

## News Release

報道関係者各位

2006年10月17日

株式会社エムアウト

全国の家庭の味を支え続けた味噌料理を自宅で手軽に再現

全国各地の味噌 9 種から選べる！

Wish On Dish 日本全国味噌の旅

<http://www.wishondish.com/miso/>

マーケットアウトビジネスを創出・育成する起業専門企業の株式会社エムアウト(本社:東京都港区、代表取締役社長:田口 弘)において、インターネット専門のデリカテッセン(惣菜店)「Wish on Dish」を展開するフードデザイン事業部(事業部:東京都目黒区、事業部長:塚松 圭、以下:ウィッシュ・オン・ディッシュ URL: <http://www.wishondish.com/>)では、この度味噌にまつわる新企画を10月17日よりスタートいたします。

## 企画概要

日本人の家庭の味として定着し続けてきた味噌。味噌の種類はとても豊富で、北は北海道から南は九州まで、約17種類の味噌があると言われています(「全国味噌工業協同組合連合会(<http://zenmi.jp/>)」調べ)。一方で、家庭での消費量は年々少なくなってきました。そこでウィッシュ・オン・ディッシュでは、その中の9種の味噌の取り扱いを開始し、既存の味噌料理のバリエーションを拡充いたします。

現代の味噌離れを解消すべく、手軽に食すことのできるウィッシュ・オン・ディッシュを活用することにより、全国の家庭の味、ふるさとの味をそれぞれのご家庭で再現していただきたいと思えます。また、自分なじみのある味噌だけでなく、別の地域で食されている味噌の味、風味に触れていただき、ぜひその違いを体感していただきたいと思えます。9種類の味噌の中から、あなた好みの「MY Favorite 味噌」を見つけていただき、その味噌で作る味噌料理を選んでみてください。今回の企画では、専用のWEBページを設け、実際に味噌料理をご購入いただくだけでなく、味噌についての知識を深めていただけるようなコンテンツもご用意しております。加えて、実際にウィッシュ・オン・ディッシュが11月中旬に販売する商品の投票に参加していただくことができるページや、お客様個人々の志向にあった味噌を探せるページなどもご用意しておりますので、この機会にぜひ味噌について、楽しみながら触れていただく機会にさせていただければと思います。



## 今回の企画で取り扱う味噌(9種)

- ・ 仙台味噌(宮城)
- ・ 越後味噌(新潟)
- ・ 佐渡味噌(北海道・佐渡)
- ・ 信州糀味噌(信州・関東)
- ・ 飛騨高山味噌(岐阜)
- ・ 西京味噌(京都)
- ・ 東海赤だし味噌(関西)
- ・ 関東米味噌(東日本)
- ・ 九州麦味噌(九州・四国・中国地方)

今回の企画用サイト

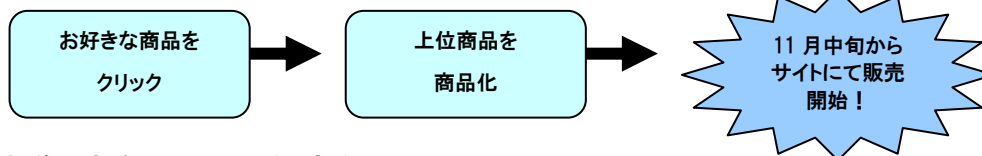
## 味噌サイト企画内容

今回のサイトでは、皆さんに楽しみながら味噌についての知識を深めていただく参加型サイトになっております。

ただ単に、気に入った味噌商品を購入するだけでなく、

例えば、

- ・ 理想の味噌汁をみんなで投票し、商品開発に参加！



- ・ 味噌の効能について知識を深める！
- ・ 今回取り扱う味噌の詳細とその味や特徴の紹介！

このようなコンテンツで、訪問いただく皆様に有益な情報をご提供いたします。

## サービスの特徴

### ■「当日食べきりの惣菜」、「まとめ買いの冷凍食品、レトルト」とは異なる新たなソリューション「真空調理」

ウィッシュ・オン・ディッシュでは、21世紀の調理法といわれる「真空調理」を活用することにより、レトルトや冷凍食品では実現不可能な、素材本来の食感・風味が楽しめ、合成添加物・化学調味料を使わない「本物の味」が、湯煎や電子レンジなどの簡単な加熱調理で楽しめます。

ウィッシュ・オン・ディッシュの商品は真空パックされたチルド惣菜で、賞味期限は2週間です。「当日食べきり」がほとんどの店舗で調理・販売される惣菜と違い、冷蔵庫で長期間のストックが可能です。不規則になりがちな食生活に柔軟に対応できます。



真空パックで届く『Wish on Dish』の商品

### ■リアルな店舗では不可能な、幅広い味付けのバリエーション

中食の成長の背景には、家族での好みバラバラで、各人が好みのものを食べる「メニューの個食化」が進んでいることも挙げられます。ウィッシュ・オン・ディッシュでは、「食のスタイルは十人十色」という考えのもと、「味噌で選べる鯖の味噌煮」や「肉の量が選べる肉じゃが」など、豊富な選択肢を提供することで食卓を豊かにするメニューを揃えました。リアルな店舗では対応できない豊富なバリエーションを、お客様に提供します。

『Wish on Dish』のWebサイト

#### 【ご参考】新世紀の調理法～「真空調理」とは

真空調理は1970年フランスにて開発され、1987年フランスの三ツ星シェフ、ジョエル・ロブションが国有鉄道の列車食堂内で採用したことから注目を集めるようになりました。現在ではフランスのほか和食・中華等に広がり、ホテルのバイキングや宴会料理、病院給食等で導入が進んでいます。

真空調理の原理は、下ごしらえした食材を調味料などと一緒に専用のフィルムで真空パックにした後、一定温度で加熱をするというものです。急速冷却をしてチルド保存をしておけば、提供時に湯煎などの最終加熱をしてから開封し皿に盛り付けできる便利で、衛生面でも優れた調理法です。

ウィッシュ・オン・ディッシュでは、この革新的な調理法を一般の惣菜領域において活用し、家庭で本物のおいしさを手軽に楽しめる商品を提供します。



ブログで構築し、食に関するコミュニティとしての活用を、お客様にご提案しています。

## サービス概要

- 事業内容 : 無添加お惣菜の製造・インターネット直販
- サービス対象エリア : 北海道・本州・四国・九州（沖縄、一部離島へのお届けは行っておりません。）
- 決済方法 : クレジットカード、代金引換
- 送料 : お買上金額により異なります(3,000円未満の場合、送料は700円/3,000円～5,999円の場合、送料は350円/6,000円以上の場合、送料は無料)
- 注文から配達までの日数 : 3日～10日(お届け日、時間帯の指定可能)

## フードデザイン事業部「Wish on Dish」について

ウィッシュ・オン・ディッシュは、「忙しい人のためのオンランデリカテッセン」をコンセプトとした、共働き夫婦や1人暮らしをターゲットとした、お惣菜の製造・ネット直販事業です。

厳選した素材、合成添加物・化学調味料を一切使わず、新世紀の調理法といわれる真空調理法を応用し、美味しさをそのまま真空パックで閉じこめてお届けします。

冷蔵庫にストックしておけば、湯煎や電子レンジなど、簡単な調理でいつでも手軽に「本物のおいしさ」をお楽しみいただけます。URL:<http://www.wishondish.com/>

フードデザイン事業部の初年度の売上目標は2億円を見込んでいます。

## 『Wish On Dish』のサービス内容等に関する報道関係者のお問い合わせ先

■株式会社エムアウト 広報担当:井川沙紀、中里花子

TEL:03-5412-8610/FAX:03-5412-8615 email:[pr@m-out.com](mailto:pr@m-out.com)

## 会社概要

- 会社名 : 株式会社エムアウト <<http://www.m-out.com/>>
- 代表者名 : 代表取締役:田口 弘
- 設立 : 2002年10月
- 所在地 : (本社)東京都港区南青山2-11-16 AIG 青山ビル
- 連絡先 : TEL:03-5412-8610/FAX03-5412-8615
- 資本金 : 5,000万円
- 業務内容 : フードデザイン事業、ファインアーツ事業、アイデクト事業、ライフクリエイイト事業、キッズベースキャンプ事業
- ホームページ : <http://www.m-out.com/> <http://www.wishondish.com/>