

2022 年 3 月 31 日

株式会社ファミリーネットワークシステムズ

佐賀県産の鯛を使い、さわやかな香草香るフランス家庭料理

「リエット」を再現。4 月限定メニューに採用。

～上質な国産おさかな料理のサブスク「BonQuish(ボンキッシュ)」～

国産食材 100%を使用した夕食おかずセット(冷凍ミールキット)「健幸ディナー」を運営している㈱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)は、全国の魚食振興に取り組む東京電力ホールディングス様と共同で実施している、「Bon Quish(ボンキッシュ)」、以下「ボンキッシュ」にて、佐賀県産の鯛を使った、フランス家庭料理「リエット」を 4 月限定メニューにてご提供いたします。

ボンキッシュでは、定番からご家庭では調理や味付けが難しい味付けまで、一流のシェフと提携し、和食・洋食・中華のお料理を特別に商品開発しています。スペシャルな味をご自宅で、ぜひお楽しみください。



■ボンキッシュとは

コロナ禍でライフスタイルが激変したことで、健康志向の高まりとともに朝食の重要性が再認識されているなか、両社はこれまでになかった「朝食と魚」に特化したコンセプト商品を通じて、日本全国の皆さまにハッピーでスマートな 1 日の始まりをご提供したいと考え、2021 年 12 月 3 日より専用ホームページで注文受付を開始し、2022 年 1 月上旬より定期購入方式で、毎月 1 回、月替わり 8 品のおさかな冷凍総菜を、ご自宅まで宅配便にてお届けしています(月額 5,465 円[税込 送料別])。

※お気軽にお試しいただけるよう、初回限定で「お試しセット」(4 品、2,865 円[税込 送料別])もご用意しています。

■ブランド名の由来は

お魚料理を、手軽に、おいしく召し上がっていただきたいという思いから、Bon Quish は生まれました。

Bon はフランス語で「美味しい、good」の意味。Bon appetit「召し上がれ」から想起しました。

Quish は、英語で「早い＝quick」＋「料理＝dish」＋「魚＝fish」を組み合わせた造語で、手軽なお魚料理を表現しました。

“Quish”の Q をお魚のイラストにすることで、お魚料理であることを表現しています。



■美味しさへのこだわり

ボンキッシュの料理を考案・監修するのは、和・洋・中の分野で活躍する一流シェフ 3 名。

和食は、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を務め、テレビ番組「料理天国」「どっちの料理ショー」など、メディアに多数出演。2014 年「なにわの名工」を受賞。2017 年には「マイスター認定」を表彰。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料理研究家の近藤一樹氏。

洋食は、1970 年代西欧料理しかない時代、“ビストロ”と冠をつけた「ビストロ・アンジュ」に入社。その腕を買われ、パリ「ギー・サヴォワ」、ローザンヌ「ジラルデ」などミシュラン店で研鑽を積む。帰国後、「ビストロ・アンジュ」の取締役社長を務め、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される藤井 弘シェフ。

中華は、調理師学校卒業後、「中華の鉄人」と評され、日本における中国料理の第一人者陳健一の「赤坂四川飯店」に入社。全国各店で料理長を歴任し、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。長年の功績が認められ、令和 2 年秋の褒章で「黄綬褒章」を受賞。令和 4 年 3 月 9 日から「中華旬彩西尾」を開業された西尾 正シェフ。

この3名の一流有名シェフが、「クール(素敵な)」「クラシカル(伝統的な)」「ノスタルジック(懐かしさ)」の3つの想いを基本に、国産の魚介類にこだわり、季節の「おさかな料理」を考案・監修しています。



■佐賀県産タイのリエット

「リエット(rillettes)」とはフランス料理の一種で、豚肉をラードや塩と一緒に煮込んで作る、コンビーフ状のペーストのことを指します。食べ方は、バターのようにバゲットに塗っていただくのが一般的です。ワインによく合う前菜やおつまみとして、日本のビストロや肉バルなどでも人気があります。

リエットは「豚の塊」という意味なので、本来は豚肉で作られる料理でしたが、現代では鶏肉や魚、野菜などさまざまな食材で作られたものもリエットと呼ぶようになっています。

今回は、フランスの家庭料理で馴染みのリエットを、弾力の強い白身である佐賀県の鯛を使って、パセリやディルの香り豊かに仕上げました。お好みのバゲットや野菜と一緒に召し上がり下さい。

■商品概要

商品名 : BonQuish 2022 年 4 月お届け 8 品セット

※今回ご紹介の鯛のリエットも8品の中に洋食の1品として入っています。

提供日 : 2022 年 4 月 1 日(金)～

価格 : 5,465 円(税込み) 送料別

■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/>