

「夏の低カロリー大満足セット」販売開始

～生活リズムを変えることなく、「キレイ」な自分を手に入れよう！～

6月19日(火)～販売開始

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

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、体のラインが気になる夏に向けて新しいお惣菜セットの販売を開始いたします。

企画概要

露出が増える夏に向けて、体のラインを気にする女性が増えてきます。日々の生活の中で運動を取り入れたり、食生活を変えたりすることが、ダイエットに効果的だと分かっているながらも、毎日のリズムを変えることはなかなか難しく、実際には取り組めずに夏を迎えてしまった経験を持つ女性は案外多いのではないのでしょうか？

そんな女性のために、ウィッシュ・オン・ディッシュでは、普段の生活リズムのまま「手軽に」「ラクして」「キレイ」を手に入れていただけるお惣菜のセットをご用意しました。通常ダイエット時の食事とは思えない、美味しく、食べ応えのある弊社自慢のお惣菜を、ぜひお試しください。

「手軽に」…

多種の食材を使用した栄養価の高いお惣菜を日々の生活リズムの中にスムーズに取り入れていただくことができます。

「ラクして」…

食卓に並べる際には、レンジか湯煎で暖めるだけでOK。長くても10分あれば完了します。

「キレイ」…

使っている食材は全て無添加にこだわっています。また、今回はセット内の商品が1品平均約200kcal以下に抑えました。

【夏の低カロリー大満足セット】

セット内容: スチームチキン～ベジタブルソース添え、ラタトゥイユ、スパイシー豆カレー、酢ごぼう、新感覚!豆乳の春雨スープ、夏野菜の焼浸し

商品名	バリエーション	価格(¥)	カロリー(kcal)
スチームチキン ～ベジタブルソース添え～	ポパイソース	680	294
ラタトゥイユ	-	450	169
スパイシー豆カレー	①ノーマル	480	217
	②辛口	480	224
酢ごぼう	-	350	89
新感覚!豆乳の春雨スープ	-	450	195
夏野菜の焼浸し	-	480	163

◇ おすすめの1品 ◇



届いたときに一番びっくりされるのは、この鶏肉の大きさではないでしょうか？

この大きさで、294kcalを実現できたのは、ムネ肉を使い、余計な調味料を使用せず、蒸し鶏にしたからです。

ぜひこのボリュームを思いっきり堪能してください。

また、この商品はキャベツとにんじんが副菜として付いてきます。1人でプレートにするもよし、ご家族で囲むもよし。様々なシーンでお使いいただけます。

【お客様のこんなニーズにお応えします。】

- ・ ちょっとずついろんな種類の野菜を食べたい!という女性の希望にお応えして、「夏野菜の焼浸し」は、6種の野菜をお楽しみいただけます。
- ・ 夜遅く帰ってきて仕事で小腹がすいたとき、時間を気にせずお腹を満たしてくれるのが、「豆乳の春雨スープ」です。
- ・ 単品としてではなく、副菜としてご利用いただいた場合でも、ご飯とあわせて500kcal以下は、驚きです。

【夏の低カロリー大満足セット】

◇スチームチキン～ベジタブルソース添え（ポパイソース）

価格：680円 カロリー：294kcal

上品な鶏のむね肉を独自の真空調理でじっくりと火を通しパサつかず、ジューシーに仕上げています。油を極力抑えてシンプルに蒸していますのでカロリーも低くヘルシーなメインディッシュです。ほうれん草の自家製ピューレを使った、栄養満点で鮮やかなソースといっしょにどうぞ。



◇ラタトウイユ

価格：450円 カロリー：169kcal

野菜がたっぷりとれる洋風煮込み料理です。野菜の素材感をしっかりと残したので、それぞれの野菜の個性を感じられる一皿です。



◇スパイシー豆カレー（①ノーマル ②辛口）

価格：480円 カロリー：①217kcal ②224kcal

高たんぱく、低カロリーの豆たちがたっぷり入ったカレーです。低温調理で、じっくり火を通したので、ほくほくな食感と自然でやさしい味が楽しめます。こちらの商品は、「ノーマル」と「辛口」の2つから辛さを選べます。



◇酢ごぼう

価格：350円 カロリー：89kcal

旬のみずみずしい新ごぼうをシンプルに鰹昆布のだしと上質の米酢を合わせて、さっと煮しめた、さっぱりとした副菜です。



◇新感覚！豆乳の春雨スープ

価格：450円 カロリー：195kcal

豆乳のやさしく深いコクと春雨の絶妙な味のバランスを楽しみながら、具だくさんの野菜が食べられる、今までの春雨スープにはない新感覚のスープです。



◇夏野菜の焼浸し

価格：480円 カロリー：163kcal

夏野菜をたっぷり食べたい！という方にオススメなのがこの焼浸しです。旬の野菜を焼いたものを天然のだしがしっかり効いた特製のつゆに浸しました。



【開発者からヒトコト】

「低カロリー大満足セット」は、去年11月からの発売以降、特に20代～40代の女性に好評で、季節に合わせて何度かリニューアルを行っているヒット商品です。好評の理由としては、「すぐに食べられる野菜」や「具沢山スープ」など、忙しいけれど健康に気を遣っているお客様が特に欲しいと思っている商品をセットに組み込んでいる点が大きいと思われます。今後も、「低カロリーなのにおいしくて便利」とお客様におっしゃっていただけるような商品を開発していきたいと思っております。

【夏もおいしい塩分控えめセット】

<p>◇スパイシーポークカレー（①ノーマル ②辛口） 価格：650円 カロリー：①228kcal ②232kcal 塩分：①1.0g ②1.0g あめ色になるまでいためた玉ねぎをベースに、トマト、ヨーグルトなどと独自調合のオリジナルスパイスで作った完全自家製のオリジナルカレーです。市販のレトルトカレーの塩分が2.5g前後含まれているのに対し、本商品はわずか1.0gに抑えています。</p>	
<p>◇ポテトサラダ 価格：350円 カロリー：381kcal 塩分：0.9g 家庭料理の定番ながら、作るのが面倒なポテトサラダ。じゃがいもの味を楽しむために、食感を残してざっくりと仕上げ、塩分も控えめに仕上げています。</p>	
<p>◇夏野菜の焼浸し 価格：480円 カロリー：163kcal 塩分：1.1g 夏野菜をたっぷり食べたい！という方にオススメなのがこの焼浸しです。旬の野菜を焼いたものを、天然のだしがしっかり効いた、自家製の塩分控えめな醤油たれを使用した特製のつゆに浸しました。</p>	
<p>◇かぼちゃの鶏そぼろ煮 価格：400円 カロリー：179kcal 塩分：0.5g 旬のかぼちゃの自然な味が楽しめるように、味付けは控えめにしました。鶏そぼろあんには、Wish on Dish 自家製の塩分控えめな醤油たれを使用し、塩分控えめにヘルシーに仕上げています。</p>	
<p>◇鶏のみぞれ煮 価格：480円 カロリー：406kcal 塩分：1.4g Wish on Dish こだわりの「富士高原どり」のもも肉を軽く表面を焼いたあと、たっぷりの大根おろしとともに低温でじっくり煮ました。大根おろしの風味を活かし、味わいはさっぱり、塩分は控えめに仕上げています。</p>	
<p>◇ひじきの煮物・塩分控えめ 価格：280円 カロリー：171kcal、塩分：1.4g ひじきの煮物は、低カロリーで、食物繊維やカルシウム等々栄養価が高い副菜です。こちらの商品は、塩分が気になる方向けに、減塩醤油に鰹節、昆布を加えたオリジナルだし醤油を用いて、塩分控えめに仕上げました。</p>	

【開発者からヒトコト】

「減塩」商品は世の中に多くありますが、普通の商品に比べて味を犠牲にしている部分がございます。そこで塩分制限が必要なお客様がご満足いただけない状況をなんとかしたいと思い、今年の4月に発売を開始いたしました。本セットは特に30代～50代のお客様にご支持をいただいております。今後も、「低カロリー大満足セット」同様リニューアルを図り、お客様が継続して利用していただけるような商品開発を行って参りたいと思っております。

Wish on Dish サービスの特徴

1. 真空調理法というソリューション

真空調理法とは

■ 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しておけば、湯煎や電子レンジなどの簡単な加熱調理の後に、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。レトルトや冷凍食品では実現不可能な美味しさや食感をご提供できます。もともと真空調理法は、フレンチの有名シェフ、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、今ではホテルや病院など特に衛生面に配慮が必要な大量調理の場を中心にその利点が認められ、採用が広がっています。

※「真空調理法のヒ・ミ・ツ」調理工程の動画を配信中です！

URL: <http://www.wishondish.com/column/index.html#douga>



真空パックで届く Wish on Dish の商品

真空調理法が美味しい理由

- 素材を閉じ込めて調理するので風味やうま味が逃げません。そのため、通常の料理より栄養価も失われにくく、ヘルシーです。
- 肉や魚などを低温でじっくり調理するため、素材が硬くならずジューシーに仕上がります。
- 外部の菌から守られた衛生的な状態で保存できますので、保存料を添加せずに本物の味をご提供できます。

真空調理法だから実現できること

- 真空パックで1食ずつ小分けにして調理できますので、お客様のニーズに合わせたバリエーション対応が可能です。
- 「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、冷蔵庫で最大2週間のストックが可能です。(※商品によって異なります。Webにてご確認ください。) その為、不規則になりがちな食生活に柔軟に対応できます。



Wish on Dish のWebサイト

2. 「食のスタイルは十人十色」

- お客様の個々のニーズに合わせた、バリエーション豊かな商品ラインナップです。「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、豊富な選択肢をご用意し、食卓を豊かにするメニューをとり揃えました。今後もお客様のニーズとともに、さまざまなシーンに対応するメニュー開発を行っていきます。

3. 合成添加物・化学調味料、不使用

- 真空調理法を用いることにより、日持ちさせるための保存料を入れたり、素材の味や香りを補うための添加物や化学調味料は使用していないため、健康を気にされる方でも安心してお召し上がり頂けます。

まるでご家庭やレストランで作ったばかりのような「本物のおいしさ」と食感を、ウィッシュ・オン・ディッシュでお楽しみ下さい。

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、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。「Wish on Dish」 URL

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

「Yahoo! Shopping(ダイニング店)」URL : <http://store.yahoo.co.jp/wishondish/>

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、彦根延代

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/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/>