

NEWS release

2020年2月21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

\切れてるミールキット/

ヨシケイの『Cut Meal』累計販売食数1,000万食突破!

袋を開けてすぐ調理! 主菜+副菜が約15分で完成

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(本社:静岡市駿河区代表:林雅広)は、カット済の食材をセットしたミールキット『**Cut Meal(カットミール)**』の累計販売食数が10,105,457食となったことをお知らせいたします(※2018年10月~2020年1月末Cut Meal販売数量の累計、ヨシケイ開発調べ)。

■全国発売から1年4か月で累計食数1,000万食突破!

『Cut Meal』は、肉・魚・野菜(一部)のカット済み食材をセットしたミールキット。包丁を使う回数を極力減らし、調理を短時間で済ませたい方や、料理に不慣れな方に支持されています。ヨシケイでは、2018年5月より一部フランチャイズで実験販売の形でスタート。その後、2018年10月からチラシでの全国販売メニューを経て、2019年2月からは全国で毎週約40万部発行のメニューカタログ『すまいるごはん』のトップに掲載の人気メニューコースとなりました。全国販売から1年4か月を経過した2020年1月末で大台の1,000万食を突破し、2020年2月初週の受注数は昨年対比で200%を超す結果となりました。



■ヨシケイのミールキットは、業界最速クラス!約15分で主菜+副菜が完成!!

YOSHIKEI

2月3日(月) 塩だれでラクラク!豚肉のねぎ塩焼き

女性の社会進出、少子高齢化による、共働き世帯や高齢者世帯の増加で家事負担の軽減や時短ニーズが高まる一方で、調理に時間はかけたくないけれど、夕食づくりの最後のひと手間は自分で調理したいというお客様のニーズが多くなりました。そこでヨシケイは、「時短」需要に対応しつつ「手作り感」を実現した『Cut Meal』 を発売。調理時間は、主菜+副菜が、なんと約10~15分、簡単3ステップで出来上がる簡便さが好評をはくし、受注数を大幅に伸ばしています。

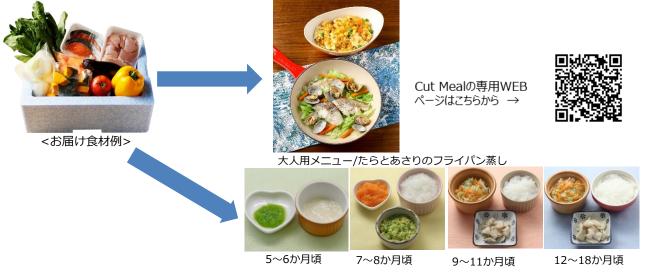


※お住いの地域によりお取り扱いのない場合がございます。

Press Release No.42-018

■『Cut Meal』に離乳食が加わりました!

ヨシケイでは、大人用を作る際にあらかじめ必要分量をとり分けて作る離乳食レシピをヨシケイの人気No.1 メニューコース『プチママ』で提案してきました。今回『Cut Meal』でも同様のとり分けて作る離乳食レシ ピの紹介がスタート。Webでは、離乳食として作り分けたい4期(5~6か月頃、7~8か月頃、9~11か月頃、 12~18か月頃)それぞれの月齢に合わせた離乳食メニューやおかゆの作り方をわかりやすく解説しています。



■2020年1月の人気メニュー「豚しゃぶのレンジ蒸し 粉ラー油だれ」

2020年1月の『Cut Meal』人気メニューは、包丁を使わないで2品が完成する「豚しゃぶのレンジ蒸し 粉ラー油だれ」。『Cut Meal』は、切り難いかぼちゃや、大根、キャベツ、白菜、人参など、切る材料がたくさんのメニューでも、野菜や肉がカットしてある『Cut Meal』なら簡単。料理に合わせて野菜の切り方や、大きさも調整してお届けします。



<お届けカット食材イメージ>



1月21日(火) 「豚しゃぶのレンジ蒸し 粉ラー油だれ」

■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。

【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





