

NEWS release

2020年1月15日 ヨシケイ開発株式会社 静岡市駿河区国吉田1-8-30 http://yoshikei-dvlp.co.jp/

肉増量で食べごたえと栄養価アップ、さらなる時短で利便性を追求 新『すまいるごはん』がおいしく便利にパワーアップ!

~お客様の声にお応えし2/3号よりリニューアルします~

つくる人から笑顔に。をテーマに全国で"食材(ミールキット)宅配サービス"を提供するヨシケイグルー プの本部、ヨシケイ開発株式会社(本部:静岡県駿河区 社長:林 雅広)は、毎週、食材と共にお届けして いるメニューブック『すまいるごはん』を2/3号よりリニューアルいたします。

『すまいるごはん』表紙の新デザイン



2018年度『すまいるごはん』年間販売総食数は、 1億731万4,306食を記録しました! (2018年10月~2019年9月累計販売数ヨシケイ調べ)

リニューアルに関する詳細は こちらから →



『すまいるごはん』のお試し 試食はこちら →



■ 創業当初から発行しているロングセラーメニューブック『すまいるごはん』

ヨシケイではお客様のライフスタイルに合わせて『すまいるごはん』『和彩ごよみ』『Lovyu』の3つの メニューブック、計12コースのメニューを提案しています。なかでも『すまいるごはん』は、時短メ ニューから手作りメニュー、こだわり商品、冷凍弁当まで毎日選べる豊富なコースを揃え、全国で毎週約 40万部発行している創業当初から続くメニューブック。2/3号からのリニューアルでは誌面デザインと、メ ニューコンセプトを見直すことで、より見やすく、選びやすく、作りやすいメニューを提案し、お客様の利 便性を追求しました(一部の地域で取り扱いのないメニューがございます)。

■「Cut Meal」に、とり分けて作る離乳食が加わりました!

【新コンセプト】

2/3(月)

- 〇時短と利便性を追求
 - 10~15分の調理時間で、さらに時短に!
 - ・包丁いらずの日を调1日以上
 - ・冷凍カット食材も使用してバリエーションを広げました!

作り方 **①**グリーンリーフ…ちぎる

◎フライパンに油を熱してキャベツ、コーンを炒め、塩、黒こしょうして盛る。

⑤ごま油を足して豚肉を焼き、太葱、塩だれを加

◎⑩を器に盛り、軽く水気をきった豆腐を手でく

並と、類し味に梅風味でさっぱり仕上げた塩だれ

ミニトマト…くし形切り

えてからめ、〇に盛る。

◎豚肉…ポリ袋に@と共に入れてもむ

ずしてのせ、60を合わせてかける。

❷太葱…小口切り

ン.u.e4 豆腐2cm角をつぶし、片栗樹1つまみを加 て混ぜ、レンジで目安として約50約590

塩だれでラクラク

豚切り落とし肉

しょうゆ

こごま油

塩だれ

油

カット野菜 (キャベツ)

黒こしょう(あらびき)

●くずし豆腐のサ 豆腐

「さとう

O酢

カーネルコーン (冷凍)

太葱(冷藏)

- ○離乳食のとりわけレシピをご紹介
 - ・Cut Meal専用サイトを開設

http://yoshikei-dvlp.co.jp/cutmeal/

塩だれでラクラク!豚肉のねぎ塩焼き

〇主菜の肉増量で食べ応えと栄養価アップ!

くずし豆腐のサラダ



Cut Mealの専用WEB ページはこちらから →



とりわけレシピとは…

大人用の調理の途中でとり分けて作る 離乳食。4期(5~6ケ月頃、7~8ケ月 頃、9~11ケ月頃、12~18ケ月頃)の 月齢にあわせて紹介しています。

イデア満載!手作り時短メニュ・

つぶし豆腐

●豆腐

10%

2人用 3人月

200g 300g 40

小1 大1/2 大2/3

1/3本 1/2本 2/3本

小1 大1/2 大2/3

11/3袋 2袋 22/3袋

100g 150g 200g

20g 30g 40g 大1/2 大2/3 大1

94 94 94

少々 少々 少々

1/19/2 11/21/2 2/19/2 ミニトマト(冷蔵) 2コ 3コ 4コ グリーンリーフヌ 葉野菜(冷蔵) 送量 適量 適量

> 大2/3 大1 大1 1/3 太1 2/3 大2 1/2 大3 1/3

大1 大1 1/2 大2

豆腐2cm角をつぶし、片栗粉1つまみを加え て混ぜ、レンジで目安として約50秒加熱す



■「プチママ」は、肉増量と子供向けメニューを充実!

【新コンセプト】

- 〇主菜の肉増量で食べ応えと栄養価アップ!
- 〇子供の好き嫌いをなくすコツ、野菜を多く摂れるコツをご紹介
- ○料理初心者をサポート
 - ・プチママ専用サイトで写真付の詳細なレシピとレシピ動画をご紹介 http://yoshikei-dvlp.co.jp/pmama/



チャップで顔を描き、〇を散

②③、⑤を盛り、お好みのドレッシングをかける。

主菜・副菜合わせて1分で見れ るクッキング動画で調理工程を 事前にイメージできます!





■ロングセラーメニュー「定番」もさらにパワーアップ!

【新コンセプト】

- 〇「既製品」と「手作り」をバランスよく
 - ・半調理品や小袋調味料などを取り入れ、手作りおかずの 良さを残しつつ、充実したメニューを実現
- 〇大人から子供まで愛されるメニュー提案
 - ・毎日食べても飽きのこないメニュー
 - ・品数豊富、食材バランス◎のメニューで小学校高学年~中高生の 食べ盛りのお子様がいるご家庭におすすめ
- 〇主菜の肉増量で食べ応えと栄養価アップ!

これまでの牛じゃがから 牛肉を約40%増量しました! 基本の手作りおかず 本





※メニューは一部例です。すべてのメニューが肉増量の対象ではございません。 <2/5定番> 牛じゃが/生揚げのにらみそチーズ焼き ほうれん草のピーナッツあえ

■ <メニューリニューアル特別企画>

こだわりのオリジナルブランドYOSHIKEI SELECT(ヨシケイセレクト)がお得価格で!

お客様の声を活かして、より安心して、満足して召し上がっていただける商品として提案しているヨシケイセレクトでは、2/3号限定のメニューリニューアル特別企画で人気商品3品を100円引きで販売します。





■ヨシケイグループとは?

1975年創業、食材とメニューのセット(ミールキット)を宅配するフランチャイズチェーン。北海道から沖縄ま で全国に65社・293の営業所を配し、50万世帯のお客様へ毎日お届けしています。メニューはすべて専属の栄養士 が開発し、栄養バランスはもちろん、食材バランスも考慮し、おいしさや作りやすさにこだわった、定番主菜、時 短メニュー、冷凍弁当、ヘルシー食など、豊富なラインナップからお選びいただけます。

- ★フードロス削減をしながらご家庭の生ゴミ削減と、再配達ゼロでCO2削減ができるサービスで、環境省主催の国民運動 「COOL CHOICE LEADERS AWARD 2018」サービスリーダー部門にて環境大臣賞を受賞しました。
- ★受賞を受け、更なるエコへの取り組みを行う、ヨシケイの「ちょこっとEco宣言!」を行いました。 専用WEBサイトEcoワンダーワールドはコチラ ⇒ https://eco.yoshikei-dvlp.co.jp/
- ●環境省「COOL CHOICE」HP: https://ondankataisaku.env.go.jp/coolchoice/award/result/excellence02.html

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

ヨシケイ開発株式会社 東京本部

担当:山崎 幸子(ヤマザキ サチコ)

Tel: 03-5117-7101

Mail to: dev-public_relations@yoshikei.gr.jp



