

報道関係者各位
プレスリリース



2024年9月10日

株式会社ファミリーネットワークシステムズ

一流シェフ監修のおさかな料理が自宅に届く『Bon Quish(ボンキッシュ)』、選べる楽しみと、量も味も満足な主菜メニューが増え、さらに美味しくなってリニューアル！

国産食材 100%を使用した冷凍おかずセット「健幸ディナー」や「美食弁当」を運営している(株)ファミリーネットワークシステムズ(本社:大阪市北区、代表取締役社長 堀田茂)が、全国の魚食振興に取り組む東京電力ホールディングス株式会社(本社:東京都千代田区、代表執行役社長 小早川 智明)と共同運営している『Bon Quish(ボンキッシュ)』(以下、『ボンキッシュ』)が、2024年10月1日お届け分よりリニューアルすることに伴い、公式サイトのリニューアルオープン及び事前申し込み受付を2024年9月10日より開始いたします。現在の和・洋・中 8品のおさかな料理が届く定期便サービスから、利用者が好みやライフスタイルに合わせて料理や食数を選べるサブスクリプションサービスへと提供サービスを刷新いたします。



【ボンキッシュとは】

一流シェフが考案・監修、厳選した国産魚介類のみを使用し四季折々のお魚料理に仕上げています。料理は、すべて調理済みの冷凍ミールキットとして、2021年12月よりサービス開始。わずか10分で、レストランクオリティの本格的なお魚料理をご自宅で簡単にお召し上がりいただけます。

公式サイト <https://bon-quish.jp/>

<https://bon-quish.jp/pages/choice-a>

【リニューアルのポイント】

BEFORE

お料理はお任せのみ（非選択型）
8品を1セットとしてお届け
前菜向けのお料理も含む

お魚料理の
オンラインレストラン
Bon Quish
Quick dish with fish

AFTER

28品以上のお料理から自由選べる
6品・8品・12品の3コースを用意
メインディッシュ向け料理を大幅増加



お魚料理の
オンラインレストラン
Bon Quish
お魚料理

おさかな料理の定期便から、お魚料理のオンラインレストランへ

1) 選べる楽しさが追加！

リニューアル前は、毎月異なる料理をお届けする非選択型の定期便サービスでした。様々な料理を分け隔てなく楽しんで頂きたいという想い、さらに魚は他の食材とは異なり、水揚げ量や季節性に左右される自然の食べ物だからこそです。しかし、「好きな料理を好きな時にリピートしたい！」「ライフスタイルにあったメニュー数にしたい！」という数多くの声を頂き、真摯に検討を行ってきた結果、お好きな料理を選べる自由選択型のサブスクリプションモデルの導入に至りました。お客さまのライフスタイルにあわせて、よりお楽しみいただくことができます。

なお、従来は8食プランのみの販売でしたが、28種類以上のお魚料理からお好きなメニューを自由に選べる、6食・8食・12食のプランを用意しております。

2) 量も味も満足！メインディッシュ向け料理を大幅増加

リニューアル後のコンセプト「お魚料理のオンラインレストラン」に相応しいメインディッシュ向けの料理を多数用意！

季節ごとにおいしい旬の素材を丁寧に吟味し、レストランのような味をお楽しみいただけるよう、味も量もグレードアップした和・洋・中のラインナップをお楽しみいただけます。



3) 和・洋・中の一流シェフが、美味しさへのこだわりをさらに強化

シェフがメニューを考案・助言するだけでは、本当に美味しい料理は作れません。ボンキッシュでは、専門スタッフが吟味して仕入れた原材料をもとに、和・洋・中各分野の一流シェフがオリジナルメニュー開発、レストランクオリティでの試作、製造・冷凍した商品を試食するテスト工程まで全工程に関わり、納得した料理だけをお届けしています。

さらに、リニューアルを機に、中国料理研究家シャウ・ウェイ氏も参画します。多くの美食家を惹きつけてやまないシャウ・ウェイ氏のイノベティブな上海料理も加わり、より一層バラエティ豊かなメニューをお楽しみいただけます。

◆和食 近藤一樹氏

元辻調理師専門学校専任教授、サンフランシスコ日本国総領事館公邸シェフ。「料理天国」「どっちの料理ショー」など、メディアに多数出演。現在は全国の調理師専門学校で教鞭を執る傍ら、レストランコンサルティングを勤める。

◆洋食 藤井 弘氏

1970年代「ビストロ・アンジュ」に入社。パリ、ローザンヌのミシュラン店で研鑽を積み、帰国後、「ビストロ・アンジュ」の取締役社長就任。現在フランス事業部や製菓部門を担当。料理指導とメニュー開発に従事。

◆中華 シャウ・ウェイ氏

小薇点心オーナーシェフを経て、グランメゾン W 館山美食倶楽部 オーナーシェフ。サンミュージック所属。中国料理世界大会団体銀、魚料理部門金賞を獲得。「愛しい上海料理」や「シビレシピ」など人気レシピ本を多数出版、テレビ出演や商品開発にも従事。上海復旦大学出身。元上海東方放送アナウンサー。

◆中華 西尾 正氏

「中華の鉄人」と称される陳建一氏の「赤坂四川飯店」に入社。全国各店で料理長を歴任、平成13年松山市「赤坂四川飯店松山店」開業と同時に、取締役店長兼料理長に就任。令和2年「黄綬褒章」を受賞。令和4年3月9日「中華旬彩西尾」を開業。



和 一流料理研究家
近藤一樹 シェフ

洋 ビストロ・ダ・アンジュ
グランドシェフ
藤井弘 シェフ

中 中国料理研究家
シャウ・ウェイ シェフ

中 中華旬彩 西尾 オーナー
西尾正 シェフ

4) 価格およびお申込み方法など

生活スタイルに合わせてお選びいただけるよう、6食・8食・12食のプランをご用意。価格は一品あたり1,140円～。下記公式サイトから詳細の確認、お申込みを行うことができます。

公式サイト <https://bon-quish.jp/>
<https://bon-quish.jp/pages/choice-a>



■会社概要

会社名 : 株式会社ファミリーネットワークシステムズ
設立 : 1993年9月
代表者 : 堀田 茂
資本金 : 9,500万円
所在地 : (本社)大阪市北区太融寺町 8-8
事業内容 : 冷凍タイプの夕食おかずセット、冷凍惣菜(和食・洋食・中華)の開発
カタログ宅配事業・ネット通販事業
スーパー・百貨店・通販会社への卸事業・海外への輸出

展開ブランド : BonQuish(ボンキッシュ)・わんまいる

運営サイト : BonQuish(ボンキッシュ) <https://bon-quish.jp/>
わんまいる <https://www.onemile.jp/>

<本件に関する報道関係者のお問合せ先>

■株式会社ファミリーネットワークシステムズ 広報宣伝部 担当 : 山脇
〒530-0051 大阪市北区太融寺町 8-8 日進ビル 5F
TEL : 06-6361-5522 携帯(山脇): 080-3815-2968
e-mail : kouhou@e-fns.co.jp URL : <https://bon-quish.jp/>