

News Release

報道関係者各位

2007年2月14日

株式会社エムアウト

オンラインデリカテッセン Wish on Dish 製造工程の動画を YouTube にて配信 ～「真空調理法」の現場から安心と美味しさの秘密をお届けします～

2月14日(水)～ 配信開始

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

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、「真空調理法」の製造工程を YouTube で動画配信いたします。

動画配信の背景と概要

最近、食にまつわる残念なニュースが世間を賑わし、今まで以上に食品への安全性や透明性を求める消費者の声が高まってきています。「中食」ブームも相まって、今後ますますその傾向は強まっていくことでしょう。

■「中食」とは?

既に調理されたお弁当や惣菜などを家に持ち帰ってとる食事の事を指す造語で、家庭で食材を調理して食べる「内食」と飲食店などで食べる「外食」の中間に位置するため、このように呼ばれています。

最近、ショッピングセンターやコンビニエンスストアなど、「中食」に力を入れる企業が多く競争が激化していますが、反面、「使っている食材や調味料、加工過程がわからなくて不安」という消費者の声も根強く残っています。(出典:富山県消費者協会「中食に関するアンケート結果から」,2003年)

Web2.0時代の到来も受け、「中食」「外食」に関わらず食の透明性を訴求するため、Web上で調理工程を動画配信する企業も増えてきている時流もあります。

今回、ウィッシュ・オン・ディッシュでは、人気メニューの「パーフェクト・ローストビーフ」の製造工程を YouTube で配信・公開することで、「中食」に関するお客様の不安を取り除き、安全で透明性のあるサービスをご提供します。ウィッシュ・オン・ディッシュの美味しさの秘密「真空調理法」も、是非この機会に身近に感じてください。



※配信動画の一部

真空調理法とは

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。



Wish on Dish 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、賞味期限は最大2週間です。(※商品によって異なります。Webにてご確認ください。)「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

Wish on Dish サービス概要

- 事業内容 : 無添加惣菜の製造・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インデリカテッセン」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、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/>

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: 彦根延代、井川沙紀
- TEL: 03-5412-8610/FAX: 03-5412-8615 email: 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/FAX: 03-5412-8615
- 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/>