



2019年6月28日

ワタミ株式会社

報道関係者各位

## 夕食だけじゃない、週末も朝も昼も、いつでも好きなときに より便利に、よりおいしくリニューアル 宅配便でお届けする「ワタミの宅食ダイレクト」の冷凍惣菜セット

ワタミ株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長 清水邦晃)は、2019年7月1日から、大好評の「ワタミの宅食ダイレクト」の商品内容を変更し、価格も値下げして全面リニューアルして生まれ変わります。

「ワタミの宅食ダイレクト」は、「ワタミの宅食」が展開する冷凍惣菜宅配事業で、宅配便を利用して全国へのお届けが可能となっています。

今回のリニューアルでは、「ワタミの宅食」の冷蔵弁当・惣菜で人気のメニューや定番のメニュー、和・洋・中の様々な献立が新商品として登場です。こだわりぬいた“だし”を使ったメニューも加わり、よりお求めやすく値下げも行われます。

### ■できたてのおいしさを「まとめて受け取って、好きなときにチン！」



栄養バランスが取れた食事がよいとはわかってはいても、時間に追われる現代人にとって、塩分やカロリーにも配慮をしながら、毎日の献立を考えるのは大変です。毎日食べるものだからこそ、買い物や料理をする手間を省きながら、カラダによく、美味しいものを食べたいものです。

「ワタミの宅食ダイレクト」は、ワタミならではの経験と実践を生かした冷凍惣菜の宅配です。管理栄養士が健康的な食生活を念頭に置き、塩分やカロリーに配慮して設計し、ひと手間を惜しまずに調理した“まごころ込めたお惣菜”を急速冷凍してお届けしています。

宅配便を利用することで「ワタミの宅食」エリア以外の方も利用でき、「土日も食べたい」「朝や昼など好きなときに食べたい」「自炊できない時に備えたい」など、ライフスタイルに合わせて、いつも好きなときにまとめて受け取ることができます。冷凍でストックができるので保存期間も長く、食品廃棄ロスも防ぐことができます。お好きなタイミングで「チーン！」をして、手軽にバランスのよいお惣菜を召し上がることができます。

## ■リニューアルの特徴、それはこだわりぬいた“わたしのかさねだし”

料理のおいしさの決め手となるのは、だしです。ワタミの幅広いお惣菜に使われる和ベースの調味料は、昆布の「グルタミン酸」、かつおの「イノシン酸」、椎茸の「グアニル酸」の3つの基本のうま味成分のほかに、隠し味として白菜からとったうま味と甘味をバランスよく配合させ、4つのうま味の相乗効果をもたらせました。

※“わたしのかさねだし”を使用していない惣菜もございます。



## ■リニューアルの概要

### その①

長く続けていただきたいから、よりお求めやすい価格へ

長く続けていただきたいから、よりお求めやすい価格で。毎日のバランスのよい食生活を価格からも応援します。

【例】  
「塩分カロリーケアコース」定期・毎週・ごはんなしの場合

<現行価格>	3,654円	(税込・送料別)
	1食あたり	522円
<7月以降新価格>	3,500円	(税込・送料別)
	1食あたり	-154円
	1食あたり	-22円
	1食あたり	500円

### その②

定期・都度購入のセット刷新  
新商品も登場！

冷蔵弁当・惣菜で人気の味や定番の味、和・洋・中の様々な献立が新商品として登場です。毎日の食卓を飽きさせません。



// 7月から販売スタート!! //

### その③

定期購入・月1回お届け周期が変わります

「塩分カロリーケアコース」「おまかせコース」の定期購入・月1回お届けが対象です。

現状

定期  
毎週のお届け

7月以降

変更ナシ

定期  
隔週のお届け

変更ナシ

定期  
月1回のお届け

4週ごとに  
お届け

### その④

定期購入で異なる2セットのお届けが可能になり、実質送料半分に！

「違う種類を2セット届けてもらいたい」という声にお応えしました。毎週お届けだったものを隔週で異なる2セットをまとめてお届けできるようになり、送料の負担も半分に！

<6月30日お届け分まで>  
定期購入×2セットをご利用の場合、同じ種類を2セットお届け。

<7月以降>  
お届け週ごとに弊社で設定した異なる2種類のセットがお届け可能に。  
※異なる2種類をご希望の方は、お客様センターまでご連絡ください。  
※セット種類はお選びいただけません。

## ■新メニュー概要

3種類のお惣菜セット「塩分カロリーケアコース」と、5種類のお惣菜セット「おまかせコース」の2種類をご用意しております。

### 【塩分カロリーケアコース(都度購入)】<sup>\*1</sup>

鶏肉の照り焼き



- ①八宝菜
- ②回鍋肉風
- ③鶏肉の照り焼き ★
- ④ヒレカツ煮
- ⑤イワシの生姜煮
- ⑥サンマの蒲焼き風
- ⑦牛肉のチャプチエ風

ヒレカツ



- ①牛肉のオイスター炒め風
- ②麻婆豆腐
- ③鶏肉の玉子あん
- ④白身魚のおろしあん
- ⑤ヒレカツ ★
- ⑥エビチリ
- ⑦赤魚のみりん焼き

サワラの野菜あんかけ



- ①白身魚のフライ タルタルソース
- ②サバの照り焼き
- ③サワラの野菜あんかけ ★
- ④チキンハンバーグ おろしポン酢
- ⑤和風いなりの炊き合わせ
- ⑥味噌カツ
- ⑦豚肉となすの味噌炒め風

鶏の唐揚げおろしソース



- ①サーモンフレイ
- ②白身魚の中華あん
- ③厚揚げの肉味噌がけ
- ④牛肉と里芋の煮物
- ⑤ハンバーグ 玉ねぎソース
- ⑥アジの西京焼き
- ⑦鶏の唐揚げ おろしソース ★

赤魚の煮付け



- ①ビーフシチュー
- ②エビカツ
- ③赤魚の煮付け ★
- ④ハム玉子フレイ & コロッケ
- ⑤鶏の唐揚げ
- ⑥豚肉の生姜焼き
- ⑦ブリの照り焼き

価格: 7食セットごはんなし 3,889円(ごはんあり: 5,009円)(税込・送料別) 定期購入は 10%OFF

1食あたり: 10品目以上、250kcal 基準、食塩相当量 2.0g 以下(7食平均)

### 【おまかせコース(都度購入)】<sup>\*1</sup>

牛肉のチャプチエ風



- ①八宝菜
- ②回鍋肉風
- ③鶏肉の照り焼き
- ④ヒレカツ煮
- ⑤イワシの生姜煮
- ⑥サンマの蒲焼き風
- ⑦牛肉のチャプチエ風 ★

赤魚のみりん焼



- ①牛肉のオイスター炒め風
- ②麻婆豆腐
- ③鶏肉の玉子あん
- ④白身魚のおろしあん
- ⑤ヒレカツ
- ⑥エビチリ
- ⑦赤魚のみりん焼き ★

味噌カツ



- ①白身魚のフライ タルタルソース
- ②サバの照り焼き
- ③サワラの野菜あんかけ
- ④チキンハンバーグ おろしポン酢
- ⑤和風いなりの炊き合わせ
- ⑥味噌カツ ★
- ⑦豚肉となすの味噌炒め風

白身魚の中華あん



- ①サーモンフレイ
- ②白身魚の中華あん ★
- ③厚揚げの肉味噌がけ
- ④牛肉と里芋の煮物
- ⑤ハンバーグ 玉ねぎソース
- ⑥アジの西京焼き
- ⑦鶏の唐揚げ おろしソース

鶏の唐揚げ



- ①ビーフシチュー
- ②エビカツ
- ③赤魚の煮付け
- ④ハム玉子フレイ & コロッケ
- ⑤鶏の唐揚げ ★
- ⑥豚肉の生姜焼き
- ⑦ブリの照り焼き

価格: 7食セットごはんなし 4,667円(ごはんあり: 5,787円)(税込・送料別) 定期購入は 10%OFF

1食あたり: 15品目以上、350kcal 基準、食塩相当量 3.0g 以下(7食平均)

\*1 定期購入のお届けセット内容は、掲載の内容と異なります。

### 【塩分カロリーケアコース4食入りお試しセット F】\*2



エビチリ



ブリの照り焼き



鶏の唐揚げ おろしソース



牛肉のチャプチエ風

●肉団子と野菜の黒酢だれ

●大根のそぼろあんかけ

●がんもどきの煮物

●春巻 香味ソース

\*2 4食入りお試しセットは、各コースにつきお一人様1セット限りでご購入いただけます。お試しセットは、各コース上記1種のみです。

価格: 塩分カロリーケアコース 4食入りお試しセット F 2,224円(税込・送料無料)

1食あたり: 10品目以上、250kcal基準、食塩相当量 2.0g以下(4食平均)

#### ■手早く済ませたい!ストックに便利なアラカルト

冷凍惣菜以外にも人気の麺類や丼の具など、温めるだけの単品メニュー全11種

【例】 ●カツ丼の具(400円、1食入)

●ソース焼きそば(700円、1食入)

●豚のしょうが焼き丼の具(700円、2食入)

●中華丼の具(700円、2食入)

#### 【会社概要】

社名: ワタミ株式会社

まごころは、いつでもそばに。

代表: 代表取締役社長 清水 邦晃

本社: 〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3

TEL: (03)5737-2288



設立: 昭和61年5月

資本金: 4,410百万円

事業内容: 国内外食事業、宅食事業

URL: <http://www.watami.co.jp>

<https://www.watami-takushoku.co.jp>

【申込方法】<http://www.watami-takushoku-direct.jp/>

0120-934-751(受付時間 9:00~19:00 日曜は 18:00まで)

<報道関係者からの問い合わせ先>

ワタミの宅食 広報事務局

TEL: 03-5411-0066 FAX: 03-3401-7788 E-mail: [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)

担当: 橋本 (携帯: 080-9874-4856)