

—News Release—

2019 年 8 月 30 日

「ワタミの宅食」が9月1日おせち料理の予約受付開始 ワタミファーム産有機野菜・生乳を商品に使用 高齢者でも おいしく食べられる「やわらかおせち」も同時に予約受付開始

「ワタミの宅食」を運営するワタミ株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長 清水邦晃)は、毎年ご好評いただいているおせち料理「わたみのおせち」のご予約を 2019 年 9 月 1 日(日)に開始します。

新年最初の食卓を華やかに彩る豪華食材を盛り込んだ「豪華三段重」「三段重」をはじめ、硬いものが食べにくい方でもおいしく召し上がれる「やわらかおせち」など、様々なおせち料理を用意しました。



「豪華三段重」

■「ワタミファーム」有機野菜・生乳を商品に使用

ワタミでは「安全・安心な食材をお客さまにお届けしたい」という思いから、2002年から農業に参入し、「ワタミファーム」として有機農業、養鶏・酪農などに取り組んでいます。土壌が持っている本来のチカラを活かすためにこだわった土づくり、ストレスのかからない飼育方法での養鶏(平飼い)や酪農を行っています。その「ワタミファーム」で生産した有機野菜や生乳を一部商品に使用しています。

丸ごと1尾鯛めしにしてお召し上がりいただける、「真鯛の祝い姿焼」は毎年人気の一品で、その鯛めし用のだし汁に「ワタミファーム」の有機生姜を使用しました。また、ワタミファームの有機玉ねぎを使用した甘みのある「玉ねぎと大根のマリネ」、有機大根と有機人参を使用した爽やかな「紅白なます伊予柑風味」、北海道・美幌峠牧場の生乳を使用した「ロブスターのベシャメルソース焼き」など、ワタミファームの農産品をお楽しみいただけます。



■北陸の名宿「加賀屋」監修の人気商品

「わたみのおせち」は、北陸の名宿「加賀屋」が監修しています。さらに、今年是一期一会の感動と感謝の気持ちを大事にする老舗旅館「加賀屋」と共同で「紅白蒲鉾」、「五郎島金時のきんとん」、「伊達巻」を開発しました。

※「やわらかおせち」は、「加賀屋」監修商品の対象外です。



北陸の名宿「加賀屋」



紅白蒲鉾



五郎島金時のきんとん



伊達巻

■硬いものが食べにくくなった高齢者でも、おいしく食べられる「やわらかおせち」

65 歳以上の高齢者人口は、1950 年以降、一貫して増加して、2012 年に 3000 万人を超えています。2018 年 9 月 15 日現在の総務省統計局の人口推計では 3557 万人と、前年と比較すると 44 万人の増加となっています。それに伴い、嚥下や咀嚼に困難を感じる高齢者が増えていくと考えられており、嚥下・咀嚼困難者用食品の販売額は、2020 年までに 2010 年の 3 倍となる 251 億円にのぼると予測されています(出典「スマイルケア食の取組について」)。

当社では、咀嚼に困難を感じるようになった高齢者の方でも、お正月のお祝いの食事を楽しめるようにと、2015 年より「やわらかおせち」の開発・販売に取り組んできました。「やわらかおせち」は、一般社団法人「健康長寿科学栄養研究所」※の監修のもと、圧力調理などの工夫により、硬いものや繊維質の多い食材も軟らかく、食べやすく仕上げました。硬いものが食べにくくなった方でも、容易においしく召し上がることができます。

※一般社団法人「健康長寿科学栄養研究所」: 咀嚼力や嚥下力が弱くなった高齢者向けの「形態食」の基礎研究や製品化、また在宅高齢者の低栄養を防ぐため、訪問栄養指導や栄養調査などに取り組む団体。代表: 麻植有希子。



「やわらかおせち」

■「わたみのおせち」商品概要



「豪華三段重」

価 格: 30,000 円(税込・宅配料込)
献 立: 3~4 人用 51 品目
お届け: 12 月 31 日(冷蔵)



「三段重」

価 格: 20,000 円(税込・宅配料込)
献 立: 3~4 人用 40 品目
お届け: 12 月 31 日(冷蔵)



「二段重」

価 格: 10,000 円(税込・宅配料込)
献 立: 2 人用 32 品目
お届け: 12 月 31 日(冷蔵)



「一段重」

価 格:3,000 円(税込・宅配料込)
 献 立:1 人用 17 品目
 お届け:12 月 31 日(冷蔵)



「やわらかおせち」

価 格:5,000 円(税込・宅配料込)
 献 立:1 人用 19 品目
 お届け:12 月 23 日～30 日(冷凍)

* 商品は、一部お届けできないエリアがあります。

申込期間：「豪華三段重」「三段重」「二段重」「一段重」……2019 年 9 月 1 日～2019 年 11 月 27 日
 「やわらかおせち」……2019 年 9 月 1 日～2019 年 10 月 30 日

申込方法：「ワタミの宅食」受付センター 0120-321-510
 (受付時間 9:00～19:00 * 日曜日のみ 9:00～18:00)
 「ワタミの宅食」ホームページ <https://www.watami-takushoku.co.jp>

<早期割引特典> 2019 年 10 月 30 日(水)までの申込みで、5%割引(「やわらかおせち」は対象外)

■ワタミの宅食 概要

「ワタミの宅食」はご高齢の方を中心に毎日 22 万人のお客さまにお弁当をお届けしています。「健康は毎日の食事から」といった考えにもとづいて、週単位でバランスよく栄養がとれるような献立を設計しています。専任の管理栄養士が塩分やカロリー、品目数といった栄養バランスに配慮して献立を設計しています。

「ワタミの宅食」では、「まごころスタッフ」と呼ばれる担当者が毎日決まった時間帯に手渡しでお弁当をお届けしています。お客さまからは「まごころスタッフ」との接点が楽しみだといった声をいただいています。

まごころ込めて、また明日。



宅食®はワタミ株式会社の登録商標です。

■ワタミ株式会社

【住所】東京都大田区羽田 1-1-3

【代表者名】代表取締役社長 清水 邦晃

【設立】1986 年 5 月

【事業内容】国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業

【ホームページ URL】<http://www.watami.co.jp>

【営業所数】511 営業所

<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

担当:橋本 (携帯:080-9874-4856)