



2023年11月20日

株式会社ファミリーネットワークシステムズ

「わんまいる」がABCテレビ『DAIGO も台所』から受託 番組人気メニューを冷凍ミールキットでお届け
定期便サービス『DAIGO も台所☆手間抜きおかず』11/20より販売開始

国産食材・ご当地ブランド食材を採用したメニューも豊富で冷凍おかず宅配のパイオニアとして多くのメディアにも取上げられ味と美味しさで高い評価をいただき続けている冷凍おかずセット「健幸ディナー」を全国へ宅配している「わんまいる」(運営:株式会社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、以下、わんまいる)は、朝日放送テレビ株式会社(本社:大阪市、代表取締役社長:山本 晋也)が制作・放送している料理番組『DAIGO も台所 ～きょうの献立 何にする?～』(毎週月曜～金曜 13:30～13:45 放送 ABCテレビ・テレビ朝日系列 全国ネット)で、番組放送したレシピを簡単に調理できる冷凍ミールキットとしての商品製造及びサービス運営を受託し、11月20日(月)より冷凍ミールキット定期便サービス『DAIGO も台所☆手間抜きおかず』としてわんまいるサイトにて販売を開始します。



月曜～木曜に出演番組する辻調理師専門学校の先生方による和洋中のメニューの中から人気メニューをピックアップして、1か月に1度、和洋中を織り交ぜた5つのメニューを1品当たり、2人前ずつの10人前をお届けします。1人前ずつ個別包装になっているので、その都度必要に応じてご利用いただけます。毎月バラエティに富んだ新しいメニューをお届けします。

11月20日(月)販売開始となる初回月のメニューは、和食「豚肉の生姜焼き 梅風味」・「ツナとひじきのうま煮」、洋食「チーズインハンバーグ」・「鶏のヴィネガー風味」、中華「海老のチリソース煮込み」の5メニューです。



■今回の受託をうけて

今回の企画をお聞きし、多様な生活習慣を送られるお客様に喜んでいただけるお手伝いができるかと思ひ、お受けさせていただきました。わんまいるの「健幸ディナー」は、自社でメニューを考え、湯せん・流水解凍できる商品ですが、今回は“手間抜きおかず”ということと、番組でのメニューをどう冷凍ミールキット化できるかの挑戦です。商品開発にあたって一番気を配った点は、商品化するには冷凍に対応できる食材を見極め、調味料の配合等も調整し、完成した商品が、実際レシピで手作りした時の見た目や味にどれだけ近づけるかという点です。商品が完成するまでには、出演されている辻調理師専門学校の先生方や番組プロデューサーも交えて試作を何度もくりかえしました。今回、わんまいるの「健幸ディナー」で培ったノウハウや資産を最大限に活用し、新しい冷凍ミールキットの開発に携わることができ、今後も商品の質の向上、サービスの充実化を図ってまいります。

■本取り組みにあたって 番組プロデューサーからのコメント

『DAIGO も台所～きょうの献立 何にする？～』プロデューサー 矢野政臣

「毎日の献立を考えるのは本当に大変…」そもそもしんどい時、どうしたってやる気が出ない時だってありますよね。お惣菜を買いに行くのも結構めんどくさい。でも冷凍食品をチンしただけの「手抜き」と思われるの嫌…。そんな気持ちに寄り添う「冷凍ミールキット」ができました！サッと解凍して仕上げれば、あつという間にメインの一品が完成！あえて最後の工程を残すことで、お好みで具材を足すこともできるし、自分で作ったという達成感も満たされます。定期便方式で10食分届くので、最初だけ冷凍庫にちょっとスペースを空けるのが大変かもしれません、いざという時に頼れる「相棒」がいつもいてくれる安心感は想像以上！辻調の先生と、味と品質に定評のある「わんまいる」がタッグを組んで誕生した、「手抜き」ではなく「手間抜き」おかず。便利なものはどんどん活用して、優しい食卓が広がりますように。番組と併せてぜひ活用してくださいね！

■商品概要

商品名 :『DAIGO も台所☆手間抜きおかず』

販売期間:2023年11月20日(月)番組での告知後

販売セット数:限定300セット

価格 :5メニュー2人前 計10品

月に1回 5980円(税抜き)+送料の定期便

※11月の初月分のみ4980円(税抜き/送料別)、2ヶ月目以降は

5980円(税抜き/送料別)となります。

URL:<https://www.onemile.jp/product-buy-form/daigo>



■番組概要

番組名 :『DAIGO も台所～きょうの献立 何にする？～』

放送日時:毎週月曜～金曜日 午後1:30～1:45 ABCテレビ・テレビ朝日系列 全国ネット

出演者:MC - DAIGO

講師 - 月曜～木曜日:辻調理師専門学校の先生方

日本料理担当:長谷川 晃・簾 達也

西洋料理担当:大西 章仁・紫藤 慧

中国料理担当:川崎 元太・河野 篤史

金曜日:山本ゆり(料理コラムニスト)

番組内容:

今日のご飯は何を作ろう…？そんな日々の献立の悩みを、お料理ビギナー・DAIGOと一緒に解決していく料理番組。月曜日から木曜日は日替わりのテーマに合わせた、プロが考えた美味しい家庭料理3品を毎日提案。その中の1品を辻調理師専門学校の先生がスタジオで実際に調理し、くわしい手順やコツなどをわかりやすく教える。お料理ビギナーのDAIGOも先生のお手伝いをしつつ調理の基礎を学ぶ。また金曜日には人気料理コラムニスト・山本ゆりさんの指導のもと、なんとDAIGOが1人で料理にチャレンジ！料理のスキルアップを目指し、奮闘する姿も見どころです。

■「わんまいる」について

「わんまいる」では、"日本の食材を食べること"を推奨し、旬菜旬消・自給率の向上を経営理念としています。主に国産食材を使用し、簡単に作ることができて美味しい献立、その上健康的な食事の提供ができるよう商品開発に取り組んでいます。また、出産・育児、親の介護、働く主婦などで、買い物に行ったり・料理を作る時間の無い方へ、湯せんやレンジアップするだけで食べられる時短に最適な冷凍惣菜・おかずセットを開発しています。

- ・わんまいるは、株式会社ファミリーネットワークシステムズの登録商標です。
- ・その他、本書に記載されている会社名・製品名等は、各社の商標または登録商標です。

■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:わんまいる・BonQuish(ボンキッシュ)

運営サイト : <https://www.onemile.jp/>

公式 Facebook : <https://www.facebook.com/onemileofficial/>

公式 Instagram: <https://www.instagram.com/onemileofficial/>

＜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

〒530-0051 大阪市北区太融寺町8-8 日進ビル5F

TEL(代表):06-6361-5522 FAX:06-7635-7861

担当 : 山脇(直通 080-3815-2968)

e-mail : kouhou@e-fns.co.jp

URL : <https://e-fns.co.jp/>