

## News Release

報道関係者各位

2007年1月16日  
株式会社エムアウト

## サプリメントに頼る食生活、もう終わりにしませんか？

あなたのコンディションに合わせて、スープをセレクト

## Wish on Dish 「具っとスープ」

1月16日(火)～ 販売開始

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

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、この度スープにまつわる新商品を1月16日(火)より販売開始いたします。

## 企画概要

「必要な栄養素を、日々の食事の中で手軽に摂取すること。」

それを可能にするのが、今回ウィッシュ・オン・ディッシュ から新商品として発売される「具っとスープ」です。

「具っとスープ」は、「元気になるたい」「リラックスしたい」などその時々自分のコンディションに合わせた栄養素や、香りなどの成分を多く含む「具」(食材)で作られたスープです。例えば、「元気になるたい」時には、元気のもとであるエネルギーを生成し、老廃物を追い出すといった役割を持つ「クエン酸」を含む「黒酢入りサンラータン」をご紹介します。

ウィッシュ・オン・ディッシュでは、真空調理(※2 ページ目をご参照ください)という調理法を活用しておりますので、今回のスープでも、レトルト食品のように素材の細胞崩壊を起こすことなく、本来の食感をキープすることが可能です。また、本来水や熱に弱いとされる栄養素も逃がすことなくスープと一緒に摂取していただけるため、栄養価は高く、低カロリーなスープをお届けすることが可能になりました。

サプリメントに代表される健康補助食品に頼るのではなく、ウィッシュ・オン・ディッシュの「具っとスープ」で、素材本来の食感や風味を感じながら、健康的に自身のコンディションを改善してみたいはいかがでしょうか？

仕事で帰りが遅い方や育児で十分な時間が持てない方などにも、今の生活パターンを崩すことなく、スムーズに取り入れていただけたらと思います。忙しいみなさんだからこそ、日々の食生活にウィッシュ・オン・ディッシュ が潤いをお届けしたい！そんな願いがこもったスープです。

## 「具っとスープ」の商品ラインナップ (今後も新商品が続々登場します。)

## 【元気になるスープ】

ビタミン B1 やクエン酸、タウリンなど疲労回復に効果があると言われている成分を含む食材が入ったスープです。



## --商品ラインナップ--

- ・ 黒酢入りサンラータン(酢のクエン酸) … 380円 226kcal
- ・ 豚肉のとしょうがのスープ(豚肉のビタミンB1) … 380円 151kcal
- ・ いかとあさりの韓国風スープ(いか・あさりのタウリン) … 480円 81kcal
- ・ 元気になるスープセット (全3品セット) … 1,200円

## 【リラックスープ】

イライラを沈めるカルシウムや、リラックス効果のあるハーブの香りを含む食材が入ったスープです。



--商品ラインナップ--

- ・ ほうれん草と牛乳のポタージュ(ほうれん草・牛乳のカルシウム) … 380 円 116kcal
- ・ 豆たっぷりのカレースープ(豆のカルシウム) … 380 円 291kcal
- ・ セロリとカブのハーブスープ(レモングラスの香り) … 380 円 33kcal
- ・ リラックススープセット (全 3 品セット) … 1,100 円

## 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1週間 ~ 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。

### 【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。

### Wish on Dish の Web サイト



## Wish on Dish 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/>