

届ける思い、伝えたい。

もっと!
知って納得!!
「ワタミの宅食」
Vol.5

ほのかに香る
秋の味覚

松茸を

お楽しみください!

毎年好評の松茸の献立を今年もご用意いたしました。
ささやかではありますが、
お弁当箱から香る秋をご堪能ください。

松茸献立を
お届けするための
「ワタミの宅食」の
仕入れの力。



仕入れでは、産地での管理・一次加工体制のチェックも重要。



まごころ御膳
松茸ご飯
薄味ながらも上品なだしの旨みが
松茸本来の味を引き立てます。



松茸の献立は、
9/27(火)にお届け!
申込締切日
9/21(水)



[まごころおかず]
こうや豆腐の
炊き合わせ松茸添え

[まごころ御膳]
松茸ご飯

[まごころこばこ]
野菜の炊き合わせ松茸添え
「まごころ万葉」肉詰めいなりの松茸添え。

毎特別な献立として
毎年進化!

松茸の風味を最大限に生かす
調理の工夫を重ねています。



●宅食営業本部商品企画チーム

そがべやすひろ
曾我部恭弘

毎日の献立の企画など商品企画を担当。おいしさの改善に対して妥協は許さず、テストを繰り返している。最近、同僚に誘われマラソンを始める。健康維持にも余念なし。

「松茸の風味をどう生かすか。そのためには、特に開発し、最高の味わいが出るよう工夫を重ねています。商品企画を担当する曾我部恭弘が大切にしているのは、松茸の献立が年一回の特別なものであるということ。昨年よりもさらにおいしくなるよう、改善の手を止めないとモットーとしています。

「薄味ながらもより松茸の風味を実感いただけるよう味つけに力を入れています」と、手ごたえがある様子。

「薄味ながらもより松茸の風味を実感いただけるよう味つけに力を入れています」と、手ごたえがある様子。

「鮮度に目を光らせ、産地を飛び回る日々が続きます。天候で質も変われば収穫量によって価格も変動します。そのなかでベストなものを選択し、最もおいしい状態で届けるのが私の仕事です」

「鮮度に目を光らせ、産地を飛び回る日々が続きます。

天候で質も変われば収穫量によ

て価格も変動します。そのなかでベストなものを選択し、最もおいしい状態で届けるのが私の仕事です」

●仕入部
たなかけんじ
田中健司
野菜の仕入れを担当。一年のうち70~80日は産地や工場に赴き、素材の品質や取扱いをチェック。趣味はゴルフ、サッカー。フットワークの良さを生かしてチームに貢献している。



松茸の仕入れの要は鮮度。
生産者の人間関係や働き方も
大きくものを言います。

「松茸は時間がたつとせっかくの風味が落ちていきます。きちんと管理し、迅速に出荷する生産者の見極めも重要」と話すのは、仕入部の田中健司。現地に赴き、松茸の質をチェックするのはもちろんのこと、どういう環境で生産しているか、人間関係や労働環境まで目配りを欠かしません。

「天候で質も変われば収穫量によって価格も変動します。そのなかでベストなものを選択し、最もおいしい状態で届けるのが私の仕事です」



産地でスライス、冷凍された松茸。均一な厚さにするカット方法や保存の仕方など、加工・管理も重大要素。



9月のおすすめ献立

9月15日(木)お届け

申込締切日9月7日(水)

まごころおかず 《お月見ハンバーグ》



毎年恒例!
まごころおかずのお月見献立

中秋の名月が見えることを祈って、お月見にちなんだ料理をお届け。月に見立てた玉子をハンバーグに添えました。名月に想いをはせて、秋の風情をお楽しみください。

*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。

食欲の秋! 9月は松茸以外にも趣向をこらした献立をお届けします。

9月16日(金)お届け

申込締切日9月7日(水)

まごころ御膳 《栗入り赤飯》



秋の味覚を楽しむ、
お祝い赤飯

敬老の日(9月19日)をお祝いして、少し早めにお届け。ご飯にはもち米を少量加えて食感よく炊き上げ、栗をのせました。ちょっと贅沢な秋の赤飯をお楽しみに!

教えて!

松茸献立Q&A

「松茸って高いけど……」「品質は大丈夫かしら」

お客さまから寄せられるそんな疑問・質問に誌上でお答え。

松茸献立開発の舞台裏も紹介いたします。



Q 高価な松茸をなぜ入れられるの?



「ワタミの宅食」は、多くの取引様と連絡を密に取り、安定的かつ計画的に食材を仕入れています。従って、松茸やうなぎなども取り入れることが可能なのです。

Q 松茸の品質は大丈夫?

定期的に産地や工場に赴き、独自の厳しい管理基準に照らして品質をチェックしています。食材の透明性を確保するために生産者や取引会社との関係も大切にしています。



Q 松茸の献立での調理の工夫は?



松茸の風味を大切にしているので、通常の料理より薄味にして、味わいをやさしくすることに注意しています。それに合わせ、ほかの料理との組み合わせも考慮しています。

Q 松茸の味つけはどうやって決めているの?



試作を重ね、多くのスタッフが味を確認しています。「もう少し風味を出して」「食感がもの足りない」といったお客さまのご意見・ご感想にも耳を傾け、来年の開発につなげます。

9月~11月
「まごころ商店」から季節限定販売商品のお知らせ



冷凍
おはぎセット 各×2個

通常価格 600円(税込)

【粒あん】1個(51g)あたり/80kcal、食塩相当量0.0g 【こしあん】1個(52g)あたり/80kcal、食塩相当量0.0g 粒あん51g×2個入・こしあん52g×2個入
※解凍後の消費期限は、常温にて当日中(解凍日含む)となります。

新発売
粒あん・こしあんの
おはぎをセットで。
お彼岸におすすめ!
がってください。



2016年9月、
友の会会員の
皆さまには、おトクな
会員様価格で
お届けします!
880円
(税込)

どこか懐かしい素朴な
おこわの味わいが、
ほんのり甘い栗の
味を引き立てる。
栗がごろっと、秋を感じる
一品です。

新発売

栗おこわ

通常価格 980円(税込)

1個(100g)あたり/192kcal、食塩相当量0.4g
100g×4食入



商品の詳細、ご注文は
「まごころ商店」9月号をご覧ください。

Interview 魚の仕入れに見る「ワタミの宅食」の品質とおいしさの秘密

1日22万食の食材をまかなうのにどのような仕入れをしているのか。
お客さまからのご要望が多い魚を担当する萩野卓馬に聞きました。

私は担当する魚、水産品は、全世界の漁場から商社や水産会社などを通して買い付けます。最も取り扱いの多い魚はサバ。ワタミグループでは年間数百トン仕入れています。仕入れの要は2つあります。品質のいい魚を取り扱うお取引先様を厳選することと、各地の加工工場がワタミの品質管理基準を有していることを確認することです。つまり、魚の目利きと同時に取引先様との信頼関係も重要な点です。世界の漁場では年々水産資源が減っています。確かな質の魚をいかに安定して仕入れることができかが求められます。「ワタミの宅食」の商品企画担当と密に連携を取り、おいしい魚をより多く献立に入れていく。お客さまに喜んでいただけるお弁当作りにつなげることが我々の使命なのです。



●仕入部
はぎの たくま
萩野卓馬

水産品全般の仕入れを担当。外食部の営業から手腕を貢われて転属。勤続20年のワタミ魂で世界へ飛んでいる。趣味はサーフィン。根っからの海の男。

