

2022年4月6日
株式会社ファミリーネットワークシステムズ

【BonQuish(ボンキッシュ)】一流シェフ監修の上質な国産おさかな料理が味わえる！インスタグラム モニターキャンペーンを開催！

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(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)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、4月6日(水)よりインスタグラム公式アカウントにてモニターキャンペーンを開催します。



関連 URL <https://www.instagram.com/bonquish.shop/>

キャンペーン概要

ボンキッシュ お試しセット4品(三重県尾鷲市産まぐろの漬け ゴマ風味・北海道産鮭のソテー 黒胡椒とレモンを添えて・タラのミネストローネ(北海道産)・境港の紅ずわいがにを使ったリッチなかに玉)をご試食の上、写真とコメントをご自身のインスタグラムに掲載いただくモニターを、5名募集いたします。



【応募方法】

1.インスタグラム ボンキッシュ公式アカウントをフォロー(@bonquish.shop)

<https://www.instagram.com/bonquish.shop/>

※既にフォロー済みの方も、ご応募可能です。

2. 今回の投稿にいいね！

【応募期間】

2022年4月6日(水)～4月10日(日)まで

【当選について】

当選された方には、4月11日(月)にInstagramダイレクトメッセージにてご連絡いたします。

【応募条件】

- ・BonQuishアカウント【@bonquish.shop】をフォローされている方
- ・Instagramの公開アカウントをお持ちの方 ※非公開アカウントは対象外となります。
- ・20歳以上であり、日本国内にお住まい商品のお届先が日本国内の方に限らせていただきます。
- ・性別、国籍は問いません。
- ・記載の応募条件、注意事項に同意していただけすること。

【注意事項】

ご応募いただくにあたり、下記注意事項に同意して頂いたものとします。

- ・当選のお知らせ後、3日間お返事が確認できない場合は、当選を無効とさせていただきます。
- ・商品の換金、精算には対応できません。
- ・権利の譲渡はできません。
- ・ご投稿いただいた画像は、弊社のSNSやHP等で掲載させて頂く場合がございます。
- ・公序良俗に反するもの、特定の政治・宗教を訴えるもの、自らもしくは、第三者のビジネスにつながる投稿はできません。
- ・第三者の著作権、商標権、肖像権などに接触しないようご配慮願います。
- ・応募者は、著作権その他の権利について、第三者との間に紛争等が生じた場合、当社はその一切の責任を負わないことを了承し、応募者の責任と一切の費用負担により当該紛争等を処理、解決するものとします。
- ・通信料等、応募に関して発生する費用は、お客様のご負担となります。
- ・当選者の住所変更、不在などにより商品の受け取りができない場合は、当選を無効とさせていただく場合があります。
- ・本応募要項、規約は予告なく変更される場合があります。
- ・選考に関するお問合せにはお答えできません。

■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、日本全国の皆さん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想いから、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「召し上がり」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。ロゴは、“Quish”的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

ポ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。



■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/>