- 15品目以上(食材数・毎日)
- 食塩相当量 2.5g以下(週平均)
- 500kcal 基準(週平均)



<まごころこぼこ>

カロリーに配慮した和食中心のお手頃弁当

- 1人用 2,490円(日替わり5日間コース/1食あたり498円)
- 3種類のお惣菜とごはん
- 10品目以上(食材数・毎日)
- 食塩相当量 2.0g以下(週平均)
- 400kcal 基準(週平均)



<まごころおかず>

バランスのとれた和洋中を楽しめるお惣菜

- 1人用 3,080円(日替わり5日間コース/1食あたり616円)
- 6種類のお惣菜
- 20品目以上(食材数・毎日)
- 食塩相当量 3.5g以下(週平均)
- 400kcal 基準(週平均)



<まごころ万菜>

食材30品目がとれる、野菜たっぷりお惣菜

- 1人用 3,590円(日替わり5日間コース/1食あたり718円)
- 8種類のお惣菜
- 30品目以上(食材数・毎日)
- 食塩相当量 4.5g以下(週平均)
- 500kcal 基準(週平均)



●写真は1人用の献立例です。弁当・惣菜容器以外のものは付属していません。●品目数、食塩相当量、熱量はすべて1食あたりの数値です。
 ●価格はすべて税込です。●価格には宅配料を含みます。●6月1日週お届け分より、価格を改定させていただきました。原材料価格の高騰、並びにサービス拡充と製法改善に伴う改定後価格で表記しております。●宅食®はワタミ株式会社の登録商標です。●「ワタミの宅食」はロコモ チャレンジ！推進協議会正会員です。