

“届ける思い、伝えたい”
もっと!
知り得!!
「ワタミの宅食」
Vol.2

味の「決め手」を、
リニューアルしました!

新しいだしで 煮物をもつとおいしく!

「ワタミの宅食」で好評いただいている煮物。その味の決め手となるだしを、老舗の酒類メーカー「宝酒造」とのコラボレーションでリニューアルしました! 宝酒造が誇る技術とお酒の力により、素材に旨みをぎゅっと染み込ませ、今まで以上に煮物を奥深い味に仕上げる“ごちそう仕立て”、それが「ワタミの宅食」オリジナル品質「酒仕込み八方だし」です。

煮物を変える、おいしいだしの秘密

伝統的な黄金比率を
画期的にアレンジ

だしの決め手は味と香り

味

“味染み”は煮物料理のポイント。食材の味を引き出して活かす、絶妙バランスです。

香り

だしのほのかな香りは食欲を刺激する効果アリ。主張しすぎず、やわらかに香ります。

「ワタミの宅食」オリジナル品質 「酒仕込み八方だし」を支える 3つのこだわり素材

宝酒造の清酒とみりん

食材への味の染み込みを支えるのが料理清酒とみりんの役目。宝酒造オリジナルのものを使用しています。



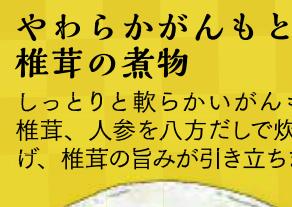
料理をおいしくする「お酒のチカラ」

機能的チカラ	情緒的チカラ	官能的チカラ
酒調味料の持つ 調理効果(食材に 対する効果)	お酒を料理に使う ときの気持ち(人 に対する効果)	お酒(ドリンク)が料 理を引き立て、料 理がお酒を引き立てる



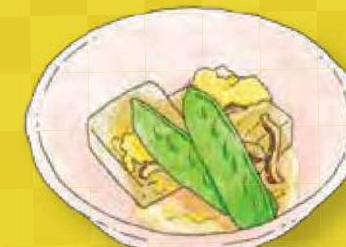
牛肉と里芋の煮物

牛肉と玉ねぎとこんにゃくと一緒に煮込み、玉ねぎの甘みがだしの風味とマッチします。



やわらかがんもと 椎茸の煮物

しっとりと軟らかいがんもと、椎茸、人参を八方だしで炊き上げ、椎茸の旨みが引き立ちます。



こうや豆腐の煮物 玉子あん

八方だしに染み込んだこうや豆腐に、椎茸、長ねぎ入りの玉子あんをとろりとかけています。

焼津産 かつお節



国内屈指のかつお水揚げ量を誇る焼津港。主にここで水揚げされたかつおを使用しています。

「ワタミの宅食」オリジナル品質
「酒仕込み八方だし」
こんなお料理に
使われます!

「ワタミの宅食」オリジナル品質
「酒仕込み八方だし」



このコーナーの写真は、献立開発のためのテストキッチンにおいて、担当者のイメージを撮影したものです。実際の製造工程においては、厳重な衛生管理のもと、すべての担当者が定められた白衣、帽子、手袋等を着用しています。

「八方だし」の“八”は、だしとみるとしようゆの割合が8対1対1という、和食の味付けの“黄金比率”に由来しているといわれています。また、その使い勝手の良さから、“八方良し”(どこから見ても好ましい状態のこと)という言葉が語源だという説もあります。この基本の八方だしをアレンジした「ワタミの宅食」オリジナル品質「酒仕込み八方だし」は、しようとくの代わりに料理清酒を加えているのが特徴。創業1842年という歴史ある酒類メーカー・宝酒造が、料理専門に醸造した料理清酒が使われています。お酒の力により、昆布やかつお節の香りがバランスよく引き立ち、食材ひとつひとつの旨みを逃すことなく、ほっこりとした煮物に仕上がるようになりました。人気の煮物をもっとおいしくして、今まで以上にお弁当を楽しんでいただきたい……作り手のそんな願いが、今回のリニューアルを成功させました。

6月の「おすすめ献立」



まごころおかず

6/6
月曜日

申込締切日
6/1(水)

副菜 冬瓜の冷製仕立て

軟らかく炊き上げた冬瓜の煮物にやさしい味わいのジュレをかけ、冷製に仕上げました。見た目も涼しげなお料理です。



まごころ御膳

6/7
火曜日

申込締切日
6/1(水)

枝豆ご飯 桜海老添え 冬瓜のそぼろあん

初夏にふさわしい変わりご飯は、枝豆の緑にピンク色の桜海老が彩りよく映えます。冬瓜は熟すと皮が厚くなり冬まで保存しておけることから、その名前がついたとか。淡白な味の冬瓜に、そぼろあんがよく合います。

※都合によりメニューを変更させていただくことがあります。
※イラストはイメージです。お料理は通常の容器でお届けします。

「まごころ商店」から夏の定番商品のお知らせ



商品の詳細、ご注文は「まごころ商店」6月号をご覧ください。



宅食商品本部開発チーム
稻田知嗣（いなだともつぐ）

創作惣菜のチェーン店「柿安ダイニング」を経て「ワタミの宅食」に入社。テレビやインターネットで情報収集をしながら、自身の両親が好む味を想像することが多いとか。

「酒仕込み八方だし」の開発がスタートしたのは、約1年前。「宝酒造の試作品を自社に持ち帰り、それを使つて煮物を試作するんです。そして改善点を伝え、また試作してもらひ、またそれで煮物を作つて……と

煮物を奥深い味にする
『縁の下の力持ち』

A stack of green seaweed sheets, likely nori, arranged on a bamboo tray.

『縁の下の力持ち』 煮物を奥深い味にする

試作を繰り返し
たどり着いた、
納得のだし



宅食商品本部製品開発チーム
贊田大樹（にえだ だいき）
13年目のベテラン社員。鮮魚店に勤めていた経験があるためアンコウの吊るし切りもできる一方、農業家だった経験もあり、畠仕事が大好きなのだとか。

だしの味を決める調整は
作り手の熟練の感覚

工場とのやりとりを担当する宅食商品本部製品開発チームの贊田大樹は、この八方だしの完成に、喜びもひとしおです。「これからは、八方だしをベースに素材に合わせた調整をすることで、いつも『安定したおいしさ』を守ることができます。アレンジいう作業を繰り返していました」というのは、宅食商品本部開発チームの稻田知嗣。「この八方だしは、昆布やかつお節の風味が主張しすぎず、食材の旨みを引き出しやすい。みんなの甘みがベースにあり、食材に合わせてしょうゆを調整できるので、しょうゆのコクを活かした煮物ができるようになりました」

13年目のベテラン社員。鮮魚店に勤めていた経験があるためアンコウの吊るし切りもできる一方、農業家だった経験もあり、畑仕事が大好きなのだと。

宝酒造・担当者さんインタビュー



お酒が料理をおいしくするチカラには、食材に対する調理効果はもちろん、お酒を使って料理を立てるチカラもあります。今回のワタミ様向けのだしの開発では、数ある和風だしの中でも「八方だし」の黄金比をベースに、宝酒造独自の製法によるみりんと酒精を合わせた「酒仕込み八方だし」が、もっとも理想的な調理効果を発揮するという結論に至りました。お酒を料理に使うことは「飲むこと」以上に贅沢なこと。良質な素材の風味とお酒の調理効果をあわせ持つこのだしを使用した煮物のおいしさをぜひ味わってください。

宝酒造独自の調味で
煮物を“ごちそう”に！